

Chef incorona triglie e quaglie qualità ed estro

Successo pieno in **Cast** per la Lezione di Chef condotta dallo stellato Massimo Fezzardi

Formazione

■ Una quaglia «strabuonissima», una triglia con «abbinamenti straordinari» e una torta di rose «intrigante» con un gelato al burro «indimenticabile». Solo applausi per Massimo Fezzardi, lunedì sera nella terza lezione di Chef per una Notte.

Tutto esaurito nell'aula magna di **Cast** Alimenti, mentre la diretta Facebook sulla pagina del GdB è stata seguita da circa 30mila persone (collegate anche da Parigi e da Fortaleza in Brasile), e migliaia le visualizzazioni di Instagram. La serata sarà comunque riproposta dallo speciale di Teletutto

in onda mercoledì 22 gennaio alle 20.05, e in replica su Teletutto 2 domenica 26 alle 20.15.

La serata. «La qualità in tavola, dall'antipasto al dolce», filo conduttore del menù proposto dallo chef del ristorante Esplanade di Desenzano, una stella Michelin, che da dietro i fornelli ha raccontato con semplicità e umiltà i suoi piatti. «Ricette facili sì - fa notare sorridendo lo chef Beppe Maffioli - ma se le provate almeno una decina di volte». Ogni portata è stata abbinata da Andrea Minoni di Stocchetti Beverage, che per l'occasione ha proposto Curtefranca Runcat di Vigna Dorata, birra Labi Venice Beach,

Vodka Sour e Gin Tonic... rosa. «La cucina è memoria e la tradizione va riscoperta - racconta chef Fezzardi, mentre tocca il petto della quaglia per stabilirne la cottura, aggiunge i canestrelli crudi al risotto perché così sprigionano tutto il loro sapore di mare, e farcisce la triglia con i suoi fegatini per esaltarne il gusto e dare sapidità -. Ho scoperto la mia passione guardando mia nonna cucinare davanti alla stufa, e nei miei piatti cerco il ricordo di quei profumi, che arrivano sempre da materie prime di grande qualità».

«La sinergia con i produttori è un'arma vincente della nostra professione - sottolinea quindi lo chef -. È importante leggere sempre le etichette, anche a casa». Ne sa qualcosa Abele

Almici, presidente del Comitato Soci Coop, partner della serata con i prodotti della linea Solidal e Frutti di Pace, che ha ricordato come nelle aste del pesce di Coop Lombardia si possa acquistare pesce sempre freschissimo (la prossima asta sarà al Flaminia di Brescia il 24 gennaio).

La lezione di Chef si è chiusa in dolcezza con la torta di rose destrutturata presentata dal pasticciere dell'Esplanade Mattia Pirlo, che ha «giocato» con la ricetta dando nuova forma agli ingredienti principali: spuma di zucchero, gelato al burro e crema al tuorlo. «In cucina bisogna divertirsi e provare - conclude chef Fezzardi - ma anche leggere, studiare e assaggiare molto». //

«In cucina bisogna provare e divertirsi ma anche assaggiare, leggere e studiare»

UN ASSAGGIO



Torta di Rose.
Crema inglese alla vaniglia



Triglia.
In crosta di pane ripiena di fegatini



Risotto.
Mantecato ai canestrelli



Abbinamenti.
Stocchetti Beverage



Su Teletutto.
Mercoledì lo speciale



Petto di quaglia. Marinata e farcito alla bresciana con zucca, castagne e riduzione di mosto // FOTO FAVRETTO

DA SAPERE**Partecipare.**

Necessario registrarsi sul portale gusto.giornaledibrescia.it.

Come si vota.

Gli utenti registrati potranno esprimere le proprie preferenze votando le ricette preferite. È possibile assegnare un massimo di n. 5 voti al giorno per singola ricetta. Non è possibile attribuire un voto alle proprie ricette.

La classifica finale.

La classifica dei voti non sarà vincolante per la giuria di qualità nella selezione dei vincitori, ma verrà presa in considerazione come indice di gradimento della ricetta. Tre vittorie consecutive dello stesso utente è il massimo consentito.



In sala. La lezione ha registrato il tutto esaurito



In cattedra. Lo chef Massimo Fezzardi dell'Esplanade

