

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

A CURA DI NUMERICA

Dolci e caffè gli «speciali» di Chef

Partono oggi due sfide dedicate agli appassionati della nostra iniziativa riservata alla cucina



Dolcezza e sorrisi. Claudia Bonera, una delle vincitrici dell'edizione scorsa

Come si partecipa

■ Due sfide speciali per «Chef per una notte». Prendono il via proprio oggi altri due bandi di prova su cui misurare le proprie abilità in cucina.

All'interno infatti dell'iniziativa che ci terrà compagnia fino a febbraio, prendono corpo due momenti dedicati ai golosi e agli amanti del caffè. Vediamo da vicino di che cosa si tratta.

«Vivi Dolce Express». Da oggi al 19 gennaio tutti coloro che si sono registrati a Chef per

rante il caricamento della ricetta sul portale (www.gusto.giornaledibrescia.it), specificando che la preparazione in lizza è per lo speciale «Vivi Dolce Express - Dolci veloci, buoni e giusti».

Pomeriggio con Giada. Un'apposita giuria di qualità decreterà, una volta scaduti i termini, la ricetta vincitrice. Il suo autore potrà trascorrere un pomeriggio insieme alla cake designer Giada Farina per scoprire trucchi e consigli della pasticceria e, naturalmente del cake design.

«La cultura del caffè». C'è di più. Perché sempre da oggi e fino al 19 gennaio, si apre anche un altro capitolo: quello dedicato al caffè.

Tutti coloro che si sono registrati sul portale del gusto (www.gusto.giornaledibrescia.it) potranno partecipare alla seconda iniziativa speciale messa in campo all'interno di Chef per una notte.

Cosa è richiesto. La richiesta? Ricette contenenti come ingrediente il caffè. In questo caso è possibile inviare proposte appartenenti a ciascuna delle 7 categorie in gara: stuzzichini da aperitivo, antipasti, primi, secondi, verdure e ortaggi, uova, dolce. Durante il caricamento della ricetta sul portale, sarà necessario, anche in questo caso, specificare che è in gara per lo speciale «La cultura del caffè».

Cucina e vinci un pomeriggio insieme alla cake designer e al quattro volte campione italiano Baristi

Pomeriggio col campione. L'autore della ricetta regina - scelta da una speciale giuria di qualità - potrà trascorrere un pomeriggio insieme al quattro volte campione italiano Baristi e LetterArt Andrea Antonelli per imparare tutti i segreti del mestiere e servire anche a casa propria un caffè coi fiocchi. //

una notte, possono anche rientrare nella disfida a colpi di «dolci veloci, buoni e giusti».

Quel che si chiede è una ricetta di un dolce, appunto, che abbia caratteristiche specifiche. Ovvero che si possa realizzare in tempi rapidi (indicativamente tra i 10 e i 15 minuti di preparazione e massimo 20-25 minuti di cottura).

Come funziona. Chi volesse cimentarsi in questa particolare prova, dovrà dichiararlo du-

Chef
per una NOTTE

In collaborazione con



TRISMOKA

Paolo Uberti

«IL CAFFÈ? QUESTIONE DI CULTURA»

gusto@giornaledibrescia.it

Per apprezzare un buon caffè non ci vogliono solo gli occhi, ma anche naso e palato e naturalmente conoscenza. È proprio per promuovere la cultura del caffè che Trismoka, azienda di Paratico, nella persona del titolare Paolo Uberti tiene a sostenere Chef per una notte e il contest dedicato proprio alla bevanda tanto amata dagli italiani. «È questa una bella occasione per entrare nelle famiglie dei bresciani e portare, nelle loro cucine, per quanto possibile, qualche spunto per

costruirsi una maggiore cultura del caffè espresso. Tante volte si beve una tazzina pensando che si tratti di un caffè di qualità, ma a ben vedere non sempre è così». Uberti che da oltre dieci anni si occupa con passione proprio della diffusione di questa consapevolezza ha introdotto all'interno della propria azienda anche la Coffee School, con un percorso dedicato agli istituti alberghieri e un'accademia professionale con corsi per baristi e ristoratori che forma all'anno 400 persone.

COOP

Alfredo De Bellis

«ETICO E BUONO: VALORI GUIDA»

gusto@giornaledibrescia.it

Dolci buoni, veloci, ma anche e soprattutto carichi di significato e valore. Potrebbe essere questa la chiave con cui leggere il coinvolgimento di Coop nell'iniziativa speciale «Vivi dolce Express» all'interno di «Chef per una notte».

«I valori del prodotto a marchio Coop sono da sempre rappresentati da alcune parole chiave: sicuro, buono, conveniente, etico ed ecologico - spiega Alfredo De Bellis, vice presidente Coop Lombardia -. Attorno a questi cardini, che per noi sono

imperativi dell'agire quotidiano, ruotano persone, processi, regole e risorse economiche messi in campo ogni giorno per renderli concreti e attuali. Solo l'applicazione coerente e sistematica del nostro modo di essere impresa cooperativa consente di raggiungere i risultati che presentiamo anche nelle ricette realizzate da Giada Farina per Chef per una notte».

La cake designer, infatti, come già la scorsa stagione presenterà delle ricette per tutti gli appassionati di dolcezza.

trismoka
CHALLENGE

SEI UN BARISTA?
C'È UN'INIZIATIVA ANCHE PER TE!
DIVENTA TU IL MIGLIOR
BARISTA 2017

Partecipa alla gara-evento del Campionato Italiano Baristi.
Le iscrizioni sono gratuite e aperte a tutti fino al 15 novembre 2016.

Iscriviti su www.trismokachallenge.it

