



**LA FESTA**

**VOLTI E VOCI**

**La festa prosegue oggi con il buffet delle regioni proposto in piazza Vittoria dalle 13.30**



**Paolo Rigon.**  
«Lavoro in Ticino, dobbiamo difendere il made in Italy»



**Maria Rita Fabiano.**  
«Siamo qui per ritrovare amici, scambiarcì ricette, libri, consigli»



**Gianna Fanfano.**  
«Vengo dall'Umbria e coi miei colleghi ho assaggiato malfatti, casoncelli e coniglio: che bontà»

# Chef da tutta Italia si gustano la Capitale

Un fiume bianco di saperi e sapori ha invaso il cuore di Brescia: è la festa nazionale del cuoco che ha visto arrivare in città oltre 700 chef di tutta Italia. Il clou dell'iniziativa è stata la sfilata in centro con un messaggio sui pesanti rincari. Oggi buffet in piazza Vittoria. A PAGINA 12 E 13

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



**L'evento**

**A Brescia la festa nazionale del cuoco**

# Un fiume bianco di saperi e sapori invade la città: 700 chef da tutta Italia all'antipasto della Capitale

## Ieri sfilata e cena di gala Da Nord a Sud i problemi sono gli stessi: lanciato un Sos sui pesanti rincari

**Barbara Bertocchi**

b.bertocchi@giornaledibrescia.it

■ Brescia capitale, l'antipasto è servito. Tra golosità di pesce offerte ai passanti dagli studenti, un'occhiata a Santa Giulia e una cena di gala apparecchiata in piazza Vittoria, un fiume bianco di sapori e saperi ha attraversato (e stuzzicato) la città: è la festa nazionale del cuoco andata in scena ieri in pieno centro. Una festa che sa di Italia, passione e cultura.

«Grazie di aver scelto Brescia - ha detto il sindaco Emilio Del Bono sui gradini del duomo agli oltre 700 chef arrivati da ogni angolo del Belpaese (e pure dall'estero) -. Siamo onorati di avervi qui, in una provincia e in una regione cariche di cultura, cultura anche gastronomica. Godetevi la nostra città, visitatela e trascorrete una bella esperienza».

**Il fico dottato.** La giornata inizia con un corso a Cast Alimenti e un piccolo assaggio della città. L'appuntamento per tutti è nel primo pomeriggio in piazza Tebaldo Brusato. I primi ad arrivare sono gli studenti dell'Olivelli Putelli di Darfo. Poi, a gruppetti, ecco spuntare le varie delegazioni italiane e straniere della Federazione italiana cuochi. «Dalla Puglia siamo in 30, un pullman ci ha por-

tati fin qui», fa sapere lo chef Salvatore Turturo di Trani. «Noi 13 arriviamo dalla Calabria - aggiunge il collega Carmelo Fabbricatore -. L'anno scorso la festa era stata organizzata da noi e volentieri, quest'anno, siamo venuti fino a Brescia per far assaggiare a tutti il fico dottato». Maria Rita Fabiano è invece partita dalla Valle d'Aosta, regione in cui è stata la prima chef a ottenere la stella Michelin (ai tempi della Pomme Couronnée di Gressan): «Queste occasioni sono bellissime e imperdibili: rivediamo amici, ci scambiamo ricette, libri, consigli e barzellette». Altri hanno lasciato le cucine del Lazio, della Basilicata e persino della Francia o del Brasile, come la chef Vania Krekniski che nel Paraná propone anche piatti italiani. Pronti, via: inizia la sfilata verso piazza Paolo VI. Con divisa bianca e toque a pieghe gli chef dal cuore tricolore attraversano il centro per lanciare un messaggio d'unione, di condivisione. Un messaggio che, però, non può prescindere dai problemi del periodo. Problemi uguali da Nord a Sud e sintetizzati nei cartelli che alcuni di loro tengono tra le mani: «Gas e luce al fallimento ci induce», «Gli extrattili a voi e i debiti a noi»,

«Caro energia tutta la ristorazione portava via». Un grido d'allarme rivolto alle istituzioni parte dal corteo e viene affiancato da un appello ai giovani affinché non smettano di credere in questo mestiere.

**I mostaccioli.** Vedere tutti questi cuochi sfilare per le vie del centro è un piacere per cittadini e turisti: in molti colgono l'occasione per immortalare il bianco corteo silenzioso, ma vivace. L'arrivo è in piazza Paolo VI. Ad attenderli ci sono il sindaco, il comandante della Locale Roberto Novelli e l'assessore regionale Fabio Rolfi, entusiasta di fronte a tutti questi artigiani del gusto: «L'identità viva di un luogo si esprime con i prodotti della terra che voi sapete trasformare». Segue la messa in nome di San Francesco Caracciolo, il patrono dei cuochi che la Chiesa ricorda proprio oggi. Il messaggio di padre Pierpaolo Ottone, guida spirituale della Fic, è chiaro: «Fate un mestiere faticosissimo, che tocca le corde intime delle persone. Con i vostri piatti offrite voi stessi favorendo la condivisione del pane». Corale è l'applauso in piazza dei presenti per Luca Venturelli, presidente dell'Associazione bresciana cuochi che ha organizzato tutto.

La giornata prosegue con

l'aperitivo offerto dagli allievi delle scuole alberghiere bresciane ai passanti e una cena di gala preparata nientemeno che da Philippe Léveillé, Alfio Ghezzi e Carlo Bresciani, con il maestro Iginio Massari a sovrintendere sul dolce realizzato dagli studenti. Oggi la festa continua. Il momento clou sarà il «buffet delle regioni» in piazza Vittoria alle 13.30 (10 euro). Si potranno assaggiare i formaggi lombardi, il cremoso di fontina con crumble di segale proposto dalla Valle d'Aosta, la tortionata di Lodi, i mostaccioli umbri, il panpepato e mille altre leccornie. //





La foto-ricordo. Chef in posa al Capitulum // FOTO ORTOGNI/NEG



Il corteo. I cuochi italiani hanno attraversato la città



Protesta silenziosa. I cartelli che lanciano un Sos sui rincari



La cena di gala. In piazza Vittoria, ai fornelli Léveillé, Ghezzi e Bresciani

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.