

## Chef Giuseppe Maffioli, il Carlo Magno della Cast Alimenti

Scritto da Maurizio Artusi  
Venerdì 21 Agosto 2015 10:06

---



Dello Chef **Giuseppe Maffioli**, avevo solo sentito parlare come uno dei docenti di punta della **Cast Alimenti** di **Brescia**, mai mi sarei immaginato di incontrarlo alla **Pasticceria Delizia** di **Bolognetta** (PA), in occasione dei festeggiamenti del trentesimo anno di attività del locale. La decisione di intervistarlo per farlo conoscere meglio ai lettori di **CucinArtusi.it** è stata fulminea, altrettanto l'aiuto di **Mauro Lo Faso**, prima suo alunno e adesso suo ospite in quel di **Bolognetta**. Così, lo scorso **13 Agosto 2015**, mi sono recato presso la pasticceria dei **Lo Faso** per la mia consueta video-intervista.

Bresciano DOC, **Maffioli** inizia ad appassionarsi alla cucina sin da piccolino dovendo aiutare la propria madre, le origini abruzzesi di quest'ultima ed il mestiere del nonno materno, cuoco di famiglia ricalcante il ruolo che in **Sicilia** all'epoca ricoprivano i Monsù, hanno fatto il resto. Seguire gli studi presso l' Istituto Alberghiero è stato quindi consequenziale, ma secondo me, i punti di forza che lo hanno proiettato ai livelli che oggi egli ha raggiunto sono i seguenti tre. Il primo è costituito dal territorio in cui **Maffioli** è nato, le valli bresciane incastonate in un territorio ricco di montagne, fiumi e laghi, con le relative straordinarie materie prime. La sua seconda fortuna risiede nella possibilità di lavorare, subito dopo l'alberghiero, presso la brigata francese di **Charlie Mercier** a **Londra**. Infine, l'esperienza da **Gualtiero Marchesi** ha completato in finezza, pulizia e precisione un'opera già iniziata anni prima nella cucina di mamma **Maffioli**, quando **Giuseppe** sfogliava libri di cucina per bambini scritti da un altro **Maffioli**, un enogastronomo locale suo omonimo.

Oggi il nostro chef è in società con **Iginio Massari** nella conduzione del **Ristorante Carlo Magno** a **Brescia**, un locale collocato in un ambiente storico in cui, sono sicuro, si mangerà bene e con ottimi... dessert! Lo stesso **Maffioli** è molto impegnato nel campo della pasticceria, completando il suo lavoro di chef, ma sicuramente l'incontro con **Massari** lo ha ulteriormente valorizzato dal punto di vista professionale grazie alla docenza in **Cast Alimenti**, all'interno della quale egli costituisce uno degli chef di punta. **Giuseppe** oggi insegna ai suoi alunni come "modernizzare" il classico, riqualificando i piatti della tradizione, introducendo attenzione per le caratteristiche nutrizionali e salutistiche, nonché le nuove tecniche di cucina, come le cotture a bassa temperatura piuttosto che sottovuoto, in vaso, in olio ecc. La cucina dello Chef **Maffioli** è semplice, con pochi ingredienti, mediterranea, fortemente stagionale, con poca manipolazione delle materie prime e molto legate al territorio.

Ovviamente nel passato di **Maffioli** ci sono anche tante altre importanti esperienze formative, come quella svolta con **Enzo Boschi** a Villa Paradiso, chef salutista, le soddisfazioni, come ad esempio la sua partecipazione a concorsi internazionali ed alle trasmissioni di **Geo&Geo** su **Rai Tre**, ma anche tanta normalità, **Giuseppe** infatti è un gran goloso di dolci, soprattutto di quelli al cioccolato, ama infatti la **Sacher** e la **Setteveli**, ovviamente preparati da **Iginio Massari**, mentre a tavola, il suo piatto salato preferito è il risotto, possibilmente semplice e vegetale, condito ad esempio con fiori di zucca, zucchine e pistilli di zafferano.

In così poche righe non si può certamente descrivere l'attività di **Giuseppe Maffioli**, ecco perchè qui sotto troverete una video-intervista un po' più lunga del solito, inoltre, ritengo particolarmente importante e meritorio il suo impegno in qualità di docente più che di chef, poichè divulgando ai futuri professionisti della cucina, in una struttura tecnologicamente all'avanguardia come la **Cast Alimenti**, i buoni principi della ristorazione e l'attenzione per l'alimentazione del cliente, egli sta incidendo direttamente sul miglioramento di un'importante categoria di lavoratori: quella preposta a nutrirci!

{youtube}zZo6T2GOGzQ{/youtube}