

QUANDO L'UNITÀ FA LA FORZA: TRE ASSOCIAZIONI DI CUOCHI PER LA COMUNITÀ DI CAMPONOGARA

Report della **Assocuochi Patavium – Assocuochi Serenissima – Kripterria Team Chef**
di Stefano Pepe
per la rubrica della rivista IL CUOCO

L'unità di intenti, l'unione di forze, l'amicizia e l'associativismo si confermano pilastri imprescindibili per il progresso e il benessere della collettività. Quando diverse realtà e gruppi di persone decidono di trascendere individualismi e confluire verso mete condivise, animate da un sincero spirito di amicizia e collaborazione, si sprigiona una sinergia di straordinaria potenza. Questa fusione di risorse, competenze e passioni moltiplica l'efficacia nel perseguire nobili cause, amplificando l'impatto positivo sull'intera comunità. L'agire sinergicamente, con un solo cuore e braccia unite, si rivela una forza trasformatrice capace di affrontare sfide complesse e edificare un futuro più solidale e prospero.



La scorsa domenica 18 maggio, questi ideali si sono concretizzati in una serata che ha celebrato i valori più autentici: l'amicizia leale, la fratellanza che lega e la generosità della beneficenza. Tre team affiatati, espressione delle prestigiose associazioni di cuochi **"Assocuochi Patavium – Padova"**, **"Assocuochi Serenissima – Venezia"** e **"Kripterria Team Chef"**, hanno reso onore alla loro professione con un gesto di ammirevole coesione. Unendo energie e propositi con encomiabile spirito di collaborazione, hanno dato vita alla memorabile **"1ª Festa degli Chef Riviera del Brenta"**.

L'evento, ideato per raccogliere fondi a sostegno di una comunità parrocchiale di Camponogara (Venezia), ha visto queste tre realtà prodigarsi nell'organizzazione e nella creazione di un menù di cinque portate, che ha sapientemente ripercorso le ricche tradizioni culinarie del territorio e dell'antica Repubblica della Serenissima.





Il convivio si è aperto con un omaggio al tradizionale brodetto di pesce della riviera, il delicato baccalà mantecato e l'agrodolce saor di gamberi. A seguire, ha deliziato i palati un sontuoso risotto nero di seppia, impreziosito da un tocco di modernità con una mousse di piselli e una coulis di stracciatella. Il filetto di branzino, avvolto in una croccante panatura di nocciole aromatizzate che ne preservava la succosità, ha riscosso un grande successo. Il gran finale è stato affidato a un raffinato biancomangiare al prosecco con salsa di rabarbaro.

L'entusiasmo e la sorpresa si sono dipinti sui volti dei numerosi ospiti accorsi all'evento, che certamente conserveranno un ricordo indelebile di questa serata nei loro cuori e nei loro palati.

Il Presidente di Patavium, Stefano Pepe, nelle vesti di presentatore, ha condotto la serata con interventi vivaci e sentiti ringraziamenti rivolti a tutti i presenti, alle autorità amministrative e di polizia urbana, e ai numerosi membri del clero ecclesiastico. Un plauso speciale è stato tributato agli instancabili amici e colleghi **Davide Saretto, Denis Celeghin e Marco Minotto**, veri "deus ex machina" e promotori dell'evento, supportati con dedizione da **Manuel Lorenzo, Matteo Pilotto, Gabriella Pizzo, Nela Lupulesco** e dal talentuoso **pasticcere Renato Ferracin**. Un ringraziamento è stato espresso anche a **Bartolomei Loris**,



intervenuto in qualità di narratore storico per la "Veneranda Confraternita del Baccalà". Un grazie a tutti i volontari e i ragazzi della Comunità parrocchiale di S. Michele Arcangelo di Camponogara (VE) che hanno reso possibile una serata memorabile, frutto di felice sinergia di talenti e cuori, a dimostrazione, ancora una volta, come la passione per la cucina possa trasformarsi in un prezioso strumento di solidarietà e speranza per la comunità.