

Lezioni di Chef nelle aule dei campioni

Cast Alimenti, che vanta ben 17 titoli mondiali nelle discipline gastronomiche, partner dell'iniziativa



Nella scuola di cucina titolata. Vittorio Santoro direttore di Cast

Protagonisti

40 POSTI

Da amica a partner. È così che Cast Alimenti, accanto a «Chef per una notte» fin dalla prima ora, ha deciso di proporsi per l'edizione numero cinque della competizione ai fornelli proposta dal Giornale di Brescia.

Ed è così che il suo direttore, Vittorio Santoro sancisce il passo: «Quest'anno il rapporto è più stretto, siamo prepotentemente coinvolti con quanto proposto da Chef per una notte perché la missione di formare è informare è anche e soprattutto la nostra».

In prima linea. La scuola di formazione di via Serenissima, che può vantare il maggior numero di titoli mondiali al mondo nelle discipline gastronomiche - ad oggi se ne contano

dieciassette - sarà infatti il luogo eletto per le Serate di Chef, vera e propria full immersion nel mondo della gastronomia in cui Beppe Maffioli, già docente in Cast Alimenti, condurrà in abbinata l'appuntamento di formazione dedicato ai partecipanti di «Chef per una notte».

La prima delle serate organizzate, in calendario per il 14 novembre a partire dalle 20, sarà dedicata al caffè in cucina. Accanto a Maffioli, anche il patron di Trismoka Paolo Uberti che porterà per mano gli iscritti nell'inebriante mondo di questa materia prima. Un ingrediente che conosce molta fortuna non soltanto servito in tazzina.

Fare cultura. «C'è negli ultimi anni un interesse crescente verso la cultura del cibo - continua Santoro -, ma credo che questa fortuna sia da ricercare soprattutto nel fatto che l'attività di preparare dei piatti regala una grande soddisfazione in chi lo fa. Cucinare è un gesto gratificante e soddisfacente, a qualsiasi livello si pratichi».

La Cast, che in un anno arriva ad avere 2mila iscritti tra Alta formazione - dedicata alle leve del futuro - e aggiornamenti professionali dedicati a chi è già del settore e che vanta anche una costola, Magazzino Alimentare, tagliato sulla misura degli appassionati di cucina, aprirà dunque le proprie aule a coloro che sul sito dedicato alla nostra iniziativa (www.gusto.giornaledibrescia.it) avrà inviato almeno una ricetta.

Riservare il posto. Questo il lasciapassare che permetterà ai partecipanti di fare proprio uno dei 40 posti messi a disposizione per assistere gratuitamente alle lezioni.

A fine serata si avrà inoltre la possibilità di assaggiare e testare quanto preparato da Chef Maffioli. //

Chef
per una NOTTE

In collaborazione con



LEZIONI

Paolo Uberti

TRISMOKA: DA HOST A CHEF PER UNA NOTTE

gusto@giornaledibrescia.it



Caffè non solo in tazzina, ma ingrediente protagonista della cucina.

Il tema è oggetto della prima Lezione di Chef in programma il 14 novembre alle 20 in Cast Alimenti.

Accanto a Beppe Maffioli la serata - 40 i posti a disposizione, per partecipare gratuitamente è necessario aver inviato una ricetta a «Chef per una notte» (tutti i dettagli sul sito

www.gusto.giornaledibrescia.it) ci sarà anche il patron di Trismoka Paolo Uberti che introdurrà la serata parlando della materia prima di cui è esperto.

Uberti che arriva dal successo della seconda edizione della Milano Latte Art

Challenge, all'interno di Host, la fiera internazionale dell'ospitalità. La competizione internazionale per gli artisti della Latte Art interamente sviluppata e organizzata dal team della torrefazione Trismoka di Paratico, ha visto in finale l'italiano Matteo Beluffi, sesto nella classifica mondiale, e il sudcoreano Um Paul, che si è aggiudicato oltre la vittoriosa finale anche il premio finale, una macchina da caffè Rancilio.

I 12 migliori artisti del cappuccino a livello mondiale si sono sfidati nelle prove della Milano Latte Art Challenge, in uno spettacolo entusiasmante che ha riscosso grande successo di pubblico.

RODA S.p.A. MACELLERIA

Noi mettiamo la qualità, voi la creatività

Via Orzinuovi, 94 - 25125 Brescia - Tel. 030 3541053

iabmacelleria.roda