

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

A CURA DI NUMERICA

Caffè e dolci: finito il tempo dell'invio

Si chiudono oggi i due speciali sostenuti da Coop e Trismoka: oggi ultimo giorno per le ricette



Nel piatto. Ricette prelibate a base di caffè // ARCHIVIO

Le iniziative

■ Tempo quasi scaduto, mani in aria e, soprattutto via da pentole e fornelli. Si chiudono oggi pomeriggio all'unisono i due speciali targati «Chef per una notte». Stiamo parlando di «ViviDolce Express» e «La cultura del caffè».

Banco di prova. Per queste due iniziative a durata ristretta, pensate all'interno del più esteso «Chef per una notte» che prosegue fino al 6 di gennaio, c'erano richieste e tempistiche specifiche.

Nel primo caso si richiedeva ai concorrenti di inviare sul portale del gusto (www.gusto.giornaledibrescia.it) ricette di dolci che potessero essere realizzati in tempi brevi. L'indicazione era una preparazione che portasse via al massimo un quarto d'ora e una cottura non superiore alla mezzora.

Prodotti giusti.

L'idea è stata sostenuta da Coop che ha voluto in questo modo sostenere e promuovere i propri valori in fatto di prodotti biologici, equo-solidali e

provenienti dai territori liberati dalla mafia. Musa ispiratrice lungo questi giorni di «speciale» Giada Farina che ha girato e proposto delle videocette che rispettassero i criteri richiesti.

Un pomeriggio con... E proprio la cake designer sarà protagonista nella fase di premiazione della ricetta vincente. All'autore della ricetta scelta dalla giuria, infatti, sarà garantita la possibilità di trascorrere un intero pomeriggio in sua compagnia proprio per conoscere e vedere da vicino l'arte della pasticceria.

Una gratificazione simile è stata riservata alla ricetta vincente de «La cultura del caffè», nostro secondo speciale, promosso e sostenuto da Trismoka, azienda di Paratico.

Parola di campione. L'autore della ricetta ritenuta migliore, potrà, infatti, imparare qualche trucco del mestiere niente meno che dal quattro volte campione italiano baristi e LatteArt Andrea Antonelli.

In questo caso i componenti della giuria dovranno cimentarsi nella scelta del miglior piatto che presentasse, nella lista ingredienti, naturalmente il caffè.

Nel corso delle settimane Trismoka ha provveduto, attraverso gli appuntamenti sulle pagine del quotidiano, a fornire preziose indicazioni circa la preziosa materia prima.

Primo vero passo verso la conoscenza, abbiamo imparato, sta nella degustazione.

Per apprezzare un buon caffè non ci vogliono solo gli occhi, ma anche naso e palato e naturalmente conoscenza. Una piccola parte, ci auguriamo, in questa scoperta, l'abbia potuta avere anche lo speciale «La cultura del caffè». //

Ai due vincitori la possibilità di trascorrere un pomeriggio con Giada Farina e Andrea Antonelli

Chef
per una NOTTE

In collaborazione con



LA SCELTA

In giuria

IL COMPITO DI SCEGLIERE

gusto@giornaledibrescia.it



I giochi sono fatti. Le ricette sono inviate. Ora i protagonisti non sono più i nostri lettori e le loro trovate ai fornelli, ma i componenti della giuria che già nei prossimi giorni si ritroveranno per il faticoso momento della scelta. Due gli speciali, due le giurie. Per quanto riguarda «Vivi dolce Express» i componenti saranno lo chef Beppe Maffioli (in foto) del ristorante Carlo Magno (che ospiterà la serata finale di Chef per una notte), il giornalista Gianfranco Bertoli Andrea Pertegato come rappresentante dello sponsor Coop Lombardia e, naturalmente Giada Farina de Le torte di Giada.

Per la scelta della ricetta migliore dello speciale «La cultura del caffè» ritroviamo lo chef Beppe Maffioli e Gianfranco Bertoli, mentre il rappresentante dello sponsor Trismoka sarà il titolare Paolo Uberti.

Una volta compiuta la scelta, nel nostro aggiornamento settimanale di Chef, daremo i nomi dei due partecipanti che si aggiudicano un intero pomeriggio di formazione insieme a Giada Farina e Andrea Antonelli.

DA SAPERE

La registrazione.

Gli utenti registrati sul portale www.gusto.giornaledibrescia.it potranno inviare le ricette, organizzate secondo sette temi: stuzzichini da aperitivo, antipasti, primi, secondi, verdure e ortaggi, uova, dolce. Sarà possibile specificare se la ricetta è gluten free.

I tempi.

Le ricette possono essere caricate fino al 6 febbraio 2017, non ci sono limiti di invio.

La giuria.

Tra tutte le ricette caricate verrà effettuata, in base al giudizio insindacabile di una giuria di qualità, la scelta delle ricette vincitrici, che verranno realizzate nel corso della serata esclusiva organizzata a conclusione dell'iniziativa. Le ricette vincenti saranno scelte per ciascuna delle sette categorie.

Chef stellati.

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 pasticciere Gabriele Bozio e il padrone di casa Beppe Maffioli del Carlo Magno parteciperanno alla serata finale al Carlo Magno.

ARTEBIANCA

Food Specialist

Dal 1977, leader nella distribuzione di materie prime d'eccellenza per pasticcerie, gelaterie, fornerie e ristorazione.

ARTEBIANCA ALIMENTA LA TUA PASSIONE

www.artebianca.it

Arte Bianca S.p.A. via Serenissima, 5 - 25135 BRESCIA - Tel. 030.3366321

[facebook.com/artebianca.org](https://www.facebook.com/artebianca.org)
S. Eufemia / Buffalora

previcinidesign.com