

LA NAZIONE

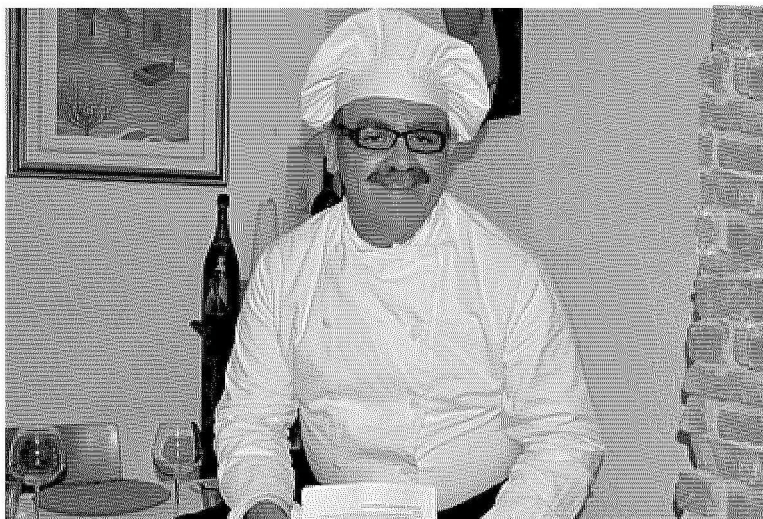
**GROSSETO**

# Bacherini chef d'autore «Tradizione moderna»

*Il ristoratore grossetano in finale nazionale a Milano*

UNA ELEGANTE espressione d'autunno nel settore della gastronomia. La lasagnetta con crema alle noci, porcini, julienne di pecorino passito e miele è un piatto sofisticato ideato dallo chef grossetano Bruno Bacherini che ha conquistato gli esperti oltre che il pubblico dei navigatori su Internet. Il ristoratore di «La 16» è stato selezionato tra 2.600 locali da «Original Italy» per prendere parte al Premio Chef d'autore. Tra i 250 in gara, Bacherini è arrivato nella rosa dei cinque finalisti che martedì si contenderanno la vittoria alla serata che si terrà a Milano da «Cracco». Un pranzo che si aprirà con l'aperitivo di benvenuto preparato da Carlo Cracco con prosecco Contadi Castaldi e che proseguirà con i piatti dei finalisti. Bacherini proporrà la sua cremosa «lasagnetta» dal gusto deciso e al tempo stesso delicato. «Una grande soddisfazione essere stato scelto tra i concorrenti del Premio — spiega Bacherini — e sono molto contento di essere arrivato in finale. Un'occasione importante per incontrarsi e scambiare idee ma anche un modo per dare visibilità alla Maremma, contribuendo a realizzare il pranzo evento in uno dei ristoranti più famosi d'Italia».

**E LA FINALE** del Premio Chef d'autore 2011 si preannuncia a dir poco gustosa. Piatto d'entrata di Cracco, lenticchie con crema di castagne e frutto della passio-



ne; poi l'antipasto di Benito di Ghionno (capesante allo sfornato di melanzane), il primo di mare di Davide Cane (cappelloni neri di triglia su vellutata allo zafferano) e quello di terra proposto da Bacherini; il secondo di Massimiliano Arienta (filetto di fassone con salsa all'aceto balsamico al profumo di rosmarino e sale nero delle Hawaii con patate saltate) e il dessert di Marco di Lorenzi, ovvero la sinfonia al cioccolato. Alla presentazione di ogni portata seguirà l'abbinamento del vino da parte dell'enologo Gian Luca Uccelli. «La filosofia della mia cucina — rivela Bacherini — è mantenere i sapori della tradizione, sperimentando metodi di lavorazione e cottura più innovativi, veloci e digeribili».

**Irene Blundo**