

Tutto quel che c'è da sapere sul caffè

Grazie allo speciale di «Chef per una notte» viaggio nel mondo dei chicchi tostati



Tosto. Il caffè regala sapori intensi e corroboranti

Chicchi & Co

■ Si parla di caffè a «Chef per una notte» grazie allo speciale dedicato alla realizzazione di piatti che contengano proprio quello dall'aroma inconfondibile e deciso.

Materia prima delicata. In cucina gli ingredienti sono pronti e ben conservati. La frutta generalmente è in una cesta al centro del tavolo, il latte in una bottiglia del frigorifero, la farina in un luogo asciutto della dispensa.

E il caffè? Anche questo ingrediente necessita di una conservazione appropriata, dal momento che si tratta di una materia prima estremamente delicata, assorbendo tutto ciò che gli sta attorno. Ossigeno, umidità ed odori sono i suoi principali nemici e se

DA SAPERE

Che cos'è. Quest'anno «Chef per una notte» presenta «La cultura del caffè», una nuova iniziativa speciale dedicata alla realizzazione di piatti contenenti come ingrediente il caffè.

I tempi. Per partecipare alla gara, è necessario inviare entro il 19 gennaio 2017 la ricetta di una portata delle 7 categorie in gara.

Cosa si vince. L'autore della ricetta ritenuta migliore si aggiudicherà un pomeriggio con il 4 volte campione italiano baristi e LatteArt Andrea Antonelli per imparare i trucchi del mestiere.

alcuni non influiscono direttamente sul gusto (come l'umidità) altri possono modificarne notevolmente il sapore, a discapito della gradevolezza finale. Come prevenire che ciò accada?

Il primo consiglio per gli aspiranti Chef per una Notte che vogliono utilizzare il caffè nelle loro ricette è proprio quello di conservarlo al meglio. Se a casa si possiede un macinacaffè, allora se ne può macinare poco per volta: dopo soli 10 minuti a contatto con l'aria il caffè inizia ad ossidarsi. Se invece lo si acquista già in polvere va conservato in un barattolo di vetro o alluminio chiuso ermeticamente. Lontano da umidità (quindi evitate il frigorifero) ed alimenti con odori forti.

Una moka a regola d'arte. A differenza di tanti altri ingredienti della cucina, il caffè può essere inserito nelle ricette così come si presenta - ovvero in polvere - oppure dopo un'estrazione realizzata con varie tecniche.

La più comune, nella cucina di casa, è senza dubbio la moka. Preparare un caffè moka eccellente è però tutt'altro che facile. Se l'amaro prevale in bocca può infatti essere colpa proprio di una sovra-estrazione che ne ha «bruciato» le caratteristiche organolettiche.

Nel caso di un caffè moka le istruzioni sono semplici, ma non banali. Va introdotta nella caldaia dell'acqua già calda fino alla valvola, possibilmente superiore agli 80°.

In questo modo l'acqua raggiungerà prima l'ebollizione e non sottoporrà la polvere di caffè posta nel filtro (che, ricordate, non è mai da pressare) ad un inutile surriscaldamento.

Inoltre circa a metà estrazione si può già spegnere la fiamma. Se tutta l'acqua inserita nella valvola non uscirà è meglio. //

Chef
per una NOTTE

In collaborazione con



RICETTE

Le istruzioni

CHEF PER UNA NOTTE: COME PARTECIPARE

gusto@giornaledibrescia.it



Chi partecipa a «Chef per una notte»? L'iniziativa è aperta a tutti i soggetti maggiorenni che vogliono misurarsi con la nostra competizione ai fornelli.

Gli utenti registrati potranno inviare le ricette, organizzate secondo sette temi: stuzzichini da aperitivo, antipasti, primi, secondi, verdure e ortaggi, uova, dolce. Le ricette possono essere caricate fino al 6 febbraio. Ciascun utente potrà inserire un numero illimitato di ricette.

Come sempre una prestigiosa giuria composta da Stefano Baiocco, chef pluristellato alla guida di Villa Feltrinelli, Massimo Fezzardi dell'Esplanade, Philippe Léveillé del Miramonti l'Altro,

Stefano Cerveni del Due Colombe, chef Piercarlo Zanotti, il pasticcere Gabriele Bozio e il padrone di casa Beppe Maffioli del Carlo Magno - avrà il compito di selezionare la regina delle ricette per ciascuna categoria. Le magnifiche sette diventeranno traccia per il menù della serata finale.

I vincitori passeranno una vera notte da chef (in foto il gruppo dei grandi giurati in cucina) nel meraviglioso ristorante Carlo Magno di Beppe Maffioli. Per partecipare occorre dunque una ricetta e una fotografia. Registrandosi sul portale del gusto (www.gusto.giornaledibrescia.it) sarà poi possibile inviare la propria proposta.

Fonte Alpina Alcalina

MANIVA

Scopri tutte le qualità di Maniva pH8
su: www.maniva.it/pH8

Il tuo metabolismo
sorride!

pH8



In una dieta equilibrata, alimenti molto **alcalini** come frutta, verdura e acqua minerale Maniva, aiutano a mantenere il pH naturale dell'organismo, condizione per il buon funzionamento del nostro **metabolismo**.