

Dieci anni! E chi l'avrebbe mai detto che questo nostro «Chef per una notte» avrebbe tagliato di slancio il traguardo sorprendente del decennio, contando ad ogni edizione centinaia di partecipanti e di ricette originali, crescendo e rinnovandosi in ogni occasione e superando persino le limitazioni dovute alla pandemia. Sì, non era male l'idea originaria di coinvolgere in un dialogo attorno ai fornelli i lettori appassionati di cucina e gli chef più rinomati del Bresciano, con l'intento di condividere e incrementare una cultura materiale diffusa sempre più apprezzata e far



Il giornalista.
Gianfranco Bertoli, già caporedattore del GdB ed esperto critico gastronomico

Accompagnati dall'entusiasmo per diffondere cultura della tavola

cadere ogni barriera tra professionisti e dilettanti. Ma ce ne passa da qui a prevedere il successo immediato e duraturo dell'iniziativa del Giornale di Brescia, così come il lungo percorso che ci sta già alle spalle.

Eppure, mai in questi anni abbiamo dovuto fare i conti con la stanchezza della formula basata sul coinvolgimento serrato dei lettori e frequentatori del nostro sito o con la flessione dell'entusiasmo con il quale arrivavano in redazione le ricette degli appassionati o ancora con una pressione men che assillante di quanti avrebbero voluto essere dei nostri nelle tante occasioni di incontro.

Difficile oggi individuare una ragione sola per spiegare il lungo viaggio del gusto, che ha visto protagonista una community vasta - per mesi ogni anno virtuale e infine reale nella gran festa conclusiva al Carlo Magno - ma più d'un filo rosso lega e dà un senso a questo decennio ai fornelli.

Innanzitutto Chef per una Notte ha colto e dato opportunità di manifestazione all'amore per la cucina così sentito in questi ultimi anni, nonché la voglia di partecipare con la propria magari limitata capacità ad un'esperienza giocosa, ma che è sempre stata molto più d'un gioco. Per i lettori, mandare una ricetta personale al GdB è stato così, nella maggior parte dei casi, un mettersi alla prova ai fornelli (e pure alla macchina fotografica), trovando conferma alle proprie conoscenze, rivedendo i passaggi del proprio saper fare per dividerlo. Decisivo è stato a questo proposito anche lo stimolo, nuovo ogni anno, che la giuria di chef esperti, presieduta dal «maestro dei maestri» Iginio Massari, ha saputo mettere in campo ogni anno. Grazie alla loro consulenza e con il

sovrappiù d'impegno del coordinatore Beppe Maffioli, siamo passati dal chiedere all'inizio le ricette migliori di ciascuno, quindi a sollecitarle per ingredienti stagionali, occasioni speciali, periodi particolari dell'anno, arrivando anche a chiedere la riscoperta delle vecchie ricette di famiglia, quelle che si tramandavano di madre in figlia anche con appositi quaderni finiti chissà dove. Ne è nato un patrimonio di preparazioni a disposizione di tutti sul web che raccoglie un infinito, utile ricettario, con la peculiarità non marginale, ad esempio, di aver fatto riemergere, accanto alle proposte più aggiornate della modernità, anche una cucina familiare e di tradizione quasi dimenticata e che rischiava di perdersi nell'oblio.

Fin qui già saremmo alla perfetta riuscita d'una kermesse partita con ambizioni ben più limitate. Ma al successo di «Chef per una Notte» va sommato anche il valore aggiunto decisivo della diffusione d'una preziosa e aggiornata cultura materiale e delle più avvertite conoscenze della cucina contemporanea. Un obiettivo raggiunto grazie non solo alle frequentatissime lezioni di alcuni dei maggiori cuochi bresciani a **Cast** Alimenti, ma pure il loro imprescindibile apporto nelle serate finali, quando le ricette originali dei lettori, nate per la famiglia, sono state opportunamente riviste per essere servite ad oltre 150 persone. Anche per questa ragione, insieme all'applauso a tutti gli appassionati cuochi dilettanti che hanno partecipato, un grazie riconoscente lo dobbiamo ai nostri magnifici chef professionisti, non solo membri d'una giuria d'esperti di valore assoluto, ma sempre pienamente coinvolti nell'iniziativa. E senza i quali nulla sarebbe stato possibile.

«Un patrimonio di ricette e conoscenze salvato dall'oblio e ora a disposizione di tutti grazie al portale»



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176