

Il vincitore di Masterchef Stefano Callegaro a Rimini

Rimini, 7 agosto 2015 – E' stato il trionfatore della quarta edizione di Masterchef Italia, superando una finale che gli stessi giudici non hanno esitato a definire "la più bella mai vista". Stefano Callegaro, con il suo libro di ricette "Alla ricerca del gusto" (Rizzoli) sarà il prossimo ospite della rassegna MobyCult, che si è aperta martedì scorso (4 agosto) a Rimini. L'appuntamento è per domenica 9 agosto (ore 21,30) nella splendida cornice della Corte del Soccorso di Castel Sismondo.

Un viaggio alla ricerca del gusto

Stefano Callegaro (classe 1972, originario di Adria, Rovigo) sarà intervistato da Luca Ioli, ma come sempre sarà dato spazio anche alle domande del pubblico, oltre che agli autografi e foto finali.

Gli appassionati del format televisivo in onda su Sky lo hanno visto imporsi puntata dopo puntata, nel corso della passata stagione, fino al trionfo finale sul giovane Nicola con una carrellata di piatti -"Istantanea di me" il titolo - che hanno letteralmente conquistato i giudici, gli chef Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Joe Bastianich. Quest'ultimo non ha esitato a definire da "pelle d'oca, uno dei piatti più buoni che abbia mai mangiato" la "Cernia in saor con la sua cipolla" presentata da Stefano all'incirca a metà della gara. Una sfida combattuta fino all'ultimo piatto, il dessert: "Ghiaccio di melone con alchermes" per Nicola, "Quello che il contadino ha sempre saputo" (che poi è una raffinata rivisitazione di pere e formaggio) per Stefano. Un dolce che il vincitore di Masterchef 4 propone, insieme ad altre prelibatezze, nel volume pubblicato ora da Rizzoli. Non un semplice libro di ricette, ma un "viaggio gastronomico di un uomo innamorato della cucina", come recita il sottotitolo. Pagine che raccontano la storia di Stefano Callegaro, la storia di una passione coltivata sin dalla gioventù, poi dimenticata, persa per strada, infine ritrovata. Una passione esplosa davanti alle telecamere della tv.

Nel suo "viaggio gastronomico" Stefano Callegaro parte dalle origini e da una "valigia piena di cose: le tradizioni della mia terra, i sapori della mia infanzia, i gusti scoperti viaggiando...". E allora il libro - che raccoglie una sessantina di ricette - non può che partire dalla preparazione di Risi e bisi, classico piatto veneto di riso e piselli. Ma la sua storia, oltre alle terre del Delta del Po, incrocia anche la Puglia, la Sicilia... e allora ne nascono ricette come il "Guazzetto di frutti di mare con cime di rapa saltate", o le "Acciughe ripiene su insalatina di finocchi e arance". Quindi il viaggio prosegue con le ricette preparate per Masterchef e quelle della "cucina di oggi" di Stefano Callegaro, un mix di "bello, essenziale, tradizione e azzardo".

"La cucina - scrive Callegaro nel libro 'Alla ricerca del gusto' - è passione, curiosità, intuizione. È la traduzione in un codice universale di tutte le esperienze; è una lingua che parla tutte le lingue, che unisce ed

emoziona. La cucina è il mondo che ci sta intorno, perché quello che viviamo e sentiamo torna nei nostri piatti, parla di noi e ha qualcosa di unico, irripetibile. E naturalmente la cucina è anche un viaggio straordinario, che vi voglio raccontare tappa per tappa, paesaggio dopo paesaggio”.

MobyCult 2015, giunta alla XXV edizione, è promossa dal Consorzio Il Libro nella Città e da Castel SismondoEstate.com, col patrocinio e il contributo del Comune di Rimini, il sostegno di Hera Rimini, della Camera di Commercio di Rimini, Zurich Assicurazioni e Carim, in collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Rimini.

Per informazioni: Facebook: MobyCult – www.castelsismondoestate.com

Annamaria Gradara – Ufficio Stampa MobyCult – cell. 349 1761753

annagradara@gmail.com

Cesare Trevisani – Ufficio Stampa Fondazione Cassa di Risparmio di Rimini – cell. 335 7216394 ctrevisani@nuovacomunicazione.com