



CHEF PER UNA NOTTE

Con Trismoka e Chef lezione gratuita di caffè «no waste»

CUCINA **GUSTO E DINTORNI** 25 gen 2020, 14:50

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

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

Vuoi fare pubblicità su questo sito?

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. .

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 talenti 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 miscele 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 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.

Leggi qui il GdB in edicola oggi

Iscriviti a "News in 5 minuti" per ricevere ogni giorno una selezione delle principali notizie

riproduzione riservata © www.giornaledibrescia.it

Autore:

La redazione web

CONDIVIDI:

**Parla di:**

Brescia Chef per una notte Trismoka Cucina
Lezione di chef Gusto e Dintorni Cronaca
Tempo Libero Chef per una notte

Articoli in Gusto e dintorni

Lista articoli

LA GARA

L'assaggiatore di caffè Fabio Dotti ai mondiali di Varsavia

CUCINA **GUSTO E DINTORNI** 22 gen 2020, 12:43

Fabio Dotti - © www.giornaledibrescia.it

Rimini incorona **Fabio Dotti** che ora sogna Varsavia. Il Bresciano si è aggiudicato il **Campionato Nazionale di Cup Tasters 2020**, la cui finale si è tenuta al **Sigep** e si è aggiudicato l'accesso al **World Cup Tasters Championship**, che si svolgerà in Polonia dal **18 al 20 giugno 2020** e sarà l'**unico rappresentante dell'Italia**.

Combattutissima la finale: Dotti è risultando l'unico a non commettere errori (vince chi identifica nel minor tempo possibile il numero più alto di caffè utilizzando olfatto e gusto). Tra i migliori 6 anche **Daniele Corsini**, responsabile della produzione della **Torrefazione Agust**, alla sua **prima partecipazione**.

Fabio Dotti che è già **campione mondiale all'Espresso Italiano Champion** e vicecampione italiano al Gran Premio della Caffetteria italiana, che si è tenuto lo scorso ottobre a Host. E ad appena **ventitré anni**, è responsabile della **formazione Agust e Coffee Ambassador** del brand è **trainer autorizzato Aicaf**, riconosciuto a livello internazionale da Sca (Specialty Coffee Association), Black Examiner sulla Latte Art grazie al sistema Latte Art Grading System e Assaggiatore IIAC.

«Siamo felicissimi per il risultato ottenuto da Fabio - ha detto Giovanni Corsini, oggi a capo della torrefazione con il padre Marco e il fratello Daniele - e speriamo di esserlo ancora di più a giugno. Crediamo fortemente nella formazione e non potevamo affidare la nostra Academy a un profilo migliore».

Leggi qui il GdB in edicola oggi

Iscriviti a "News in 5 minuti" per ricevere ogni giorno una selezione delle principali notizie

riproduzione riservata © www.giornaledibrescia.it

Autore:

La redazione web

CONDIVIDI:

**Parla di:**

Rimini Brescia Varsavia caffè assaggiatori
gara Campionato nazionale campionato mondiale
Gusto e Dintorni Cronaca Tempo Libero



Vuoi fare pubblicità su questo sito?

