

Parola di Chef

Zanotti: «Anno dopo anno il confronto ha arricchito professionisti e appassionati»

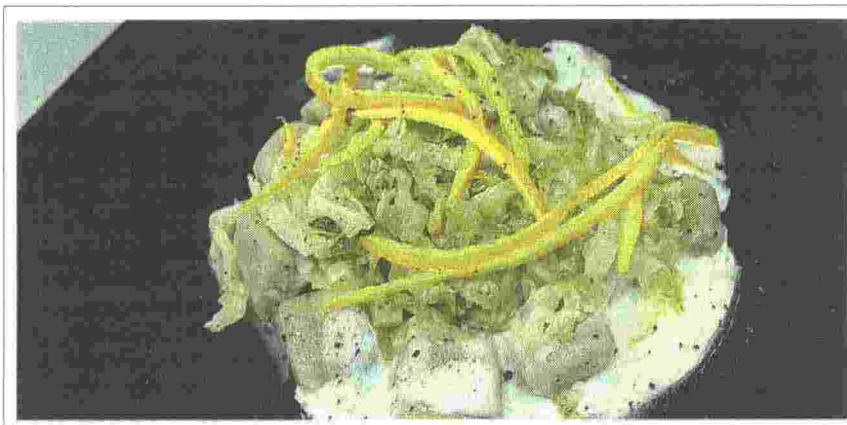
In dieci anni Chef per una Notte ha fatto cultura della cucina. Ed è stato uno scambio reciproco tra cuochi amatoriali e chef professionisti. I primi hanno studiato, con curiosità, passione e dedizione. I secondi hanno avuto un costante confronto e riscontro di pubblico. La pensa così Piercarlo Zanotti, chef del Garda Golf di Soiano del Lago, che in questa edizione «All star» è tornato dietro i fornelli dell'aula magna di **Cast Alimenti** con due suoi «discepoli», Fabio Letti e Loris Marchesini. «Fabio non ha cercato il piatto "effetto" – commenta Zanotti – e in questo rispecchia la mia idea di cucina. In questi anni ha fatto una bella crescita mentale nella gestione della materia prima». «Loris, invece – prosegue lo chef – ha presentato un'altra interpretazione del nostro mestiere, quella dell'amore. Come ci insegna il maestro Massari, si cucina per gli altri». Nella puntata «a quattro mani» andata in onda su Teletutto, Zanotti li ha potuti osservare da vicino i nostri campioni: «Il nuovo format tv di Chef per una Notte ci ha permesso un rapporto più informale, amichevole – assicura -. In loro ho ritrovato una passione che spesso professionisti della stessa età non hanno più. È bello che ci sia ancora qualcuno con la voglia di fare questo mestiere».

La nota, si sa, è dolente in questo periodo, ma chef Zanotti è fortunato: «Al Garda Golf ho una brigata di giovani che stanno crescendo – racconta, ricordando come la sua ricerca della materia prima si concentri sempre su prodotti "casalinghi" -. La stagione è iniziata alla grande, e tra maggio e giugno sono già in programma parecchi tornei. In autunno, invece, apriremo un ristorante gourmet per la cena». Nel frattempo, prosegue l'esperienza del Classico Casa Tua in città, un salotto gourmet «segreto», al primo piano della residenza storica di via Callegari, che da anni ospita il famoso ristorante.

«È un progetto nato un po' in sordina – spiega lo chef -, ma che sta avendo molto successo. È un nuovo format che a Brescia mancava: uno spazio lounge dove fare un aperitivo, una cena o un dopocena, gustando "micropiatti" comodamente seduti su un divanetto, in una delle stanze personalizzate». Zanotti ne ha curato la proposta di tapas gourmet, insieme allo chef Andrea Ruggiero: una lista di tredici piatti, tra cui il caviar french toast, gli spiedini di



In cattedra. Piercarlo Zanotti ha curato una delle lezioni diventate un format televisivo



Proposta. La ricetta che si è vista su Teletutto

diaframma con cipolla croccante e il filetto al camino, che viene servito già tagliato in modo da essere gustato come finger food. Prenotare per provare.

In tutte le edizioni del passato Piercarlo Zanotti ha offerto la sua competenza e la sua disponibilità per le lezioni di Chef, in sala con la tribuna gremita oppure con la sala vuota quando la pandemia ha imposto limitazioni e ancora da remoto quando non era possibile fare altro che concedersi qualche battuta via Instagram. Abbiamo camminato insieme, edizione dopo edizione.

Le lezioni, quella di quest'anno come le precedenti, sono disponibili sul portale dedicato all'iniziativa gusto.giornaledibrescia.it e anche nell'apposita sezione del sito di Teletutto.



Nome. Piercarlo Zanotti

Ristorante. Garda Golf

Città. Soiano del lago