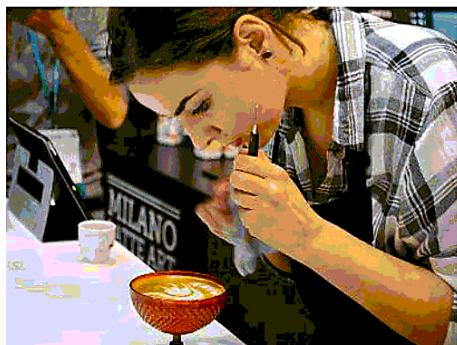


LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

A CURA DI NUMERICA



Latte Art. L'arte in una tazza: succede a Milano grazie a Trismoka



In cattedra. Beppe Maffioli e Paolo Uberti insieme per la lezione di Chef

Trismoka per la «Milano latte art challenge»

La competizione

■ L'arte in una tazza. O meglio: in un cappuccino.

La preparazione creativa della bevanda regina della colazione è oggi una vera e propria arte che riunisce numerosi interpreti in tutto il mondo.

Per fissare lo standard ai più alti livelli, Trismoka ha ideato e organizzato una competizione internazionale con i migliori artisti al mondo di Latte Art.

Nello spazio Trismoka di Host Milano, fiera internazio-

nale dell'ospitalità, 14 baristi si sfidano in 9 differenti discipline dal crescente livello di difficoltà. Dalle forme semplici e tradizionali fino alle figure e tecniche più complesse.

Un testa testa per aggiudicarsi il titolo di campione del mondo.

«Quella in programma il 21, 22 e 23 ottobre a Milano è il secondo evento organizzato da Trismoka - spiega il patron Paolo Uberti - dopo il grande successo dell'esordio un'azienda bresciana come Trismoka è stata in grado di concentrare il meglio della Latte Art all'interno

di un evento di respiro internazionale».

Una grande conferma per l'azienda di Paratico che in un contesto simile diventa punto di riferimento del mercato sia come produttrice di un espresso di eccellenza sia nella sua veste di scuola di formazione.

«Concentrare in un solo luogo l'eccellenza della Latte Art è un'impresa che ha però una ricaduta notevole a livello di pubblico» dice ancora Uberti. La sfida che darà luogo al campione del mondo avrà come giudici Chiara Bergonzi, barista, trainer e Latte Art specialist così come il collega Chris Loukakis. Accanto a loro Luca Ventriglia, giudice internazionale Scaé Wbc. Maggiori informazioni su www.milanolatteartchallenge.com. //

In collaborazione con

Lezioni di Chef: sapere tutto sul caffè non è mai stato così facile

Il 14 novembre prima serata: protagonisti Beppe Maffioli e Paolo Uberti di Trismoka

Esserci

■ Una ricetta in cambio di una lezione di cucina.

È questa l'imperdibile possibilità offerta quest'anno come novità assoluta della quinta edizione di «Chef per una notte» a quaranta iscritti, almeno con una ricetta, al portale del gusto (www.gusto.giornaledibrescia.it).

La data da cerchiare sul calendario è martedì 14 novembre alle 20, sera d'esordio per le lezioni di Chef.

Per aggiudicarsi il proprio posto davanti al bancone della Cast Alimenti, la scuola di cucina di via Serenissima, basterà poi «prenotarsi», sempre attraverso il sito, fino ad esaurimento posti. E no, non

c'è nulla da pagare. Spiegata la dinamica, entriamo nel dettaglio della prima lezione che vedrà protagonisti lo chef del Carlo Magno e già docente di Cast Alimenti Beppe Maffioli e il patron di Trismoka, Paolo Uberti. Materia di studio e pratica 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.

Un'opportunità, quella della prima serata, non solo di fare il pieno di contenuti più teorici, ma anche e soprattutto pratici.

Paolo Uberti, infatti, passerà il testimone allo chef Maffioli che mostrerà in una serie di piatti come meglio impiegare questa preziosa e versatile materia prima.

«Si tratterà di ricette che mi permetteranno di spiegare le tecniche base per spiegare e mostrare come vengono lavorati i prodotti - dice Beppe Maffioli - Evidenti che saranno piatti replicabili e fattibili per dare la possibilità ai partecipanti di rimettersi alla prova anche a casa propria».

A fine serata poi ci sarà la possibilità di assaggiare e quindi testare quanto visto. //

Una ricetta per una lezione di cucina: 40 i posti disponibili in Cast Alimenti

pH alcalino!

pH8

Acqua Minerale Alcalina

MANIVA pH8

il tuo metabolismo sorride!

MANIVA.IT

Alimenti molto **alcalini** come frutta, verdura e acqua minerale alcalina, possono aiutare a mantenere il pH naturale dell'organismo. E il tuo **metabolismo** sorride!

Fonte Alpina Alcalina

MANIVA

PRESSToday (ufficiostampa@immagine.it)

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.