

IL PERSONAGGIO. Domani dalle 17 in viale Duca degli Abruzzi

# Da «Bake Off» lo showcooking di Ernst Kam

Il celebre pasticciere sarà ospite dell'inaugurazione del punto vendita di Ostilio Mobili e Veneta Cucine

Michela Bono

Gli amanti dei dolci non se lo possono perdere: domani il grande pasticciere Ernst Kam sarà ospite all'inaugurazione del nuovo negozio Ostilio Mobili e Veneta Cucine di viale Duca degli Abruzzi 101. Il giudice dei programmi Bake Off Italia e Il Re del Cioccolato proporrà al pubblico un goloso ed emozionante showcooking.

**KNAM, IL CUI ARRIVO** è previsto alle 17, è seguito da migliaia di ammiratori: chi parteciperà all'iniziativa potrà anche farsi fare autografi e scattare fotografie col proprio beniamino. L'inaugurazione sarà un evento a tutti gli effetti: dalle 11 sarà già possibile visitare il nuovo negozio e godersi gli intrattenimenti e le prelibatezze offerte agli ospiti, a partire dall'aperitivo accompagnato da una selezione di ottimi vini. Per l'occasione si potrà visitare lo showroom frutto della collaborazione tra Ostilio Mobili, storico negozio di arredamento con sede a Capriolo, e Veneta Cucine, leader italiano nella produzione di cucine di alta qualità.

Ostilio Mobili, nato nel 1968, prende il nome che tut-

tora la contraddistingue nel lontano 1977. Operativo a Capriolo con le divisioni showroom, office e contract, oltre a offrire mobili delle migliori marche è in grado di mettere a punto progetti su misura realizzandoli in loco grazie alla professionalità del personale di falegnameria. Il segreto di più di 45 anni di successi risiede nella passione e nell'amore con cui ogni giorno la famiglia Cesari lavora, in costante contatto con il cliente, che può contare sull'assistenza dei suoi esperti lungo l'intero ciclo di vita dei mobili acquistati.

Veneta Cucine, attiva dal 1967 a Biancade, in provincia di Treviso, dal 1978 assume il nome di Veneta Cucine Spa. L'azienda è passata dall'essere una piccola realtà a un gruppo di livello internazionale, che tramite mille rivenditori dislocati in tutto il mondo distribuisce cucine durevoli nel tempo, affidabili

**Dalle 11 sarà possibile visitare il nuovo negozio con gli eventi e le prelibatezze offerti agli ospiti**

li, e che sanno arredare gli spazi con stili diversi. Vanto di Veneta Cucine è la disponibilità a garantisce i suoi prodotti per cinque anni dalla data di consegna, quando molte altre grandi aziende ne propongono solo due.

Ostilio Mobili e Veneta Cucine non sono gli unici due marchi protagonisti di domani: lo showroom propone il brand Electrolux, una garanzia per chi ama cucinare con strumenti di qualità. Durante l'inaugurazione, Kam mostrerà in esclusiva ricette a base dell'ingrediente più dolce, il cioccolato, elaborate proprio con l'ausilio di piani a induzione e forni a vapore di questo marchio.

Electrolux, leader globale nel settore degli elettrodomestici e dei prodotti per uso professionale, offre soluzioni dal design accurato, innovative e sostenibili, sviluppate in stretta collaborazione con gli utenti: frigoriferi, forni, cucine, piani cottura, lavastoviglie, lavabiancheria, aspirapolvere, condizionatori e piccoli elettrodomestici. Il gruppo vende ogni anno oltre 60 milioni di prodotti in più di 150 paesi, con marchi prestigiosi tra cui Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire ed Electrolux Grand Cuisine. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ernst Kam, il grande pasticciere, durante una puntata di «Bake off»

Il 25 e 26 febbraio

## A Golositalia tutto pronto per «Trismoka Challenge»

Un mondo di talento in una tazzina: il caffè è la bevanda più amata, consumata in mille modi a seconda del luogo e dei gusti. L'Italia è la patria dell'espresso e del cappuccino, entrambi protagonisti di Trismoka Challenge, la cui tredicesima edizione sarà ospitata a Montichiari allo stand Trismoka di Golositalia il 25 e 26 febbraio dalle 14 alle 16.30, con la finale il 27 alla stessa ora. Oggetto della gara sarà anche una terza creazione: una bevanda libera a base di caffè, sulla quale i partecipanti potranno liberare la propria fantasia.

**DIETRO** al bancone si contenderanno il titolo sei baristi professionisti e sei studenti delle scuole professionali di Brescia e Bergamo secondo le regole del World Barista Championship. I finalisti sono stati individuati a seguito di un ciclo di formazione tenuto dai docenti della Trismoka Coffee School. I dodici futuri barman (di cui



La squadra di Trismoka Challenge

ben dieci bresciani) saranno chiamati a preparare in soli 15 minuti le tre bevande, non prima di aver sfruttato al meglio altrettanti minuti di preparazione. Il talento e il savoir faire non sono però le uniche armi per vincere: serve essere precisi e impeccabili nella pulizia della postazione, attività per la quale ogni concorrente avrà un ulteriore quarto d'ora alla fine.

I partecipanti saranno valutati da una giuria di esperti guidati da un presidente affiancato da due giudici tecnici. A questi si affiancheranno quattro giudici sensoriali che analizzeranno le bevande, la presentazione e la professionalità del barista. **MI.BO.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BUONGIORNO  
BRESCIA



Lucia Moleri, 79 anni, al «66 Avenue» di via San Faustino 66

## «Nuovi pannelli nelle Ztl? Una modifica doverosa»

Lucia Moleri, 79 anni, pensionata, sfoglia Bresciaoggi al bar «66 Avenue» di via San Faustino 66 e commenta le notizie del giorno.

**Pannelli delle Zone a traffico limitato in centro storico: da lunedì i divieti di accesso saranno indicati con un messaggio più chiaro. Condividi la decisione dell'Amministrazione?**

«È un cambiamento doveroso. Spesso chi non è della città e gli automobilisti più anziani hanno difficoltà a capire il significato della segnalazione, perciò è meglio evitare che si creino degli equivoci e si assegnino sanzioni per un semplice errore di lettura dei cartelli. Credo tuttavia che per rilanciare il commercio in centro sia necessario essere meno restrittivi e consentire ai veicoli il transito per raggiungere i negozi».

**La Dexanet di Sarezzo promette mille euro in busta paga ai dipendenti che smettono di fumare. Una provocazione o una decisione sensata?**

«È un'idea davvero intelligen-

te, perché affianca a un incentivo economico molto utile, soprattutto in tempi di crisi, la promozione di uno stile di vita più salutare e rispettoso degli altri. Mi auguro che la somma, quasi pari a uno stipendio, fornisca ragioni sufficienti per far perdere il vizio: alle promesse fatte sulla parola dovranno seguire un po' di buona volontà e atteggiamenti coerenti!»

**Modello Poliambulanza: nel 2016 in Pronto soccorso meno ricoveri e maggiore osservazione diagnostica. Che ne pensa?**

«Fortunatamente alla mia età non ho mai dovuto subire ricoveri o interventi chirurgici. Curo il diabete con l'insulina e per questo usufruisco della consulenza dei presidi sanitari territoriali. Non conosco quindi nello specifico il funzionamento della Poliambulanza, ma posso affermare di aver sempre trovato strutture funzionanti e personale disponibile all'ascolto e attento alle esigenze del paziente». ● **D.VIT.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**DESPAR EUROSPAR INTERSPAR**

**SAGRA della CARNE VALE**

*Carne ORO Selezione Qualità di fascia*

Polpa Coscia di Bovino adulto a tranci **10,90** al kg

Scamone di Bovino Adulto **12,90** al kg

Hamburger di Bovino Adulto Chianina o Angus "You & Meat" gr. 200 (al kg € 19,00) **3,80**

Offerte valide dal 15 al 28 febbraio 2017 - alcuni esempi:

**Latte STERILGARDA** Parzialmente scremato lt. 1 **0,69** invece di € 1,00 (-37%)

**Minestrone Ricco** Valle degli Orti BANTONI gr. 670 (al kg € 2,58) **1,55** invece di € 2,50 (-40%)

**Pasta GAROFALO** vari formati gr. 500 (al kg € 1,58) **0,79** invece di € 1,29 (-39%)

**Caffè LAVAZZA** Qualità Rossa gr. 250x3 (al kg € 6,65) **6,49**

**Succhi VALFRUTTA** vari gusti ml. 200x6 (al lit € 1,47) **1,77** invece di € 2,95 (-40%)

**Detersivo DASH** vari tipi 19 lavaggi x 2 **5,99** invece di € 8,90 (-33%)

**ORARI, APERTURE SPECIALI E VOLANTINO COMPLETO SU WWW.GRANDESPAR.IT**