

**IL RADUNO** In città per due giorni la Festa nazionale del Cuoco



*Gli chef in corso Magenta: nel corteo che ha attraversato la città anche slogan e richieste d'aiuto*

# Gli chef protestano: «No al caro bolletta»

Giada Ferrari pag.18

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176

**GUSTO** L'inaugurazione a **Cast** Alimenti, oggi in piazza Vittoria il «Buffet delle Regioni»

# Cuochi in festa a Brescia ma con l'ombra-bollette

Al via l'evento che per due giorni vedrà protagonista la cucina italiana  
Ieri pomeriggio la manifestazione degli chef contro il caro energia

Giada Ferrari

●● Brescia si trasforma nella capitale del gusto. Ha preso il via ieri la «Festa del Cuoco», la due giorni nazionale dedicata agli esperti del settore. L'apertura, nella sede di **Cast** Alimenti, ha visto la Master Class a cura dello chef e docente, Angelo Biscotti (Team Manager della Nazionale Italiana Cuochi Juniores) sul tema «Il patrimonio ittico quale elemento di pregio dell'Italian food style apprezzato in tutto il mondo».

«Siamo molto orgogliosi di essere riusciti a fare nostra questa festa - commenta Luca Venturelli, presidente dell'Associazione Cuochi Bresciani-. Non nego che è stato molto faticoso organizzare tutto, ma sono sicuro che saranno due giorni bellissimi». Alla Master Class tutto esaurito con 80 esperti provenienti da tutta Italia e tra questi anche 15 fortunati allievi **Cast** a cui è stata donata la tessera annuale della Federazione Italiana Cuochi dal presidente nazionale Rocco Pozzulo.

«**Cast** Alimenti è la casa degli operatori dei mestieri del gusto - commenta Vittorio Santoro, direttore di Cast Alimenti-. Questa festa è, a mio parere, una festa dell'orgoglio dei cuochi stessi». Un evento che sancisce e celebra la collaborazione tra Cast Alimenti e la Fic e che avviene in occasione del 25esimo anniversario della fondazione della nostrana scuola del gusto. **Cast** è per la Fic anche la «palestra dei campioni»: è infatti qui che i team senior e junior della Nazionale italiana si preparano per le prossime competizioni mondiali.



La protesta dei cuochi che hanno ricordato come i rincari nelle bollette stiano mettendo in difficoltà il settore

Al momento sono tre le squadre che stanno realizzando menù e complicate preparazioni per i prossimi campionati di panificazione, cucina e pasticceria. Una scuola abituata a vincere che trasmette motivazione e voglia di imparare.

**Nel pomeriggio** un lungo serpente di cuochi in divisa ha percorso le vie del centro storico. L'obiettivo: mettere in luce, con una silenziosa protesta, le difficoltà del settore. Ogni cuoco portava infatti con sé un cartello: «Gli extrautili a voi, i debiti a noi» si leggeva, ma anche «Gas e luce al fallimento ci induce». Dopo la sfilata bianca è stata l'ora del saluto delle istituzioni con la presenza del sindaco Emilio Del Bono e dell'assessore Fabio Rolfi seguito e quindi della messa in piazza Paolo VI. La giornata si è poi chiusa con il maxi-aperitivo delle scuole al-



I partecipanti alla Master Class organizzata nella sede di **Cast** Alimenti

berghiere e la cena di gala. Attese 700 persone all'evento con due ospiti d'eccezione: il re dei pasticceri italiani, Iginio Massari, e lo chef stellato Philippe Léveillé. Oggi si prosegue con il momento di formazione a Santa Giulia, mentre dalle 13.30 si terrà il secondo grande evento:

il maxi «Buffet delle Regioni» in piazza Vittoria. «Una festa per tutti i cuochi d'Italia e per che no del mondo - chiosa il presidente Fic Rocco Pozzulo-. Un momento di incontro per approfondire varie tematiche e portare alla luce le problematiche del nostro settore».