

ANTEPRIMA Intervista al vincitore di Masterchef 2015 alla Sagra come presidente di giuria

Sfida tra cuochi in Piazzetta con l'anguilla alla Callegaro

Sarà l'evento di apertura della XX edizione della Sagra dell'anguilla il 29 settembre; in palio ci sarà l'ambito titolo di 'Cuoco dei cuochi'

SARÀ STEFANO Callegaro, il primo grande cuoco a inaugurare la XX Sagra dell'Anguilla. Alle 15 del 29 settembre, in piazzetta Trepponti, verrà organizzata una vera e propria sfida a colpi di tegame e anguilla fra 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 c'è 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 cuochi: Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Joe Bastianich.



AI FORNELLI
Lo chef Stefano Callegaro

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

«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 svol-

gerà consegnando ai cuochi diversi ingredienti a sorpresa, l'unica certezza che avranno è che sarà presente l'anguilla; quindi, oltre alla valorizzazione della materia prima, gli chef dovranno anche impiegare tutta la loro creatività e da ultimo, ma non ultimo l'impiattamento, cioè come si presenterà il piatto, 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 utilizzerò 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».

Si dice che abbia in serbo grandi progetti per il futuro...

«Si stanno muovendo tante cose importanti. Innanzitutto sono molto orgoglioso della prossima uscita del mio terzo libro: 'Zenzero e melissa, storia di cibo e di vita'. È un libro scritto a quattro mani con l'autore di programmi Rai



Giuseppe Bosin. Ho in cantiere anche un programma con la Rai e 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. È 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 Master chef».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

