

14 NOVEMBRE

Lezione di Chef

CAFFÈ, RICETTE E ABBINAMENTI

gusto@giornaledibrescia.it



Ancora pochi giorni e soprattutto ancora pochi posti. Si parla della prima lezione di Chef in programma martedì 14 novembre.

Appuntamento dalle 20 nelle aule della Cast Alimenti, in via Serenissima in città, con lo chef Beppe Maffioli e il patron di **Trismoka**, Paolo Uberti, affiancati da un sommelier di Philharmonica che nel corso delle serata preporrà l'abbinamento con le ricette di Beppe. Materia di studio sarà il caffè. A Uberti il compito di introdurre gli allievi alla conoscenza della materia prima. «Quello che ho in mente è metaforicamente un viaggio nel tempo e nello spazio. Ci troveremo in una

piantagione di caffè e da lì arriveremo a scoprire e a conoscere la differenza tra un buon caffè e un cattivo caffè» spiega Uberti. Interessante sarà scoprire «la differenza tra Arabica e Robusta, non solo a livello di percentuali di caffeina presente, ma anche in bocca: quale gusto sprigionano e perché» conclude Uberti. Ecco perché in aula verranno proposti anche degli assaggi e delle degustazioni per sentire e capire anche con il palato.

Beppe Maffioli invece proporrà alcune ricette. Come detto si andrà anche «oltre» il piatto, guardando che cosa andrà nel bicchiere. Una consulenza, quella con il sommelier che verrà proposta durante anche le altre serate in programma.

