

# A tavola con il menù in bianco e dolcissima sorpresa finale

Lunedì 2 maggio tornano le lezioni a **Cast Alimenti**: latte, panna e mascarpone per chef Biscotti e Calzari

## Le anticipazioni

■ Una variazione alla panna della mozzarella in carrozza, un tortello di mascarpone (de-lattosato) e un dolce a sorpresa. Sono questi gli indizi del menù che l'executive chef Angelo Biscotti, docente dei corsi di alta formazione cuoco di **Cast Alimenti**, proporrà insieme all'executive di pasticceria Samuele Calzari nella lezione di lunedì 2 maggio. L'aula magna della scuola di cucina riaprirà le sue porte alle 20 per il quinto appuntamento di questa nona edizione di Chef per una Notte.

Per partecipare in presenza alla serata, condotta da Clara Camplani e Davide Briosi, è come sempre necessario caricare almeno una ricetta a tema sul portale [gusto.giornaledibrescia.it](http://gusto.giornaledibrescia.it). La lezione sarà anche trasmessa in diretta strea-

ming sul sito del Giornale di Brescia. Gli ingredienti protagonisti della lezione saranno latte, panna e mascarpone, tutti di Centrale del Latte, partner storico dell'iniziativa. Il compito di declinarli in un menù originale spetterà ad Angelo Biscotti e al suo collega Samuele Calzari. E se c'è ancora un velo di mistero sul dolce che il maestro pasticciere proporrà ai nostri aspiranti chef. Biscotti qualche indiscrezione sulle sue ricette, però, l'ha già fatta trapelare.

«Il primo piatto sarà un pan di bufala con alici - chiarisce l'executive chef di **Cast** -, che può essere servito come antipasto o entrée. È una declinazione della mozzarella in carrozza, dove la mozzarella di bufala è panata e frita, ed è abbinata a una spugna di crema di latte, a base di albumi, farina di mandorle e latte in polvere. Completano la ricetta alici

del Cantabrico e una spuma di mozzarella, preparata con ricotta e panna fresca».

A seguire chef Biscotti preparerà dei tortelli al mascarpone e cerfoglio, topinambur e scampi al lemon grass. «Nel ripieno utilizzerò anche della polvere di porro arrostito - chiarisce -, per aumentare la percezione del gusto umami. Lo scampo invece sarà cotto dolcemente per non alterarne il sapore e sarà valorizzato dal retrogusto acidulo del lemon grass». La scelta di utilizzare il mascarpone senza lattosio raccoglie la provocazione lanciata la scorsa settimana dal direttore generale di Centrale del Latte Andrea Bartolozzi su queste pagine: «Il mondo dell'Horeca è ancora restio a proporre piatti con ingredienti senza lattosio - aveva affermato Bartolozzi -, ma sarebbe un modo per valorizzare l'offerta gastronomica». «Oggi la

sensibilità sulle intolleranze alimentari è altissima - assicura Biscotti -. Il mercato offre molti ingredienti ad alta digeribilità, come il mascarpone senza lattosio di Centrale del Latte, che consentono a noi chef di creare piatti attenti, senza dover rinunciare alla creatività o al gusto».

In attesa di poter assaggiare il menù «total white» della quinta lezione di Chef, vi ricordiamo di continuare a caricare le vostre ricette sul portale: il termine ultimo è il 20 maggio, poi la giuria si riunirà per selezionare i vincitori, che avranno l'occasione unica di cucinare i loro piatti nella serata di gala, in programma ai primi di giugno al ristorante Carlo Magno di Collebeato. Prima, però, ancora due imperdibili appuntamenti con le lezioni di Chef: il 16 maggio la mise en place e il 24 maggio la serata dedicata alla frutta. //

FRANCESCA ROMAN



Si torna in aula. In **Cast** Alimenti, in una scorsa edizione, gli aspiranti chef pronti per la lezione a tema



**Tocco finale.** Gli chef useranno prodotti di Centrale del Latte



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176