



CHIC-Charming Italian Chef: la pizza gourmet star all'Albereta

Il 3 settembre, il bellissimo relais in Franciacorta ha ospitato la tappa di "In The Kitchen Tour" dedicata al lievitato italiano per eccellenza. Ecco com'è andata.



Gli chef e i pizzaioli che hanno contribuito al successo dell'evento (Foto © Ufficio stampa).

La Pizza gourmet è stata la protagonista della jam session culinaria organizzata da [CHIC – Charming Italian Chef](#) e dedicata al BtoB, nel desiderio e con la finalità di far incontrare i professionisti della ristorazione con operatori del settore e con le eccellenze dell'enogastronomia locale.

Sede privilegiata dell'evento, l'[Albereta Relais & Châteaux](#) (ad Erbusco, Brescia) ha visto circa 50 tra chef e pizzaioli impegnati nella realizzazione del "lievitato" italiano per eccellenza, impiegando materie prime delle realtà produttrici presenti.

L'evento, unico nel suo genere per la commistione di figure professionali coinvolte, rispecchia uno dei valori principali dell'Associazione, tesa a sottolineare la rivoluzione in itinere nel mondo della pizza gourmet: la figura del pizzaiolo di ricerca, l'attenzione agli ingredienti e la conoscenza del territorio stanno segnando, infatti, sempre più l'evoluzione di questo comparto della ristorazione.



Le pizze presentate nel corso della giornata (Foto © Ufficio stampa).

Presenti, oltre allo Chef resident **Fabio Abbattista** e a **Franco Pepe**, numerosi colleghi professionisti impegnati a scoprire nuove materie prime, inventare e cucinare in piena collaborazione le proprie ricette. Circa 50 chef e pizzaioli hanno, infatti, rappresentato l'Italia del "buon bere e del buon mangiare", in un contesto che ha colpito per il peculiare clima di armonia, scambi e confronti reciproci.

Numerosi produttori, partner di CHIC a livello nazionale, hanno reso possibile l'evento offrendo in degustazione le proprie "creazioni": Acqua Valverde, Agugiaro & Figna, Birra Amarcord, Carpigiani, Ferro Wine, Forni Moretti, FSG Italia, Gico Cucine, Il Borgo del Balsamico, Koppert Cress, Nespresso, Piazza, Riso Buono, Royale, Selecta, Spirito Contadino, Trabo, Winecave, Hiramasa Kingfish, CHS Group.

Enfaticizzato altresì il concetto della territorialità e dell'appartenenza a un lembo d'Italia che si contraddistingue per armonica biodiversità, grazie alla partecipazione di taluni altri produttori locali, tra cui il salumificio "Al Berlinghetto", Apicoltura Lares, Azienda Agricola Emilio Stroppa, Azienda Agricola Leonardo, Azienda Agricola Maroni, Azienda Contadi Castaldi Franciacorta, Azienda Fapanni, Bio Fattoria Paradello, Cusmai – Mozzarella Mia, La Regina Del Bosco, La Via Lattea, Le Frise, Pescheria Montisola, Polastri, Alimento.



Una delle pizze gourmet degustate all'Albereta (Foto © Ufficio stampa).

Alla CHIC va riconosciuto il merito di aver riunito, in un'unica associazione, anime e professionalità diverse, quali chef, pizzaioli, pasticceri, gelatieri e panificatori, divenendo a ragione un punto di riferimento per le realtà del settore.

La giornata ha avuto seguito con una cena a più mani che ha visto protagonista la pizza e la cucina gourmet, un piacevole connubio reso possibile dai pizzaioli **Franco Pepe** e **Gabriele Bonci**, e gli chef **Paolo Barrale** e **Fabio Abbattista**. Dopo un aperitivo a cura degli chef, che hanno riproposto in versione finger alcuni dei loro piatti bandiera, è andata in scena la creatività dei maestri pizzaioli e il gusto inatteso del blend tra cucina di ricerca e pizza. Grazie a pizze a quattro mani, infatti, gli ospiti hanno potuto apprezzare i risvolti inattesi del legame tra lievitazione e sperimentazione, unite entrambe da una maniacale selezione degli ingredienti e ricerca di abbinamenti semplici ma non banali.

Un riuscito evento che ha acceso i riflettori su un modo in costante evoluzione.

Data di creazione

12/09/2018

Autore

manuela-mancino