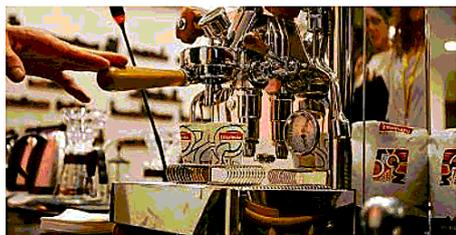


LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

A CURA DI NUMERICA



Degustazioni. Non sono mancate le prove d'assaggio



Sala Libretti. Tutto esaurito per l'incontro targato Trismoka al GdB

Chef per una NOTTE

IN COLLABORAZIONE CON














SCOPRI DI PIÙ SU
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT

Il buon caffè che non t'aspetti tra filtri, stantuffi e conici di carta

Lezione di Chef da tutto esaurito con **Trismoka** al GdB, tra assaggi e i segreti svelati dagli esperti

L'appuntamento

■ Segreti e consigli per preparare un caffè a regola d'arte, anche a casa. Espresso ma non solo. L'ultima lezione di Chef per una notte (la seconda speciale di quest'edizione dopo quella sulla mise en place) ha acceso i riflettori su metodi di infusione e miscele, aromi e tostature, fornendo alla cinquantina di appassionati presenti ieri sera in Sala Libretti tecniche e curiosità su una delle bevande più amate dagli italiani.

E chi meglio della torrefazione bresciana **Trismoka**, che è stata anche partner di entrambe le edizioni di Strabar (il programma di Teletutto per eleggere il miglior barista bresciano, che tornerà a breve), avrebbe potuto elargire consigli e suggerimenti? Al titolare Pao-

lo Uberti la parola, per un'introduzione sul complesso e affascinante mondo del caffè.

Controtendenza. «Cerchiamo di farvi vivere un rito - afferma - andando controcorrente in un'epoca in cui il monouso va per la maggiore». Ecco allora puntualizzata la differenza tra le due principali tipologie di caffè in commercio: l'Arabica, più aromatica, dal chicco ovalizzato e allungato, con un solco sinuoso e una percentuale di caffeina compresa tra lo 0,7 e l'1,5%, e la Robusta, più amara, con un chicco rotondo dal solco dritto e una percentuale maggiore di caffeina.

Ed ecco alcuni consigli pratici: non conservare il caffè in frigorifero perché ossida, non fargli prendere luce, macinar-

lo dai 20 ai 30 secondi per mezza tazzina di prodotto ed estrarlo con una pressione di 9 atmosfere.

In azione. A mettere in pratica i suggerimenti ci ha pensato Michael Boffelli, responsabile della formazione di **Trismoka**: suo il compito di mostrare (e far degustare) quattro diversi metodi di estrazione del caffè.

L'espresso per cominciare, che è il più bevuto in Italia ma che nel mondo raggiunge solo il 20% di diffusione. «Utilizzate una miscela 100% Arabica - suggerisce - . Darà una leggera acidità al primo sorso, mentre dal secondo ne scaturirà un gusto più dolciastro con finale cioccolatoso». Alcune precisazioni per un caffè impeccabile: la macchina dovrebbe essere sempre accesa per garantire la temperatura costante (90 gradi) dell'acqua.

Meno noti ma più affascinanti gli altri tipi di estrazione proposti: il French Press, un metodo a filtro detto a infusione (l'acqua va aggiunta un po' alla volta al caffè nella pressa



Protagonisti. Michael Boffelli, Clara Camplani e Paolo Uberti

e, dopo 3 minuti, si abbassa lo stantuffo e si versa il liquido in tazza). Poi il V60, il metodo a percolazione più diffuso al mondo (s'insertisce un filtro di carta all'interno del cono, si aggiunge il caffè e poi l'acqua in maniera omogenea e costante). Infine l'Aero Press, che si avvicina al caffè della moka, ma con una percezione aromatica migliore (la percolazione è più lenta, si mescola direttamente durante l'infusione e poi si esercita la pressione

dall'alto verso il basso). La lezione è stata trasmessa in streaming e sarà presto caricata in prima visione sulla pagina Facebook del GdB. Sarà anche riproposta dallo speciale in onda su Teletutto il 24 febbraio alle 20.15. Nel frattempo, giovedì 20 febbraio, saranno annunciati i nomi dei vincitori e la data della finale di Chef per una notte, il 9 marzo al ristorante Carlo Magno di Collebeato. //

FRANCESCA ROMAN



Miscela. Attenzione alla qualità

Promotica organizza esperienze indimenticabili!

Scegli un **weekend alla scoperta dell'Italia**, dei suoi tesori culturali e culinari, in alternativa **un'esperienza da veri piloti** in eccitanti test drive in pista su auto da competizione, oppure **a bordo di una barca a vela**, accompagnati da uno skipper. O ancora: **corsi di cucina** guidati da Chef Stellati e **team building culinari**, soggiorni con **visite alle aziende agroalimentari** e degustazioni delle eccellenze enogastronomiche.

PROMOTICA
LOYAL FOR VALUE

✉ info@promotica.it
🌐 www.promotica.it

