

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

A CURA DI NUMERICA

Panna e latte dall'antipasto al dessert

Ultimi posti disponibili per la lezione di chef in programma lunedì con Angelo Biscotti



Rapporto solido. Una lezione della passata edizione

Partecipare

■ Un'altra lezione di Chef per una notte è alle porte, un'altra serata in **Cast** Alimenti in cui essere faccia a faccia con un maestro della cucina, imparare, fare domande e assaggiare.

Ingredienti. Latte, panna e mascarpone come ingredienti da utilizzare a tutto pasto, dall'entrée al dolce. Il menù «total white» dell'executive chef Angelo Biscotti, docente dei corsi di alta formazione cuoco di **Cast** Alimenti, e del collega executive di pasticceria Samuele Calzari sarà presto svelato ai nostri aspiranti chef.

Lunedì sera alle 20 l'aula magna di Cast Alimenti riaprirà le sue porte per la quinta lezione di Chef per una Notte, condotta come sempre da Clara Campiani e Davide Briosi. Una se-

rata che si potrà seguire in presenza, aggiudicandosi uno dei pochi posti ancora disponibili (per iscriversi, è necessario caricare almeno una ricetta a tema sul portale gustojornaledibrescia.it), oppure via streaming, in diretta sul sito del Giornale di Brescia. Gli spettatori da casa potranno chattare con la redazione e fare le domande agli chef in tempo reale. Anche questo appuntamento si svolgerà nel rispetto delle normative anti-Covid: tutti i dettagli su gustojornaledibrescia.it.

La serata in collaborazione con Centrale del latte di Brescia vedrà in cattedra anche il mascarpone

Il menù. Tre le portate che gli chef di **Cast** proporranno ai nostri appassionati di cucina: un pan di bufala con alici, dei tortelli al mascarpone e cerfoglio e un dolce a sorpresa.

Protagonisti delle ricette, i prodotti della Centrale del Latte, partner di Chef per una Notte fin dalla prima edizione e di altri progetti del nostro gruppo come Strabar.

«Panna e mascarpone sono nostri prodotti storici - sottolinea il direttore generale Andrea Bartolozzi -. La nostra ricetta del mascarpone è particolarmente ricca di panna, una panna nobile, di prima scrematura, che conferisce al prodotto un valore aggiunto. Abbiamo appena lanciato sul mercato una versione delattosata, per andare incontro a una sempre più crescente richiesta di prodotti ad alta digeribilità».

È proprio questo mascarpone senza lattosio che chef Biscotti utilizzerà per i suoi tortelli, che saranno serviti con topinambur e scampi al lemon grass. «Nel ripieno utilizzerò anche della polvere di porro arrostito - aveva già annunciato il docente di **Cast** -, 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».

Prima, però, lo chef realizzerà una variante della mozzarella in carrozza, abbinata a una spugna di crema di latte, alici del Mar Cantabrico, e una spuma di mozzarella, preparata con ricotta e panna fresca.

Quale sarà, invece, il dolce ideato dal pasticcere Calzari per completare il menù «total white», lo scopriremo solo lunedì. Nel frattempo, un piccolo spoiler arriva da Stocchetti Beverage, che alle ricette a base di latte, panna e mascarpone abbinerà la birra. «La scelta probabilmente più complessa - commenta il personal drinker Andrea Minoni -, ma ci piace la sfida». //

FRANCESCA ROMAN

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176