

Simone Finetti di Masterchef presenta a Lugo il libro "Heroes. Gli inconsapevoli eroi della cucina"

Venerdì 19 Aprile 2019



Simone Finetti

Venerdì 19 aprile, alle 18, direttamente da Masterchef **Simone Finetti** incontra il pubblico alla Libreria Coop Lugo presso il Centro Commerciale Globo, via Foro Boario, 30, per il firmacopie del suo libro "Heroes. Gli inconsapevoli eroi della cucina" (Hoepli).

Il libro nelle parole del suo autore

Che cos'è, un eroe? Penserete forse a gesta, imprese epiche, atti eclatanti. E se vi dicessi che gli eroi sono silenziosamente intorno a noi? Si alzano ogni mattina prima dell'alba a mungere, a dialogare con gli alberi per portare sulle tavole oli favolosi, a trarre dai campi frutti e ortaggi nel rispetto della natura, ad allevare senza torturare e avvelenare. Gli eroi sono le nonne che con la loro pasta fresca stesa a mattarello raccontano la storia, sono i nonni che portano i nipoti per boschi e li guidano verso la tradizione di secoli, racchiusa tra le spore di un fungo. Ho scritto questo libro e l'ho chiamato Heroes perché faccio lo chef e vado a caccia di Eroi.

Gente vera, come i miei mentori, le persone che mi hanno fatto scoprire l'amore per la terra, per la perfezione della natura, per un passato senza il quale non può esistere futuro. Lasciate un attimo gli smartphone (un attimo eh?) e provate ad andare nell'orto, a vedere una piantina crescere, a dare un morso a un pomodoro inondato dal sole. Ve lo racconto attraverso la cucina perché quello è il mio lessico. La cucina è anima, amore, scienza, tradizione, passione.

Simone Finetti, chef, fra i personaggi emergenti della cucina nazionale, con all'attivo già numerosi concorsi gastronomici, tra i più importanti food influencer del momento.

“Sono nato a Lugo di Romagna nel 1989 - dice **Simone Finetti** - con un'insana passione per la cucina, latente fino ai quattro anni, quando nonna Albertina mi mette in mano mattarello e farina insegnandomi l'arte delle tagliatelle. L'infanzia prosegue fra la pesca con nonno Ledo e la coltivazione degli orti con nonno Guido: a 9 anni sono in grado di comprendere l'importanza

della cucina tradizionale e della provenienza delle materie prime e a 14 il primo motorino è un mezzo per arrivare al porto di Comacchio e nei boschi delle colline bolognesi, con l'intento di scoprire tutto ciò che sia commestibile, rivisitabile, elaborabile alla luce del mio istinto".

"La partecipazione alla quarta edizione di Masterchef - **aggiunge** - segna una svolta improvvisa nella mia vita, arriva la vera consacrazione: firmo un contratto con Voiello per la realizzazione di "Master of Pasta" e frequento la scuola di alta cucina Alma di Gualtiero Marchesi. Studio sui manuali classici e incontro il mio vero mentore, Giacinto Rossetti (tre stelle Michelin) anima del ristorante Trigabolo, grazie al quale approfondisco ogni area della cucina. Giacinto mi ha insegnato anche la fisiologia e l'allevamento degli animali secondo il rispetto delle loro abitudini".

"Collaboro con il San Domenico di Imola (due stelle Michelin) - **conclude Finetti** - e invento le mie prime ricette speciali. E poi la chiamata per il nuovo Masterchef All Stars, una sfida non più amatoriale ma tra professionisti, dove ho lottato per il titolo con nuove e importanti nozioni, esperienze e valori: torniamo a conoscere la nostra terra, al rispetto del corso naturale delle stagioni, alla consapevolezza che senza una solida tradizione non può esistere innovazione".

[Appuntamenti](#), [Cultura](#), [Enogastronomia](#)