

In cucina per ribaltare le prospettive un'idea che vale un successo decennale

stanno al tavolo a degustare, apprezzare e qualche volta commentare, si sarebbero messi al lavoro tra pentole e padelle. Il successo è stato immediato e in qualche modo anche inaspettato. Fin dalla prima edizione sono stati moltissimi gli appassionati che hanno scelto di cimentarsi, inviando le proprie ricette e sperando che fossero notate. Il critico gastronomico del nostro giornale Gianfranco Bertoli e Beppe Maffioli, chef del Carlo Magno e colonna portante dell'iniziativa, hanno raccolto un gruppo affiatato di professionisti di primissimo piano che, con la loro esperienza, si sono messi a disposizione per valutare le proposte. E il premio è sempre stato quello appunto di poter essere Chef per una Notte, ossia di cucinare le proprie creazioni nella cucina di un vero ristorante, con l'appoggio di una vera brigata e servire in una cena di gala con oltre 150 invitati.

Come è stato ricordato anche nella serata finale che ha chiuso l'edizione All Star nel corso degli anni sono cresciuti i concorrenti, per numero e per qualità delle proposte, e allo stesso modo è cresciuta l'organizzazione di Chef per una Notte.

Accanto alla serata finale, che è rimasto il riconoscimento più ambito, negli anni si sono aggiunte le «Lezioni di Chef». La giuria è salita in cattedra e, con i prodotti offerti dai nostri partner, nell'aula magna di **Cast** Alimenti o in location appositamente messe a disposizione, hanno dato vita a serate didattiche in cui prima vedere, e poi assaggiare, piatti realizzati con le tecniche dell'altra cucina, valorizzando gli ingredienti proposti.

Tra i segni della «maturità» di Chef per una Notte anche il fatto che dopo i primi anni in cui

l'invio delle ricette è stato libero si è deciso prima di dividere in categorie come un pasto completo (antipasti, primi, secondi, contorni) poi si sono aggiunti piatti vegetariani oppure antispreco. Ma si è fatto ancora di più. In una delle edizioni si sono proposte delle sfide (piatto della festa, piatto in maschera, sapori di primavera e in forma con gusto) fino a quando, nelle più recenti, si è proposto, seguendo una linea condivisa dalla cucina ai più alti livelli, di mettere un ingrediente in primo piano in ogni ricetta. E i lettori-cuochi hanno apprezzato. Il numero complessivo di ricette mandate e di partecipanti è aumentato anno dopo anno in questi primi dieci anni di Chef per una Notte.

**Negli anni cresciuta
la qualità delle ricette
e salito il livello
delle proposte
lanciate ai concorrenti
dalla giuria
di esperti**



Creazioni. Uno dei piatti pensati per Chef per una Notte

