

# Se in cattedra si dà spazio alla passione

## Esperienza coinvolgente e ricca di spunti: lezioni di Chef dopo Trismoka «replica» il 12 dicembre

### Per gli iscritti

■ Passione, competenza, professionalità.

Qualità che dovrebbero possedere tutti coloro che decidono di insegnare. Qualità che certamente non mancano a Paolo Uberti, patron di Trismoka che per una sera è salito in cattedra in Cast Alimenti per la prima delle quattro Lezioni di Chef.

**Appunti sensoriali.** Un'esperienza positiva non solo per chi l'ha vissuta dalla parte di docente, ma significativa anche per chi si è trovato seduto in platea con penna e bloc notes, pronto a segnarsi le tappe principali della storia del caffè. Da dove nasce, le piantagioni, i metodi di raccolta, le qualità.

Un excursus interessante e approfondito che ha trovato il giusto esito nella degustazione di caffè. Macinato «in diretta» da Uberti e fatto assaggiare, prima nell'aroma e poi nel gusto per meglio apprezzare le differenze tra qualità araba e robusta.

**Verso la seconda serata.** Esperienza, dunque, molto positiva quella vissuta in Cast Alimenti che è pronta ad ospitare il secondo appuntamento di Lezioni di Chef, in calendario il 12 dicembre.

Il ritrovo è sempre per le 19.30 alla scuola di cucina di

via Serenissima, in città. Tema della seconda lezione: la carne.

**La serata.** Per questa nuova proposta formativa il programma prevede una breve introduzione relativa alla materia prima condotta da Paolo Aliprandi del Salumificio Aliprandi.

La parola passerà poi a chef Beppe Maffioli che mostrerà in aula, con l'aiuto di parte della sua brigata, la preparazione di alcuni piatti.

Ma per questa seconda serata ci sarà anche la partecipazione attiva di un altro protagonista di Chef per una notte: Piercarlo Zanotti. Lo chef del Cappuccini Resort sarà in

**Insieme a Beppe Maffioli in aula a Cast Alimenti anche lo chef Piercarlo Zanotti del Cappuccini Resort**

«Chef per una notte» anche solo con una ricetta.

Tutti i dettagli e le istruzioni per registrarsi si trovano sul sito [www.gusto.giornaledibrescia.it](http://www.gusto.giornaledibrescia.it).

I posti messi a disposizione sono una quarantina e sebbene manchino ancora diversi giorni all'appuntamento le partecipazioni stanno fioccando abbondanti, specie da parte di chi questa esperienza l'ha già vissuta.

C'è da ricordare però che i nuovi iscritti hanno diritto di prelievo sui posti messi a disposizione. //

### IN AULA



### In tazza.

Un assaggio guidato. È quello che gli iscritti a Lezioni di Chef, una quarantina i presenti, hanno potuto sperimentare grazie alla guida esperta di Paolo Uberti, patron di Trismoka



### Macinato al momento.

Profumo e aroma inconfondibili. Quello del caffè macinato «in diretta» davanti alla platea di appassionati che si sono registrati ([www.gusto.giornaledibrescia.it](http://www.gusto.giornaledibrescia.it))



### Non solo col palato.

L'olfatto è il primo senso stimolato per ogni genere di degustazione. Anche in questo caso, a maggior ragione, è stato messo alla prova per poter apprezzare il caffè a tutto tondo

In collaborazione con



Protagonista. Paolo Uberti di Trismoka ha condotto una degustazione di caffè // FOTO UMBERTO FAVRETTO

## Acqua Maniva: salutare e perfetta per gli chef

### Le virtù

■ «Ci piace essere vicino ad un'iniziativa come questa che sa essere accattivante e attrattiva nel solco di un interesse tanto diffuso e seguito come quello per la cucina. Se poi la proposta si cala nella dimensione territoriale l'abbinamento è ancora più riuscito».

Così il numero uno di Acqua Maniva Michele Foglio commenta la partecipazione, in qualità di sponsor, a «Chef per una notte» arrivato

formato sta conoscendo un consistente riscontro tra i ristoratori locali.

Con un ph alcalino (pari a 8), l'acqua Maniva è anche indicata nelle diete moderne per contrastare l'acidità corporea. «Mangiare anche alimenti alcalini e bere di conseguenza un'acqua alcalina migliora il benessere fisico generale» aggiunge ancora Michele Foglio. Tutte oligominerali d'origine montana, sgorgano in luoghi tutelati, ambientalmente protetti e incontaminati – il versante bresciano del Parco dell'Adamello e l'Oasi naturale delle Foreste casentinesi; pure e leggere, hanno ricevuto l'autorizzazione del Ministero della Salute sono acque riconosciute anche per l'alimentazione dei neonati. //

## SEI UN BARISTA INNAMORATO DEL CAFFÈ?

Con Trismoka puoi diventare un artista completo. Scopri le nostre miscele, i monorigine e i corsi della Trismoka Coffee School.

[www.trismoka.it](http://www.trismoka.it)

