

Pasticcini o piatti salati? Gotti lascia di stucco i piccoli MasterChef

Lo chef bergamasco Francesco Gotti continua a stupire in tv. Dopo aver preparato qualche anno fa una frittata perfetta ad occhi bendati sul palcoscenico di “Italia’s got talent”- conquistando il plauso convinto dei giurati Maria De Filippi, Gerry Scotti e Rudy Zerbi – ha lasciato a bocca aperta i piccoli concorrenti di Junior MasterChef. Nell’ottava puntata, andata in onda ieri sera su Sky, l’executive del Bobadilla di Dalmine e manager della squadra Junior della Nazionale Italiana cuochi ha presentato in trasmissione quello che sembrava un bel vassoio di paste mignon, che al palato si sono invece rivelati veri e propri piatti salati.



Da qui è nato lo spunto per la sfida tra gli aspiranti chef, quella a creare piatti salati che sembrassero dei dolci. Le loro proposte, realizzate in un’ora, sono andate dallo stecco gelato di tartare di ricciola al tiramisù con melanzane, al gelato salato con crema al basilico e alla barbabietola, alla finta colazione con vellutata di funghi servita in tazza e biscotti al parmigiano.

Dell’arte di ingannare i sensi a tavola, presentando piatti e prodotti che alla vista appaiono consueti ma al gusto si rivelano tutt’altro, Francesco Gotti è un vero esperto, tanto

da racchiudere le sue creazioni nel libro "Pensavo fosse... invece è! Giochi di percezione nel gusto", realizzato con l'Accademia del Gusto dell'Ascom e pubblicato dalla Rassegna nel 2008.

La puntata di Junior MasterChef, che ha selezionato i semifinalisti, ha visto in scena anche un altro chef bergamasco. Lo stellato Giancarlo Morelli del Pomireau di Seregno, che ha dispensato consigli per la prova in esterna.



le fotografie sono dell'Unione Cuochi Regione Lombardia