



In regia. La festa è organizzata dall'Associazione cuochi bresciani; i padrini sono Iginio Massari e lo chef Philippe Léveillé, due stelle Michelin

# Oltre 700 chef di tutta Italia oggi si gustano Brescia Capitale

## È la festa nazionale del cuoco. Alle 15 la sfilata Léveillé: «Giovani non perdetevi tempo»

### L'evento

**Barbara Bertocchi**  
b.bertocchi@giornaledibrescia.it

■ Oltre 700 chef provenienti da ristoranti e osterie di tutta Italia si sono dati appuntamento oggi a Brescia per gustare... l'antipasto della Capitale della cultura. L'occasione è la festa nazionale del cuoco che si celebra ogni anno in una città diversa nei giorni in cui si ricorda San Francesco Caracciolo, protettore della categoria. La scelta per l'edi-

zione 2022 è ricaduta su Brescia, superando la concorrenza del Veneto e riportando l'evento in Lombardia dopo due lustri d'assenza.

«C'è bisogno di iniziative di questo tipo per parlare con serietà e in modo concreto del nostro mestiere - commenta Philippe Léveillé, lo chef due stelle Michelin del Miramonti L'Altro di Concesio, padrino dell'evento insieme al maestro Iginio Massari -. Grazie alla disponibilità del Comune le cucine di ogni genere si incontreranno a Brescia. E si inizierà a respirare l'aria della Capitale». Il programma - curato dall'Associazione cuochi

bresciani guidata da Luca Venturelli in collaborazione con i referenti nazionali e lombardi del sodalizio - è ricco e gustoso. Stamattina c'è un corso a **Cast** Alimenti. Alle 15 da piazza Tebaldo Brusato prenderà il via la sfilata degli oltre 700 cuochi (l'80% proveniente dal Sud, con Puglia e Campania super rappresentate). L'arrivo sarà in piazza Paolo VI. Seguiranno alle 16 la messa in duomo vecchio e alle 17.30 un dibattito nell'auditorium di Santa Giulia.

**Aperitivo per tutti.** Non è finita: alle 18.40 nelle vie del centro è previsto un aperitivo gratuito con assaggi preparati dagli allievi delle scuole alberghiere bresciane. E alle 20.30 i cuochi si ritroveranno nella tensostruttura di piazza Vittoria per una cena di gala che vedrà ai fornelli Léveillé, Carlo Bresciani, presidente vicario della Federazione italiana cuochi, e Alfio Ghezzi, chef stellato trentino, affiancati da-

gli studenti. L'indomani la festa continua: la mattina verrà dedicata alla formazione; alle 11.40 è previsto un dibattito contro gli sprechi nella sala congressi di Santa Giulia e alle 13.30, in piazza Vittoria, ci sarà il «buffet delle regioni» (ingresso a 10 euro). I delegati di otto regioni proporranno assaggi rappresentativi di ciascun territorio. La Lombardia servirà polenta con formaggi, salame e «tortionata» di Lodi.

La due giorni, si diceva, sarà anche l'occasione per confrontarsi sui temi caldi che interessano la categoria provata dai rincari e dalla carenza di personale. Problema, quest'ultimo, che sta molto a cuore a Léveillé: «I giovani non perdano tempo. Quelli che hanno trascorso gli ultimi due anni vivendo di piccole cose faticeranno a costruirsi una carriera: non possono pensare di entrare in una cucina a 23-24 anni ed essere capo partita: i 20enni fanno loro concorrenza. I ristoranti hanno bisogno di gente professionale, coraggiosa, che vuole costruire qualcosa». //

### A TUTTO GUSTO

#### Con gli studenti.

Oggi alle 18.40 nelle vie del centro è previsto un aperitivo gratuito con assaggi a base di pesce di lago preparati dagli allievi delle scuole bresciane.

#### Buffet delle regioni.

Domani alle 13.30 in piazza Vittoria tutti potranno accedere al buffet delle regioni. Al costo di 10 euro sarà possibile assaggiare i piatti preparati dalle delegazioni di cuochi di otto regioni italiane.