

Caffè speciali «no waste» in famiglia

Una lezione particolare il 12 febbraio condotta dal Patron di Trismoka dedicata all'espresso



Il metodo. Una delle finaliste di Strabar alle prese con la «V60»

Formazione

■ Gusto, qualità, eccellenza del sapore ma senza sprecare risorse, sia economiche che ambientali, in capsule di plastica o di alluminio.

È un obiettivo ambizioso quello che Paolo Uberti, patron di Trismoka, si pone per la lezione speciale dedicata al mondo del caffè, declinata all'utilizzo quotidiano in famiglia, che con il suo team di formatori condurrà nell'ambito delle serate di Chef per una notte mercoledì 12 febbraio nella sala Libretti del Giornale

di Brescia in via Solferino in città.

Un'occasione per tutti gli appassionati di cucina per accrescere ancora la propria conoscenza delle tecniche e delle materie prime che si possono utilizzare, partendo dalla sacrosanta verità che, in un pasto di alto livello, nulla può essere sottovalutato e anche il fine pasto non è un «caffè qualsiasi» ma una bevanda di qualità che deve avere una storia e deve essere declinato, per origine, sapore, tostatura, nel

modo più coerente con il resto della cena. Espresso e non solo dunque nella serata in programma dalle 20.

I contenuti. Al centro della Lezione di Chef condotta da Trismoka dunque non solo l'espresso con le sue mille sfaccettature e le necessarie attenzioni e attrezzature per ottenere il meglio da ogni miscela, ma anche i metodi «V60» e «French Press» che già hanno messo alla prova i concorrenti di Strabar, il talent di Teletutto le cui finali sono state ospitate proprio dalla Trismoka Coffee School di Paratico. «Si tratta di sistemi che oggi anche le famiglie si possono procurare con spese contenute e che, se usati correttamente, offrono una esperienza di gusto piena, significativa e davvero importante», spiega Paolo Uberti. Nella serata per Chef per una notte «spiegheremo cosa usare "V60" o "French Press" e quali miscela o caffè scegliere per ottenere il massimo». Non secondario l'aspetto green. «Si tratta di sistemi che utilizzano caffè in polvere e che possono permettere alle famiglie di non dover spendere soldi in cialde e capsule e che sono quindi anche più sostenibili per l'ambiente».

Come partecipare. Come per la lezione di questa sera sulla mise en palce (che sarà possibile seguire in diretta facebook sulla pagina del Giornale di Brescia dalle

Prenotazioni già aperte riservate agli iscritti al portale «gusto.giornaledibrescia»

20) per partecipare, dato che è previsto un numero limitato di posti disponibili, è necessario essere utenti iscritti al portale gusto.giornaledibrescia.it. Non è quindi indispensabile aver caricato anche una ricetta. In ogni caso le prenotazioni vengono inserite secondo l'ordine cronologico di arrivo. //

Che **NOTTE**
per una

IN COLLABORAZIONE CON

**SCOPRI DI PIÙ SU
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT**

Buongusto offre Avesani per lo chef Maffioli



In cattedra. Beppe Maffioli «racconta» una pasta

Ultimi posti

La lezione del 4 febbraio vede protagoniste le paste fresche e ripiene

■ Manca poco più di una settimana alla quarta Lezione di Chef, quella che Beppe Maffioli terrà nell'aula magna di

sandro Chiarini, che è anche direttore commerciale di Avesani -, tutte impegnate nella produzione di prodotti alimentari diversi, ma omogenee per dimensioni e storia, che si sono unite per promuovere la propria posizione sui mercati internazionali.

Una delle aziende fondatrici della rete è proprio il Pastificio Avesani, che dal 1951 produce tortellini e pasta fresca di alta qualità. «L'azienda veronese - prosegue Chiarini - da più di tre generazioni produce pasta fresca all'uovo e pasta ripiena, mettendo sempre al centro la genuinità e la tipicità dei suoi prodotti, che vanno dai tortellini classici della tradizione a quelli di Valleggio, dalle fettuccine alle tagliatelle, ai tagliolini».

Gli stessi prodotti che chef Maffioli abbinerà a sughi e ragù «di stagione» nella sua lezione del 4 febbraio e per cui le iscrizioni sono già aperte sul portale gusto.giornaledibrescia.it): necessario registrarsi e aver inserito almeno una ricetta.

«Sono prodotti che riscontrano gradimento nel settore della ristorazione - sottolinea il direttore commerciale del Pastificio - perché, seppur fatti con criteri industriali, sono realizzati con la passione e la cura tipiche di una produzione artigianale, mentre il ciclo produttivo informatizzato e i metodi di confezionamento innovativi sono garanzia di sicurezza». // **F. ROM.**

MANIVA.IT

L'ACQUA NELLA
SUA FORMA PIU PURA.

Acqua Minerale Alcalina

MANIVA