

RE CAPPUCCIO

In Centrale del Latte

TUTTO SUL CAPPUCCINOgusto@giornaledibrescia.it

Un cappuccino servito a regola d'arte nasconde più di un segreto. E non a tutti è concesso venirne a conoscenza. Non così però per coloro che - iscritti a «Chef per una notte» - parteciperanno lunedì 15 gennaio alla lezione professionale impartita da Luca Ramoni, docente di corsi di formazione per Barman, in Centrale del Latte.

Tre ore per capire quanto sia importante nella preparazione di un cappuccino la materia prima. Re Cappuccino, prodotto nato una decina di anni fa proprio sulla spinta delle esigenze dei baristi e grazie

alla ricerca di Centrale del Latte, diventa dunque protagonista della preparazione simbolo della colazione italiana. Una coccola calda, servita in tazza che ha tutte le caratteristiche per essere apprezzata e degustata.

Al pomeriggio di formazione professionale - realizzato anche grazie alla collaborazione con Paolo Uberti, titolare di Trismoka - è prevista anche la partecipazione di dieci baristi e di due finalisti al Campionato italiano Baristi: Daniele Ricci e Arianna Peli. Per saperne di più si può consultare il nostro sito www.gusto.giornaledibrescia.it.

