

Gusto e sostenibilità, ecco i 12 chef che si sfidano in Fiera

Le gare di cucina impazzano in tv, ma domenica primo novembre i visitatori della Fiera Campionaria di Bergamo avranno la possibilità di assistere di persona ad una competizione ai fornelli. È infatti in programma, dalle 9 al pomeriggio inoltrato nel padiglione C, il quinto Trofeo Fiorenzo Baroni, indimenticato promotore della cucina, della formazione e dell'associazionismo a Bergamo e non solo, l'ormai consueta fida tra chef professionisti organizzata dall'Associazione Cuochi bergamaschi.

Gli ingredienti per confronto goloso e avvincente ci sono tutti: 12 concorrenti, tre ingredienti obbligatori e un paniere a sorpresa con cui elaborare il proprio piatto caldo, il tutto con la formula delle manche ad eliminazione.

“La sostenibilità alimentare, ingredienti poveri per un gusto ricco!” è il tema di quest'anno. Galletto, riso e formaggio Branzi sono i tre prodotti che tutti i partecipanti devono utilizzare obbligatoriamente, il resto lo troveranno in panieri “misteriosi” diversi, sorteggiati per ogni batteria di quattro. Gli chef avranno a disposizione anche una “dispensa” degli ingredienti più comuni (olio, sale, aceto, farina, ecc.) oltre ad una serie di attrezzature. Le postazioni di cucina saranno identiche, saranno assegnati 5 minuti per studiare gli ingredienti e rendere noto il nome della ricetta e 55 minuti per realizzare il piatto, che dovrà essere presentato in una porzione da esposizione e fotografata e in sei mezze porzioni per la giuria. Il punteggio massimo è di cento punti, così distribuiti: 50 per il gusto, 20 per l'estetica, 10 per mise en place, pulizia e rispetto norme Haccp, 10 per gli scarti di lavorazione, 10 punti per l'innovazione. Ogni minuto di

ritardo comporta la perdita di un punto ed è prevista una penalizzazione anche per chi non lascia la postazione pulita entro 10 minuti dalla presentazione dei piatti.

Al primo classificato andrà un premio di 500 euro, 300 al secondo e 100 al terzo. Saranno assegnati anche un premio speciale per l'innovazione e un attestato a tutti i partecipanti.

Ecco gli chef in gara

Davide Tagliaferri

Federico Cattaneo

Francesco Rampolla

Luca Piccinelli

Masato Suzuki

Mauro Manfredi

Michele Strazzeri

Mirco Ravasio

Morena Maci

Salvatore Finocchiaro

Simone Cadei

Valter Cervi

In giuria quest'anno ci saremo anche noi della Rassegna con la nostra testata Affari di Gola, insieme ad un pool eccellente composto da [Francesco Gotti](#), executive chef del Bobadilla di Dalmine e allenatore dello junior team della Nazionale italiana cuochi, [Mirko Ronzoni](#), vincitore della seconda edizione del programma tv Hell's Kitchens, il ristoratore stellato Sergio Mauri, Carlo Cranchi, presidente dei cuochi lombardi, e Cesare Chessorti, presidente dell'Associazione cuochi Como.

A curare l'organizzazione Fabrizio Camer, Fabio Sanga e Alessandro Pilatti dell'Associazione cuochi Bergamaschi.