

# Imparare a degustare un buon caffè

È quello che promette di ottenere la Lezione del 26 gennaio in Trismoka. Iscrizioni aperte



In tv. La lezione in Trismoka, qui Paolo Uberti, sarà seguita da Teletutto.

Un avvicinamento alla conoscenza del caffè che inizia con un breve excursus sulle origini della pianta, luoghi e metodi di coltivazione, raccolta e tostature. Seguirà poi un momento più operativo con una prova pratica in cui verranno elargite spiegazioni su come preparare il perfetto caffè espresso a casa propria, usando la macchinetta del caffè che ciascuno possiede. Per concludere la parte «regina»: quella della degustazione. I partecipanti potranno assaggiare l'evoluzione del gusto del caffè, in base alle diverse tipologie di tostatura.

«Un'esperienza sensoriale che permetterà di sentire e degustare i sapori, i profumi e gli aromi del caffè» precisa Uberti. Insomma, un sabato mattina articolato e vario, ma che si arricchirà anche di ospiti d'eccezione. La lezione, dalle 10 alle 12, sarà partecipata anche dalla giuria del programma tv di Teletutto Strabar: Maddalena Damini direttore artistico di Teletutto, Luca Ramoni (formatore Cefos), Paolo Piazza, barteder e, naturalmente, Paolo Uberti. Con i magnifici quattro anche il vincitore del contest tra baristi: Federico Rivetta del bar Carpe Diem di Ponte di Legno.

**Partecipare.** Come detto, l'appuntamento di sabato 26 gennaio è offerto a tutti coloro che risultano regolarmente iscritti a Chef per una notte, almeno con una ricetta (tutte le istruzioni sul portale [www.gusto.giornaledibrescia.it](http://www.gusto.giornaledibrescia.it)). Nel dettaglio, per prendere parte alla lezione è sufficiente inviare una mail all'indirizzo [gusto@giornaledibrescia.it](mailto:gusto@giornaledibrescia.it), specificando nell'oggetto la dicitura «Speciale Trismoka». I primi otto utenti che si prenoteranno avranno libero accesso al momento formativo. Le richieste pervenute successivamente saranno comunque inserite in lista d'attesa, in caso di disdetta. //

## Conoscere

■ Conoscere, capire, gustare il caffè. Una cavalcata di due ore nell'affascinante mondo dell'oro in tazzina.

È quel che ci si aspetta dalla lezione in Trismoka di sabato 26 gennaio offerta ai primi otto partecipanti a «Chef per una notte» che faranno richiesta di partecipazione, inviando una mail a [gusto@giornaledibrescia.it](mailto:gusto@giornaledibrescia.it).

**Emozioni in tazzina.** «Sarà un tour non solo nella nostra nuova sede di Paratico - spiega il patron di Trismoka, Paolo Uberti, da tre anni sostenitore dell'iniziativa del Giornale di Brescia -, ma anche in una materia prima che non smette di emozionare: per gli iscritti abbiamo predisposto un percorso unico».

## DA SAPERE

**Iscriversi.** Si inizia dalla registrazione. È il requisito necessario per entrare nella schiera di coloro che ambiscono a diventare chef per una notte. Per compiere il primo passo è necessario andare sul portale del gusto all'interno del sito del Giornale di Brescia ([gusto.giornaledibrescia.it](http://gusto.giornaledibrescia.it)). La compilazione è facile e intuitiva. Sulla pagina dedicata tutto il regolamento completo.

**Ricette: invii illimitati.** Non c'è limite alla sperimentazione e al buono. Il portale aspetta tutte le vostre creazioni culinarie che rimarranno pubblicate sul sito. Ci penserà poi la nostra giuria di qualità a valutare quali saranno le migliori ricette da gran finale.

Chef  
per una NOTTE

IN COLLABORAZIONE CON



SCOPRI DI PIÙ SU  
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT

## LO SPONSOR

Franco Sanfelici

## «ACCANTO AI RISTORATORI PER ISPIRARLI»

[gusto@giornaledibrescia.it](mailto:gusto@giornaledibrescia.it)



**R**adici nel Mantovano, ma core business bresciano. Da più di 40 anni. È la traiettoria di successo di Sanfelici, azienda che opera nel campo della ristorazione attraverso il commercio all'ingrosso di prodotti alimentari.

«Siamo presenti nel mondo della ristorazione bresciana da quarantadue anni - racconta con orgoglio il titolare Franco Sanfelici - i nostri prodotti (di cui uno in foto) si sono moltiplicati nel corso della nostra attività e vanno dai salumi di qualità al tartufo, quando è stagione. Quello che offriamo e che ci contraddistingue è un servizio mirato e quotidiano».

La ditta distribuisce una vasta gamma di alimenti alle più svariate tipologie commerciali: ristoranti, osterie, trattorie, pizzerie, bar, affidando la ricettazione e la produzione dei prodotti ad aziende specializzate in grado di selezionare la fornitura nel rispetto degli standard qualitativi. «Più che fornitori - dice ancora Sanfelici - mi piace parlare di noi come collaboratori di cuochi e chef dal momento che ci adoperiamo per ispirare e dare nuove idee e sollecitazioni». Si muove infatti anche sulla continua ricerca di prodotti nuovi e di livello l'attività dell'azienda che ha deciso, proprio per questo, di sostenere anche «Chef per una notte».

## Gnocchi ripieni di Centrale. Cuore Bresciano.

CON ROBIOLA DI CENTRALE  
O CON GORGONZOLA DOP  
E MASCARPONE DI CENTRALE



Solo patate con l'aggiunta di pochi ingredienti scelti con cura e firmati Centrale. Una breve cottura, in acqua o in padella, ed il loro sapore autentico è pronto da gustare!



### della linea Gnocchi di Centrale:

Gnocchi di patata con patate fresche  
Chicche di patata con Latte fresco Alta Qualità di Centrale  
Gnocchi ripieni di Gorgonzola DOP e Mascarpone di Centrale  
Gnocchi ripieni di Robiola di Centrale

• senza conservanti • senza glutine  
• senza farine di grano • senza uova



[www.centralelatte-brescia.it](http://www.centralelatte-brescia.it)  
#gnocchidicentrale