

2 Novembre 2015

Sfida tra cuochi in Fiera, il migliore è di Osio Sopra

Al Trofeo Baroni successo di Simone Cadei del Simagò, reduce dal podio a Host. «Adesso alle competizioni ci sto prendendo gusto». Dodici i concorrenti provenienti da tutto il nord Italia e pure dal Giappone





L'appetito vien mangiando, si dice. E così dopo il [terzo posto conquistato da vero outsider al Cuoco d'oro](#), giusto qualche giorno fa sul palcoscenico di Host a Milano, Simone Cadei, 36enne titolare insieme ai fratelli del ristorante Simagò di Osio Sopra, ha piazzato un altro bel colpo. Questa volta in casa, vincendo alla Fiera Campionaria la quinta edizione del Trofeo Fiorenzo Baroni, organizzato dall'Associazione cuochi Bergamaschi in ricordo del fondatore. Una sfida avvincente, che ha visto ai nastri di partenza 12 concorrenti, impegnati sul tema "La sostenibilità alimentare, ingredienti poveri per un gusto ricco" con tre ingredienti obbligatori – galletto, riso carnaroli e formaggio Branzi – e tre panieri a sorpresa diversi per ogni batteria in gara, selezione per la finale nella quale la difficoltà in più consisteva nell'obbligo di utilizzare tutti i prodotti in dotazione. Nel suo piatto Cadei ha condensato, nei 55 minuti previsti dal regolamento, un ideale menù: un antipasto di insalata di galletto su cereali con maionese al basilico, degli gnocchetti di riso con scalogno, tartufo nero e crosta di polenta e petto di galletto ripieno di pasta di salame su polentina di riso. Ha staccato, di poco, il valente 24enne quarto finalista il 23enne



Cadei non è un

“professionista” dei concorsi, ma due risultati in pochi giorni lo autorizzano a guardare al mondo delle competizioni

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/sfida-tra-cuochi-in-fiera-il-migliore-e-di-osio-sopra/>

culinarie con un po' di ambizione in più. «Mi sono messo in gioco perché c'è sempre da imparare – racconta -, per confrontarmi con un pubblico e, perché no, far conoscere il nostro locale che è una piccola realtà. Per chi deve anche mandare avanti un'attività non è facile trovare il tempo per prepararsi, devo ringraziare i miei fratelli, Agostino e Fabrizio, che mi danno questa possibilità. Confesso che un po' sono stato conquistato da questo mondo, la voglia mettermi alla prova ora è sempre lì che stuzzica». Definisce la sua cucina “divertente”. «Siano tre fratelli e tutti e tre cuciniamo – spiega -, abbiamo fatto esperienze all'estero, gli incroci sono continui. Nel nostro locale si può trovare dalla zuppa thai al casoncello». La vittoria la dedica a mamma Rina, che con i suoi piatti di casa ha trasmesso la passione a tutti e tre.

Al Trofeo, ospitato nello stand della Camera di Commercio dedicato i prodotti a marchio “Bergamo Città dei Mille... sapori” hanno partecipato [concorrenti provenienti da tutto il Nord Italia](#) e persino un giapponese, prima presenza



tratta di Masato Suzuki che, a Bergamo per uno stage, ha scelto di ingredienti locali.



«Siamo soddisfatti –

commenta Fabrizio Camer, segretario provinciale dell'Associazione cuochi – perché quest'anno ci sono stati parecchi volti nuovi, soprattutto bergamaschi. E bergamasco è anche il vincitore, un segnale di vivacità, interesse e una conferma della qualità del settore nella nostra provincia». Camer è stato supportato nell'organizzazione da Fabio Sanga, Alessandro Pilatti e Riccardo Carnevali.

In giuria c'eravamo anche noi di Affari di Gola, tra chef di grande esperienza come il presidente Cesare Chessorti, presidente dell'Associazione cuochi di Como, e lo stellato Sergio Mauri e due bergamaschi che in fatto di competizioni sanno dire la loro, Francesco Gotti, già componente della Nazionale italiana cuochi e oggi allenatore dello Junior team, e Mirko Ronzoni, vincitore del programma tv Hell's Kitchens, il più fotografato dai visitatori della Fiera. Commissari di gara gli impeccabili Cinzia Fumagalli e Cristian Spagnoli.

Non sono mancate le parole di incoraggiamento del presidente provinciale Roberto Benussi e regionale Carlo Cranchi e l'incontro con gli sponsor vicini al concorso e all'Associazione, per una lunga giornata tra sfrigolare di padelle, profumi, occhiate al timer, apprensione, riconoscimenti per tutti. Compresi i quattro giovani commis, Mattia Grassi, Lorenzo Mazzoleni, Oscar Crotti e Gabriele Camer.