

LA PROVINCIA
MERCOLEDÌ 15 FEBBRAIO 2023

Chef Bergamini e quel Sanremo tra i fornelli

Ballabio

La valsassinese al Festival ha cucinato per i cantanti in gara, per lo staff tecnico e per i membri della stampa

Sanremo è Sanremo e non è solo musica: nel corso della recente edizione del festival, infatti, anche la cucina italiana è stata tra i protagonisti. A occuparsene, insieme al compartimento Lady Chef della Fic (federazione italiana cuochi), di cui fa parte, perfino una chef valsassinese originaria di Pasturo. Si tratta di **Beatrice Bergamini**, la "Bea" dell'agriturismo "Prato della Chiesa" di Balisio che, affiancata da altre settanta "ladies" provenienti da tutta Italia, ha cucinato per i cantanti in gara, per lo staff tecnico e per i membri della stampa. Bergamini fa parte dell'Associazione cuochi lecchesi, di cui è presidente **Vincenzo Di Bella**.

«È stata un'esperienza bellissima e un'opportunità importante, nella quale mettere in risalto la propria professionalità è il commento di Beatrice, da ol-

tre trent'anni alla gestione del noto ristorante dell'altopiano, dove presenta piatti tipici della cucina valsassinese e lombarda -. A Casa Sanremo ogni regione aderente ha cucinato in una giornata dedicata: io mi sono preoccupata di affiancare la squadra che si è occupata di piatti calabresi, tra ricette di pesce e verdure. È stato faticoso, ma emozionante e stimolante».

Insieme a Beatrice Bergamini, a Sanremo, anche la meratese **Anna Maria Schettini**, oltre alla coordinatrice della sezione regionale di Lady Chef **Carla Durante**: «Noi tre, cuoche della Lombardia, insieme alle colleghe di altre parti d'Italia, siamo state coordinate dalla presidente nazionale **Alessandra Baruzzi**, che dobbiamo ringraziare per l'opportunità. Ogni brigata, composta da dieci persone, ha preparato una media 200 pasti, sia a pranzo che a cena, ogni giorno, reinterpretando i piatti tipici di tutte le regioni in chiave moderna. I menù erano calibrati in funzione dei momenti e delle tempistiche, spesso molto rapide per consentire ai commen-



Beatrice Bergamini mostra fiero il pass di "Casa Sanremo"

sali di tornare al proprio lavoro. L'obiettivo era quello di mantenere il giusto apporto dei valori nutrizionali, per cantanti e staff, ma anche garantire a tutti di poter gustare piatti buoni».

Buona la prima a Casa Sanremo, insomma, per Beatrice, che ha tenuto alto l'orgoglio lecchese nella città dei fiori. «Il contesto è veramente magico e particolare: durante il tempo libero viene naturale avvicinarsi all'Ariston - che si trova vicinissimo alla casa in corso Garibaldi - alla ricerca di cantanti e personaggi famosi. Personalmente, ho avuto il piacere di incontrare

i Cugini di Campagna, il pasticciere **Ernst Kram** ed **Elisabetta Gregoraci**, anche se speravo di avere qualche occasione in più di trovarmi faccia a faccia con i protagonisti della kermesse canora». Un'occasione, quella di prendere parte a Casa Sanremo, anche per dare visibilità al ruolo della "donna chef", in un campo - quello dell'alta cucina - ancora dominato da molti uomini.

«È proprio questo uno degli scopi di Lady Chef - chiosa Bergamini -. Un team di cui sono molto contenta di far parte, specie in occasioni come questa».

M.Col.