



## **PREMESSA**

«*Appena scesi a terra, videro della brace con sopra pesce e pane*». È l'evangelista Giovanni che racconta la terza apparizione di Gesù risorto ai discepoli sul lago di Tiberiade. Vien da pensare: chissà come il Nazareno avrà cucinato quel pesce: un po' crudo per non perdere il sapore dell'acqua al lago? O arrostito a puntino, così da arricchirne l'aroma col profumo resinoso della legna arsa?. Di sicuro Gesù cuoco avrà pensato ai gusti e alle esigenze di Pietro e degli altri. Perché una cosa è certa: cucinare non significa soltanto dare del cibo, ma soprattutto prendersi cura di ciascuno secondo i suoi bisogni.

Vista con gli occhi dei commensali, poi, a tavola non si condivide soltanto il cibo, ma anche sguardi, parole, sorrisi. Mangiare insieme è una dimensione che apre alla comunione. Una comunione di cui si fa esperienza sin dalla primissima infanzia, nel rapporto tra la madre e il neonato.

Messa così, mistica e mastica non appaiono poi così lontane. E, anzi, fanno parte di uno stesso disegno. Lo sanno bene migliaia di persone che, una o più volte all'anno, si ritrovano a tavola in un oratorio parrocchiale: per festeggiare l'arrivo di un nuovo parroco o salutare il vecchio che se ne va. Per stringersi intorno ad un missionario in partenza verso terre lontane. Per ringraziare un ospite invitato a portare una testimonianza. O per mille altre ragioni.

Intorno alle lunghe tavole imbandite stese lungo le sale delle comunità o, all'aperto, nei giardini e nelle «piste» degli oratori, si condividono esperienze di fede ed educative, nascono amicizie.

Queste occasioni, poi, offrono anche uno spaccato sul gusto e la creatività di decine di papà e mamme che, chiamate a sfamare le bocche di adolescenti, hanno imparato tra le mura domestiche ricette originali.

## **CAMPANILE CHEF**

Ora la San Ranieri srl ha deciso di dar vita alla iniziativa «Campanile chef». Scegliendo come media partner il settimanale diocesano «Toscana Oggi-Vita Nova». Il titolo richiama il fortunato brand di «Toscana Oggi» «Campanile rock»: per anni gruppi giovanili musicali cresciuti all'ombra del campanile si sono sfidati su palchi e teatri a colpi di chitarre e batterie. Adesso la «sfida» si sposta ai fornelli: quelli messi a disposizione dalla struttura diocesana Gipidue.

## **LA STRUTTURA**

Il luogo della kermesse sarà, appunto, l'ostello Gipedue, in via Porcari 4 a Calambrone. La struttura diocesana si propone come luogo ideale per un tempo *di stacco* per i giovani – e non solo – di parrocchie ed associazioni. Due camere con sei posti letto (e il bagno in camera), una camera tripla, una quadrupla, due camere da quattro posti letto con bagno in comune, sei camerate da dieci posti letto.

Il ristorante accoglie fino a 150 persone sedute all'interno e fino a 200 all'esterno. La struttura è dotata anche di una cappella (dedicata a san Paolo VI), di un parco giochi dedicato a Federico Chiarugi, di un amplissimo spazio verde e di un parcheggio interno. Al suo interno una sala destinata ad ospitare lezioni, conferenze, convegni. Una struttura moderna con richieste in costante aumento.

## **COME PARTECIPARE**

Per partecipare alla sfida occorrerà iscriversi entro il 18 dicembre inviando la quota di partecipazione di euro 50, da versare tramite bonifico alla San Ranieri srl codice Iban IT66H0503414023000000001544, indicando nella causale «Iscrizione a Campanile Chef». Quanti sono impossibilitati a versare un bonifico potranno invece portare scheda e quota di iscrizione alla sede del settimanale, all'interno del palazzo arcivescovile.

Attenzione: saranno accettate non più di sedici squadre - parrocchie od unità pastorali. Nel caso le candidate fossero di più, saranno accolte le squadre iscritte prima delle altre.

In fondo al regolamento troverete la scheda di adesione che, insieme alla ricevuta online del bonifico dovrà essere inviata per mail all'indirizzo [campanilechef@gipeduepisa.it](mailto:campanilechef@gipeduepisa.it)

## **LE SERATE**

Una volta chiuse le iscrizioni, i referenti delle squadre partecipanti saranno invitati ad una riunione in cui avverrà l'estrazione delle singole sfide: due squadre a sera, infatti, si sfideranno ai fornelli. Ogni squadra è chiamata a presentare il piatto di punta e, nel contempo, a cucinare un altro piatto indicato dallo stesso chef del Gipedue Ivan Mosca. I piatti saranno concordati in occasione della riunione organizzativa.

Ogni parrocchia potrà presentarsi con un massimo di quattro cuochi. Ai cuochi verrà donato il grembiule di «Campanile chef».

## **PREMI**

La sfida prevede ricchi premi, offerti da alcuni sponsor. Alla squadra vincitrice del concorso andranno mille euro, alla seconda 500. A tutte le altre squadre partecipanti un interessante premio di consolazione... utile per la cucina parrocchiale. Un premio sarà offerto da Toscana Oggi per quella parrocchia che più si sarà impegnata per la diffusione del settimanale.

## **LO SVOLGIMENTO**

Le gare si terranno dal 15 gennaio e andranno avanti fino al 14 marzo 2020. Le sfide della fase eliminatoria si svolgeranno nei giorni di mercoledì e giovedì dalle ore 20 alle ore 22 secondo un calendario che sarà presentato in occasione della riunione preliminare.

Le prime 4 squadre parteciperanno ad una semifinale. Le prime 2 alla serata finale.

Le serate saranno aperte a tutti. Ogni referente della squadra potrà invitare parenti, amici, conoscenti. Raccolte internamente le prenotazioni, dovrà comunicare il numero dei presenti telefonando all'ostello Gipedue 380.7407777 almeno 24 ore prima della gara.

Gli incontri saranno aperti a tutti coloro che, avuta notizia dell'iniziativa, vorranno aggregarsi.

I cuochi sono invitati a presentarsi all'ostello già dalle ore 15 per preparare il piatto della serata per tutte le persone che hanno prenotato. Alle ore 20, in un talk show presentato dai giornalisti di Toscana Oggi, saranno invece chiamati a preparare un assaggio da presentare al pubblico presente. Parroco, giurati e cuochi ed altri ospiti dell'organizzazione avranno libero accesso alla consumazione. Agli altri sarà chiesto un contributo di 10 euro, che permetterà loro di assistere alla serata animata da attori e da vocalist della «Palestra musicale» di Michele del Pecchia e di assaggiare le pietanze preparate dai cuochi delle parrocchie. Il contributo non sarà chiesto agli under 14 anni.

### **LE VOTAZIONI**

Nella fase eliminatória concorreranno, in pari misura (50%), a determinare la classifica delle squadre: le votazioni del pubblico presente alla serata e le scelte espresse sui tagliandi che saranno pubblicati sul settimanale Toscana Oggi per tutta la durata della fase eliminatória del concorso. Ogni parrocchia sarà dotata di un contenitore per favorire la raccolta dei tagliandi. I tagliandi dovranno essere portati a mano o inviati per posta alla sede del settimanale Toscana Oggi – Vita Nova (in piazza arcivescovado 18 56126 Pisa) o all'ostello Gipi2 (a Calambrone in via Porcari 4 56128 Calambrone) dove saranno allestiti appositi raccoglitori. La raccolta dei tagliandi inizierà con l'uscita del primo numero del 2020 e proseguirà fino alla conclusione del girone eliminatório. Ogni settimana sarà aggiornata e pubblicata la classifica delle squadre. Non sarà indispensabile partecipare materialmente alla serata gastronomica per votare la squadra preferita: tutti, dunque, potranno cominciare a raccogliere i tagliandi dalla prima pubblicazione del 2020. I tagliandi portati a mano o inviati dovranno essere originali: non saranno accettate fotocopie dei tagliandi usciti nel settimanale. Non saranno accettate riproduzioni.

### **COME PRENOTARE IL SETTIMANALE**

In occasione della sfida i referenti di ciascuna delle due squadre troveranno un pacco di 50 copie gratuite del settimanale che potranno distribuire e che serviranno per votare nei giorni successivi alla serata. Nel caso in cui la parrocchia desiderasse acquistare copie del/dei numeri successivi per seguire l'evolversi della *kermesse* (e votare la squadra preferita) dovrà comunicarlo entro le ore 12 del lunedì precedente all'uscita del settimanale telefonando allo 050. 565543 o a Pietro Ognibene 331.3657118. Durante le serate di *Campanile chef* sarà anche possibile sottoscrivere abbonamenti al settimanale, per riceverlo direttamente a casa.

### **SEMIFINALI E FINALE**

Per semifinali e finale, invece, non conterà la raccolta punti ma l'opinione di alcuni giurati, *special guest* di «Campanile chef».