

Roberto Abbadati, uno chef in fiera

Di Redazione

Sarà lo chef di fama internazionale a curare la realizzazione di piatti "street food" in chiave locale alla Festa di Maggio

Meno due al taglio del nastro della 57a edizione della Fiera di Gavardo e Valle Sabbia, ribattezzata Festa di Maggio.

Fra le particolarità presenti nella kermesse Gavardese, un ricco stand gastronomico denominato "I sapori della Valle Sabbia".

Oltre ai tradizionali piatti della cucina bresciana (casoncelli, spiedo, salamina, polenta e formaggio, ecc.), quest'anno l'area dedicata alla ristorazione assume un nuovo sapore "valsabbino", mixando tradizione e "modernità" grazie alla collaborazione con lo chef di fama internazionale Roberto Abbadati che adatterà alcuni piatti "street food" in chiave locale utilizzando ingredienti e prodotti tipici della zona.

L'intera organizzazione e gestione dell'area ristorazione sarà affidata ad Abbadati, che ha scelto di avvalersi dell'aiuto degli studenti (coordinati dai docenti) dell'Istituto Alberghiero Perlasca di Idro. Il legame con il territorio viene ribadito non solo attraverso i piatti ma anche attraverso le materie prime utilizzate per la realizzazione del menù che verranno fornite da Coldiretti garantendo la fornitura di prodotti a km zero.

Abbadati ha iniziato il suo percorso da cuoco con il diploma della scuola alberghiera di Gardone Riviera nel 1997.

Alla fine del 2003, dopo aver maturato una discreta esperienza nel campo della ristorazione (Venezia, Costa Smeralda, Cortina, Campiglio, Lago di Garda, Wengen, Parigi, Jeddah, Washington e Monaco), è rientrato in Italia per pubblicare il suo primo libro (Taste – Free Your Fantasy, 2004): un condensato delle sue passioni e della sua formazione professionale.

Lo chef, dopo una formazione professionale dai toni classici ed accademici, svela la sua vera identità artistica interpretando, con peculiare personalità, una propria cucina dallo stile elegante e disimpegnato. Ne segue quindi un forte dinamismo che, appagandosi solo dall'irrequieto e continuo confronto con differenti culture straniere, rende questo chef testimone ed ordinatore atipico del contemporaneo linguaggio globale.

"Da un punto di vista generazionale e di contesto storico, sono un figlio della globalizzazione – afferma Abbadati –; ne consegue quindi una cucina di tipo Fusion dove, indicativamente, per il 50% siamo nell'ovest del Mediterraneo (Italia, Francia, Spagna e Maghreb), mentre il restante 50% è rappresentato da influenze passeggere un po' da tutto il mondo, in particolare Giappone, Cina, Messico, Stati Uniti e Caraibi.

Ora - prosegue Abbadati -, sempre in linea con la volontà e la necessità di esprimermi come professionista ed artista, m'impegno a collaborare con aziende e privati che in me vedono l'interprete ideale, necessario ad arricchire i loro brand ed esigenze commerciali, con il magico e travolgente potere comunicativo del cibo."

[Qui il programma completo](#)

In foto lo chef Roberto Abbadati e il menu da lui curato

DATA DI PUBBLICAZIONE: 25/04/2013 - AGGIORNATO IL 16/04/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA [GLACOM®](#)