

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

A CURA DI NUMERICA



Sold out. Esauriti in pochi giorni i posti disponibili



Natale. La proposta di Promotica per l'occasione



Il maître, Fabrizio Bolpagni ha svelato i segreti del servizio

L'INIZIATIVA

Prorogata di alcuni giorni la chiusura delle iscrizioni al portale
NON È TARDI PER SOGNARE DA CHEF

Paolo Bertoli · p.bertoli@gornaledibrescia.it

Non è troppo tardi per provare a realizzare un proprio sogno. Avere l'opportunità di cucinare una propria ricetta per un centinaio di invitati insieme alla brigata di cucina del Carlo Magno e con i consigli di chef tra cui Beppe Maffioli, Stefano Cerveni, Philippe Léveillé, Massimo Fezzardi, Stefano Baiocco e il maestro Iginio Massari è qualcosa a cui ogni appassionato in cuor suo aspira. E farlo all'interno di un gioco come Chef per una Notte è forse l'occasione migliore. Per farlo però è necessario iscriversi al portale gustogornaledibrescia.it e caricare

almeno una ricetta in una delle categorie proposte e sperare che la giuria tecnica la selezioni. La buona notizia è che non è troppo tardi. C'è tempo infatti fino al 10 febbraio per caricare le proprie ricette e sperare di essere tra i fortunati.

Ultime ore anche per prenotarsi per la serata speciale, promossa in collaborazione con **Trismoka**, mercoledì 12 febbraio nella sala Libretti del Giornale di Brescia dedicata al caffè e a tutte le strategie per gustarlo al meglio, anche in famiglia, con una particolare attenzione all'eliminazione degli sprechi e alla riduzione degli imballaggi.

Chef per una NOTTE

IN COLLABORAZIONE CON

SCOPRI DI PIÙ SU
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT

Un viaggio in Italia attraverso la pasta fresca e ripiena

Ultimi posti per la Lezione del 4 febbraio in Cast Alimenti tenuta da Beppe Maffioli

Occasione

■ Ultimi posti disponibili e iscrizioni aperte fino a domenica per l'ultima Lezione di Chef per una Notte di questa edizione ospitata da Cast Alimenti (una serata speciale è invece in programma il 12 febbraio al Giornale di Brescia dedicata al caffè), quella che Beppe Maffioli terrà martedì prossimo alle 20 nell'aula magna della scuola di alta formazione di via Serenissima in città, abbinando paste fresche e ripiene a sughi e ragù «invernali», in un crescendo di sapori e di tradizioni in collaborazione con il pastificio Avesani e il consorzio Buongusto Italiano.

«Un viaggio dal Sud Italia

verso il Nord - annuncia lo chef del ristorante Carlo Magno di Collebeato, che è nella giuria di esperti di Chef per una Notte fin dal suo esordio -, ma anche dai gusti più delicati a quelli più intensi».

Si parte quindi dai sapori del Meridione con dei cavatelli all'acqua con pesto di mandorle, pomodori confit e lo zafferano Oro di Navelli.

«Un tipo di lavorazione della pasta che esalta i profumi di questi ingredienti delicati» assicura Maffioli. Poi, risalendo idealmente lo Stivale, lo chef preparerà tonnellari al vino, gamberi rossi e lime, «uno spaghetti alla chitarra leggermente acidulo, che contrasta con la dolcezza dei cro-

stacci», fino ad arrivare al Centro-Nord con i bigoli al torchio conditi con un pesto di radicchio tardivo, rape rosse e noci, i tortellini all'uovo con San Daniele mantecati con acqua di Parmigiano, e i raviolini al tuorlo d'uovo con fegatini (di piccione, pollo e foie gras) e brodo alle spugnone. «Le paste all'uovo e al tuorlo d'uovo sono più grasse e consentono abbinamenti con sughi più strutturati». La pasta, infine, non mancherà nemmeno nel dessert: una crostata alle mandorle e... tagliolini!

Per essere tra i fortunati che vedranno chef Maffioli ai fornelli, e per poter assaporare tutti i suoi consigli (e i suoi piatti), è necessario iscriversi sul portale di Chef per una Notte (gustogornaledibrescia.it), caricando almeno una ricetta. Con una prelezione per i nuovi utenti. La serata sarà anche in streaming sulla pagina Facebook del Giornale di Brescia e su Instagram. // F. R.

Dai cavatelli con pesto alle mandorle alla crostata con i tagliolini

MONTEVERDE
IL GUSTO DI CONDIVIDERE

DA PIÙ DI 60 ANNI
QUALITÀ, SICUREZZA
E TRADIZIONE ITALIANA

100% POLLO ITALIANO

Avicola Alimentare Monteverde srl - Via San Donato, 107 - 25038 Rovato (Bs)
Tel: +39 030 7703053 - info@pollomonteverde.it - www.pollomonteverde.it

TI ASPETTIAMO NEL NOSTRO SPACCIO AZIENDALE

Troverai tutta la qualità del Pollo Monteverde, prodotti sempre freschi e tante offerte



DOVE SIAMO

SPACCO AZIENDALE
Via Iseo n°9/B - Erbusco (BS)
(dietro al c.c. LE PORTE FRANICHE)

1 c.c. LE PORTE FRANICHE
2 Roadhouse
3 Uscita autostrada Rovato