

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

A CURA DI NUMERICA

Latte, panna e mascarpone per una serata «total white»

Iscrizioni aperte per la lezione del 2 maggio in collaborazione con la Centrale del Latte

Partecipare

■ Ricette total white, ma non necessariamente sweet. La quinta lezione di Chef per una Notte, in programma lunedì 2 maggio, sarà a base di latte, panna e mascarpone, i penultimi ingredienti scelti dalla nostra giuria per la sfida culinaria di questa nona edizione.

L'appuntamento è, come sempre, alle 20 nell'aula magna di Cast Alimenti con Clara Campiani e Davide Briosi. Sono già aperte le iscrizioni per partecipare in presenza: è necessario caricare almeno una ricetta a tema sul portale gusto.giornaledibrescia.it, e si riceveranno in anteprima i materiali e gli abbinamenti beverage proposti da Stocchetti. Ricordiamo che la lezione si potrà seguire anche in diretta streaming sul sito del Giornale di Brescia, e si potrà in-

teragire con l'aula magna attraverso l'apposita chat.

In attesa di scoprire il menù che l'executive chef Angelo Biscotti, docente dei corsi di alta formazione cuoco di Cast Alimenti, ha ideato per la serata, spetta al direttore generale di Centrale del Latte Andrea Bartolozzi introdurre i protagonisti della lezione.

Dal frigorifero. «Panna e mascarpone sono nostri prodotti storici - assicura Bartolozzi -, che hanno grande diffusione e apprezzamento. La nostra ricetta del mascarpone è particolarmente ricca di panna, una panna nobile, di prima scrematura, che conferisce al prodotto un valore aggiunto». «Il mascarpone è usato soprattutto per i dolci - prosegue il direttore di Centrale del Latte -, ma anche come sostituto del burro a tutto pasto. Inoltre, in occasione della Pasqua, abbiamo appena lanciato la versione delattosata,

per andare incontro a una sempre più crescente richiesta di prodotti ad alta digeribilità». «O almeno questo avviene nei supermercati - specifica Bartolozzi -, mentre il mondo dell'HoReCa è ancora abbastanza restio a proporre piatti con ingredienti senza lattosio. Lancio una provocazione, che in realtà è un suggerimento, un modo per valorizzare ulteriormente l'offerta gastronomica». E chissà che Biscotti non la colga al volo...

Centrale del Latte è partner di Chef per una Notte fin dalla prima edizione. «Ogni volta che si parla di qualità delle materie prime e di territorio per noi è importante esserci - assicura il direttore -. È l'occasione per parlare di quello che facciamo e di come lo facciamo, e parlarne attraverso un format intrigante come questo diventa ancora di più un piacere. In queste nove edizioni Chef si è rinnovato, per stare al passo con i tempi e con

le nuove tendenze culinarie. Abbiamo molto in comune».

Sono questi però, ahimè, tempi un po' incerti. «Nel nostro settore la crisi è arrivata in leggero ritardo, ma sta purtroppo recuperando terreno - conferma Bartolozzi -. Prima l'incremento sui prezzi del packaging, poi la crisi energetica, l'aumento delle materie prime e del carburante. Ora è partita la crisi del prezzo, che è letteralmente esploso dai primi di aprile. Noi abbiamo lavorato sulle inefficienze e sugli sprechi, oltre che ridotto significativamente la nostra attività promozionale. Inevitabilmente però la filiera non può assorbire tutti i rincari, e stanno quindi aumentando anche i prezzi sullo scaffale». «Il problema tuttavia riguarda anche la reperibilità del prodotto. La previsione - conclude il direttore di Centrale del Latte - è che la situazione si normalizzerà soltanto dopo l'estate». //

FRANCESCA ROMAN

Chef
per una NOTTE

IN COLLABORAZIONE CON

	Fonte Alpina MANIVA	<i>EasyLife</i>	

SCOPRI DI PIÙ SU
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT



Materia prima. La lavorazione del mascarpone di Centrale del Latte



Creazioni. Una delle proposte in una lezione dello scorso anno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176