

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3157 del 09/10/2022

Trentodoc Festival, la parola ai sensi

È un ritorno alle origini quello raccontato da Alfio Ghezzi, chef del Mart, durante il cooking tales di oggi organizzato al castello del Buonconsiglio, nella Loggia del Romanino per il Trentodoc Festival. Un luogo d'arte nel quale perfettamente si è inserito il focus dell'incontro: gli chef che hanno deciso di dare vita alla loro arte negli ambienti di un museo. Come proprio nel caso di Alfio Ghezzi, che, in un duetto con la giornalista Alessandra Dal Monte, ha spiegato la sua visione di ristorante d'arte. "Per prima cosa – ha detto lo chef – chi decide di fare un ristorante all'interno di un museo deve sin da subito capire che avrà a che fare con un altro metodo di fare ristorazione, partendo dagli orari di apertura. Sembra una banalità, ma stare aperti su orari di lavoro più ampi impone anche una necessaria rimodulazione dell'offerta ristorativa durante la giornata".

Lo chef continua spiegando quali siano i principi alla base della sua cucina, su tutti la genuinità. Un termine che nel racconto di Ghezzi ritorna più volte, sia riferito alle materie prime, sia al rapporto con le persone. Due aspetti fondamentali della sua cucina: "Conoscere chi produce e privilegiare prodotti genuini è alla base delle mie scelte. Collaboriamo con realtà locali, come l'orto di MiColtivo, una bellissima esperienza sociale. Un ritorno alle origini: stiamo lavorando per togliere il superfluo e dare il senso vero delle cose, che deve essere percepito attraverso tutti i sensi del nostro corpo", sottolinea lo chef.

Infine, Ghezzi si prodiga in una vera e propria lezione di alta cucina per i fortunati partecipanti, portando al centro della tavola un unico prodotto, il broccolo. Studio, ricerca e determinazione sono alla base di tutti i suoi piatti, come nel caso del broccolo. Lo chef e i suoi collaboratori hanno studiato quali siano i migliori abbinamenti per questa verdura; quello che ne è uscito è un connubio di sapori e legami che mai si sarebbero pensati: broccolo, cacao, nocciole, liquirizia, riduzione di chardonnay. Una festa per tutti i sensi.

Trentodoc Festival, nato da un'idea dell'Assessorato all'agricoltura della Provincia autonoma di Trento, è organizzato dall'Istituto Trento Doc e da Trentino Marketing, in collaborazione con il Corriere della Sera.

(us)