



Lo chef bolognese Beniamino Baleotti: da “Detto Fatto” al Giappone

Beniamino Baleotti: lo chef di Detto Fatto su Rai 2, va in Giappone

Beniamino Baleotti è un giovane e acclamato chef di Bologna, definito il “Re della sfoglia”. Dopo il successo nel programma televisivo “Detto Fatto”, si prepara ad un’estate da protagonista e andrà in Giappone.



Beniamino Baleotti con Caterina Balivo.

Beniamino Baleotti, classe 1984, è originario di Pianoro, un paesino alle porte di Bologna circondato da dolci colline e dove, tra le varie eccellenze enogastronomiche, si può degustare l'amabile [Vino dei Colli Bolognesi](#).

Nonostante la giovane età, Baleotti ha già raggiunto diversi traguardi importanti e viene definito il “**Re della sfoglia**” per la straordinaria abilità con cui, lavorando ingredienti semplicissimi come farina, uova e acqua, ottiene un'impareggiabile pasta fresca seguendo la tipica tradizione emiliana. Unici strumenti sono le mani e il matterello oltre ad una passione sconfinata per la cucina, nata fin da piccolo accanto alla **nonna Clarice**, una vera gourmet ed esperta delle ricette tradizionali di questa regione.

Come spesso si fa con i bambini per intrattenerli, la nonna Clarice dava un po' di pasta da lavorare al piccolo Beniamino che così, giorno dopo giorno, ha coltivato il sogno di diventare un cuoco ed in particolare uno “Sfoglino” che, nella tradizione emiliana, è l'artigiano che “tira” la sfoglia al matterello.

Una vocazione che si è trasformata in realtà. **Beniamino Baleotti**, infatti, è diventato uno chef raffinato e competente e, da subito, conquista prestigiosi premi come lo “Sfoglino d'oro”, il “Matterello d'oro” e la “Tagliatella d'oro”.

La sua abilità viene messa in pratica anche nell'**Agriturismo Le Ginestre** di Pianoro (BO) che lo chef gestisce con la sua famiglia. Qui, tra ricette tradizionali di cucina bolognese e nuovi piatti

sperimentati dando sfogo alla sua creatività, conquista tutti i buongustai bolognesi.

Beniamino Baleotti: i suoi corsi di cucina e l'avventura a “Detto Fatto”

Presto la preparazione e la capacità di trasmettere, in maniera semplice ed empatica, i segreti e i trucchi del mestiere, lo rendono un seguitissimo maestro sfogliano e insegnante di cucina e inizia anche a partecipare a diverse trasmissioni televisive locali. Tuttavia la grande notorietà ed il successo nazionale arrivano con la partecipazione al programma di Rai 2 “Detto Fatto”, condotto da Caterina Balivo, in cui Baleotti, tutti i giorni, propone quello che gli riesce meglio: tirare la sfoglia e cucinare piatti tradizionali, diventando uno degli chef televisivi più amati dal pubblico.

L'estate 2015: protagonista di eventi gastronomici in Italia e ospite in Giappone

Terminato l'impegno televisivo con Detto Fatto, e in attesa di riprendere in autunno, lo chef bolognese si appresta a vivere un'estate intensa. Infatti, sarà protagonista di grandi eventi legati alla gastronomia in Italia, toccando alcune città d'arte e località turistiche importanti sia al mare che in montagna.

Ma non è tutto perché, sempre quest'estate, **Baleotti volerà a Tokio** dove è stato ufficialmente invitato e rappresenterà la tradizione culinaria di Bologna e dell'Emilia intera. Si tratta della seconda esperienza in Giappone dopo il successo ottenuto lo scorso anno quando ha tenuto dei corsi pratici sulle preparazioni culinarie emiliane.

“Quando ho portato la sfoglia per la prima volta in Giappone alla camera di Commercio di Tokyo – racconta Beniamino – ed ho visto la curiosità negli occhi dei giapponesi a veder fare la pasta al mattarello, mi si è riempito il cuore di commozione. Sembravano tutti come tanti bambini pronti e attenti ad imparare qualcosa di nuovo e straordinario. Per loro era come se avessi fatto una magia e non finivano più di ringraziarmi per il grande regalo che facevo loro ed io di divertirmi ed emozionarmi.”

Nonostante i mille impegni, il “Re della sfoglia” resta una persona semplice legata alle tradizioni ed alla sua famiglia numerosa. Nel loro Agriturismo “Le Ginestre” lavorano tutti insieme: genitori, nipotine e zie e proprio qui studia nuove ricette e tiene corsi per gli appassionati della cucina emiliana. Ama ripetere un motto tramandatosi nella sua casa per generazioni e passato a lui dalla nonna: *“La cucina è la migliore espressione d'arte, di passione e di affetto per le persone alle quali si vuole bene, per questo va fatta con grande amore”.*

Per chi volesse scoprire i suoi segreti e sue le ricette, Beniamino ha un sito personale www.beniaminobaleotti.it ed è molto attivo sui social network:

- **Facebook:** alle pagine “**Beniamino Baleotti Fanpage**” o “**Antiche tradizioni di nonna Clarice**”;
- **Twitter:** @redellasfoglia;
- **Instagram:** @redellasfoglia.

Data di creazione

06/07/2015

Autore

enzo-radunanza