

15 GENNAIO

Coccole in tazza

I SEGRETI DI RECAPPUCCIO

gusto@giornaledibrescia.it



Corposo, dalla texture finissima, cremoso e naturalmente buono. È il cappuccino servito in tazza e realizzato con Recapuccio, il prodotto di Centrale del latte lanciato sul mercato nemmeno dieci anni fa per rispondere ai desideri dei baristi e di coloro che per lavoro hanno a che fare con i prodotti da caffetteria.

Un latte che si sta imponendo non solo sul mercato bresciano, ma che è riuscito, in forza delle sue caratteristiche, a imporsi anche oltre i confini nostrani.

Per conoscerne più da vicino potenzialità e declinazioni «Chef per una notte» in collaborazione con Centrale del latte organizza per lunedì 15 gennaio tre

ore di lezione con Luca Ramoni, esperto e formatore, docente di corsi per barman.

Un pomeriggio che nasce anche dalla collaborazione fattiva con Paolo Uberti patron di **Trismoka**, attenta quanto Centrale del Latte, non solo al prodotto e alla sua qualità, ma anche a promuoverlo per incrementarne la conoscenza e il corretto uso.

L'appuntamento è, lo ricordiamo, lunedì 15 gennaio alle 14.30 (durata stimata: 3 ore circa) in Centrale del latte in via Lamarmora 189. È prevista inoltre la partecipazione di 10 baristi e i due finalisti al Campionato italiano Baristi Daniele Ricci e Arianna Peli. Per saperne di più: www.gusto.giornaledibrescia.it.

