

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie

ferraraitalia

L'INFORMAZIONE VERTICALE: NON LA CRONACA MA L'APPROFONDIMENTO

QUOTIDIANO INDIPENDENTE - OSSERVATORIO GLOBALE-LOCALE SULL'ATTUALITA'



COMUNICATI STAMPA  Il vincitore di Masterchef apre la XX Sagra dell'Anguilla di Comacchio

< >

HOME PROGETTO CHI SIAMO QUOTIDIANO SETTIMANALE MENSILE DOSSIER TV CONTATTI



Il vincitore di Masterchef apre la XX Sagra dell'Anguilla di Comacchio

Riceviamo e pubblichiamo / 13 Set 2018

COMUNICATI STAMPA



Da: Made eventi

Sfida tra cuochi a colpi d'anguilla il 29 settembre ai Trepponti

COMACCHIO- Sarà Stefano Callegaro, il vulcanico vincitore dell'edizione 2015 di Mastechef, il primo grande chef ad inaugurare la XX edizione della Sagra dell'Anguilla di Comacchio.

Alle ore 15 del 29 settembre, in piazzetta Trepponti, verrà organizzata una vera e propria sfida a colpi di tegame ed anguilla fra alcuni cuochi che hanno cucinato nelle precedenti edizioni dell'evento comacchiese. Stefano Callegaro, in veste di presidente di una giuria selezionata, avrà il compito di decretare lo chef migliore della Sagra. In palio ci sarà il titolo di cuoco dei cuochi, simbolico ma di grande prestigio.

Stefano Callegaro, 46 anni, di Adria, ex agente immobiliare, deve la sua notorietà alla vittoria di Masterchef del 2015 decretata da tre super guru della cucina come Bruno Barbieri, Carlo Cracco e JoeBastianich ed anche alle polemiche che ne seguirono, dalle quali però è uscito alla grande con il riconoscimento della legittimità della sua vittoria.

Stefano, quale sarà il metro di giudizio che seguirà per aggiudicare il titolo?

“Credo che la ricerca di un piatto coerente in cui l'anguilla ovviamente sarà la protagonista indiscussa, sia una delle valutazioni più importanti. Altrettanto fondamentale sarà la valorizzazione della materia prima. La gara si svolgerà consegnando ai cuochi diversi ingredienti a sorpresa, l'unica certezza che avranno è che sarà presente l'anguilla – prosegue – quindi, oltre alla valorizzazione della materia prima, gli chef dovranno anche usare tutta la loro creatività e da ultimo, ma non per ultimo l'impattamento, cioè come si presenterà il piatto,

OGNI VENERDI'
IL MEGLIO DI FERRARAITALIA
AL TUO INDIRIZZO MAIL



ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

SOSTENITORI DI FERRARAITALIA



avrà un ruolo importantissimo".

E a questo punto scende in campo Stefano Callegaro.

"Una volta che i cuochi in gara avranno terminato il loro lavoro, io userò gli stessi ingredienti che sono stati forniti loro ed eseguirò una mia interpretazione del piatto: l'anguilla alla Callegaro. Insomma, sarà una grande sfida sui Trepponti!".

So che ha in serbo grandi progetti per il futuro.

"Si stanno muovendo tante cose importanti. Innanzi tutto sono molto orgoglioso della prossima uscita del mio terzo libro: Zenzero e melissa, storia di cibo e di vita E' un libro scritto a quattro mani con l'autore di programmi Rai Giuseppe Bosin. Ho in cantiere anche un programma con la Rai ed uno con Sky. Entrambi andranno in onda nel prossimo autunno/inverno".

Dunque un futuro sul piccolo schermo.

"Non solo. Sono molto orgoglioso anche della mia prossima collaborazione continuativa con una delle più importanti scuole di cucina italiane che si trova a Milano, cioè Teatro 7 Lab. E' un grande riconoscimento che mi viene fatto dopo tanti anni di impegno e di lavoro e non ultimo, dopo la chiusura definitiva, a mio favore, della spiacevole vicenda che mi ha visto protagonista con Masterchef".

Commenta

Commenti: 0

Ordina per Meno recenti



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

CONDIVIDI



← Notizia precedente

Le forze della legalità

Notizia seguente →

Cgil: comunicato stampa DDL Pilon

AUTORE DELL'ARTICOLO



RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO

Ferraraitalia è un quotidiano online indipendente. Ha il taglio del periodico, ma aggiornamenti plurigiornalieri. L'impostazione è glocal: gli avvenimenti cittadini sono collocati in una cornice più ampia, necessaria per comprenderne il senso profondo; e gli eventi nazionali e internazionali sono interpretati come segnali che hanno diretto riflesso sulle vite di ciascuno. Ferraraitalia fornisce un'informazione "verticale", tesa all'approfondimento delle notizie, attraverso inchieste, opinioni, interviste e storie, ossia vicende emblematiche, rappresentative di realtà diffuse, di tendenze e fenomeni comuni o in grado, al contrario, di sovvertire pregiudizi e radicate convinzioni. L'obiettivo è fornire elementi utili a strutturare autonome opinioni fondate sulla conoscenza: condizione indispensabile per l'esercizio di una cittadinanza attiva e partecipe.

I NOSTRI ARTICOLI GIORNO PER GIORNO

SETTEMBRE: 2018

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

« Ago

SEGUICI

Mi piace

Condividi

Piace a 4380 persone.
Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



ULTIMI ARTICOLI DA LO SPALLINO

> Visto, firmato e sottoscritto: SPAL-Atalanta si giocherà ufficialmente al Paolo Mazza!

> Ferrara batte Imola in amichevole,