

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

La squadra. Il gruppo di Cast Alimenti ha guidato la serata // FOTO FAVRETTO NEW REPORTER

Spugne e bolle per una serata finita in wow

Per la quinta lezione in Cast si sono alternati Biscotti e Calzari sul menù total white

Partecipare

■ Dalla spugna di latte alle bolle di zucchero... ed è wow! Chef per una Notte stupisce e incanta ancora una volta i nostri appassionati di cucina: la quinta lezione, ospitata lunedì sera nell'aula magna di Cast Alimenti e condotta da Clara Camplani e Davide Briosi, è stata un crescendo di gusto, impreziosito da veri e propri colpi da... maestro!

La lezione. In cattedra si sono infatti alternati l'executive chef Angelo Biscotti, docente dei corsi di alta formazione cuoco di Cast, e il collega pastry chef Samuele Calzari, che hanno proposto un menù «to-

tal white» con i prodotti di Centrale del Latte di Brescia.

Latte, panna, mascarpone, ma anche mozzarella e ricotta: e che orgoglio per il direttore generale Andrea Bartolozzi vedere le sue creature trasformarsi nelle sapienti mani dei due chef. «Centrale nasce tanti anni fa per rivolgersi al consumatore finale - commenta il direttore -, ma siamo felici che i nostri prodotti siano apprezzati anche dai cuochi professionisti e dal mondo dell'Horeca».

Materia prima. Lode e gloria soprattutto alla panna, che chef Biscotti ha utilizzato nel suo Pan di bufala e alici, e al mascarpone, protagonista dei suoi tortelli con cerfoglio, topinambur e scampi al lemongrass, ma anche del tiramisù ri-

visitato preparato dal pastry chef Calzari.

«Mi piace elaborare le ricette della tradizione - annuncia a inizio serata chef Biscotti -, attraverso tecniche diverse e prodotti di qualità». Ecco allora che il docente accompagna la mozzarella frita in carrozza, tipica della sua Campania, con una spugna di latte, che viene prima sifonata e poi passata al microonde, e la ricopre con una spuma di mozzarella, ricotta e panna. Il tocco in più è la polvere di porro bruciata che lo chef utilizza al posto del sale, «perché non bisogna mai dimenticare l'attenzione per la salute» puntualizza Biscotti. Una «giocata» simile è la polvere di porro bruciata che lo chef aggiunge nel ripieno dei tortelli di mascarpone. Quello senza lattosio, l'ultimo arrivato tra i prodotti di Centrale del Latte: «Un consumatore su dieci - precisa Bartolozzi - preferisce il mascarpone delattosato, ad alta digeribilità».

La pasta ripiena è quindi ser-

Panna, latte e mascarpone della Centrale di Brescia nei piatti scelti per una serata straordinaria

vita con una vellutata di topinambur aromatizzato al guanciale e stufato con panna e brodo di pollo, e con gli scampi confit, precedentemente cotti in forno a 80 gradi per 12 minuti con olio, lemongrass e bacche di pepe rosa.

L'abbinamento con le prime due portate Stocchetti Beverage se lo gioca con la birra: per il pan di bufala una Hoppy lager, il cui gusto agrumato sposa alla perfezione la mozzarella. «Provare per credere» assicura il personal drifter Andrea Minoni. Più ruffiana la scelta di una Biancalancia con i tortelli: birra blanche, in tema con la serata, cremosa, molto fruttata e poco amara.

E quando il salato cede il posto al dolce, tocca a Samuele Calzari incantare i palati, e non solo. Il pastry chef di Cast propone un tiramisù rivisitato, con un crumble al caffè al posto dei savoiardi, e con una crema al mascarpone pastorizzata: acqua e zucchero devono essere portati a 121 gradi, e se non si dispone di un termometro basta una semplice...

graffetta. «Quando raggiunge questa temperatura lo zucchero si chiama bollato - spiega Calzari -, perché fa le bolle. È sufficiente creare un'asola con una graffetta, immergerla nel composto e

poi soffiare». Et voilà, dall'aula magna si leva un'ovazione di stupore, mentre Francesca Rossini di Stocchetti perfeziona il perfetto con un cocktail sour a base di amaro al luppolo, che ricorda il profumo intenso delle birre artigianali in stile ipa, con un retrogusto amaricante che richiama il caffè del tiramisù. //

FRANCESCA ROMAN



Suggestioni. Uno dei piatti realizzati



In sala. Presenze più ampie in Cast

Diamo valore e certezze all'ortofrutta

Mercato Ortofrutticolo

UNO SPETTACOLO

che da 100 anni garantisce freschezza e qualità per la tavola dei Bresciani

I protagonisti del successo:

- * Agri-Ortocom
- * Aricifunghi
- * Ceretti
- * Eurorinascita
- * Vito Elia
- * Gevem Fruit
- * Lottieri Vittorio
- * Marcoccio
- * P.M. di Gregorelli
- * Reboldi Libero
- * Savino Frutta
- * Zanoni Franco e Figli

Gruppo Commercianti Ingresso
Via Orzinuovi, 82
25125 Brescia (BS)

ASSOCIAZIONE DEGLI OPERATORI ALL'INGROSSO
AGRO-FLORO-ITICO-ALIMENTARI DI BRESCIA

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

A CURA DI NUMERICA



Maestro. Samuele Calzari e le... bolle



Protagonisti. I prodotti della Centrale del Latte

RESTARE IN CONTATTO

Il portale gusto.giornaledibrescia.it

RIVIVERE LE SERATE IN TV E IN RETE

Francesca Roman

Chef per una Notte è sempre a portata di clic. O di telecomando. Tutti gli articoli dedicati alla nostra iniziativa si possono leggere sul sito www.giornaledibrescia.it, dove è anche possibile ammirare gli scatti realizzati dal fotografo Umberto Favretto nel corso delle diverse lezioni. Lezioni che sono tutte caricate integralmente sul portale gusto.giornaledibrescia.it e che possono essere riguardate in qualsiasi momento da smartphone, tablet o pc. La lezione di lunedì dedicata a latte, panna e mascarpone sarà anche trasmessa

prossimamente su Teletutto. Venerdì prossimo, 13 maggio alle 20.05, andrà invece in onda lo speciale curato da Clara Camplani per la regia di Alessandro Colossi, con le interviste agli chef e ai partner, e le immagini dei momenti clou della lezione (in replica domenica 15 maggio alle 14.20 su Teletutto2). Nella sezione TTplay del sito teletutto.it si potrà anche rivedere lo speciale andato in onda sabato 30 aprile: un racconto, condotto da Clara Camplani, di questa nona edizione di Chef per una Notte con le voci di tutti i suoi protagonisti.

Che
per una **NOTTE**

IN COLLABORAZIONE CON

SCOPRI DI PIÙ SU
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT

Frutta e mise en place la volata alla finale è già lanciata

Appuntamento al Carlo Magno il 16 maggio e poi si torna in Cast con la frutta il 24 maggio

Il programma

■ Dai fornelli di Cast Alimenti alla tavola del Carlo Magno, e ritorno. La volata finale di Chef per una Notte prosegue con la lezione speciale di mise en place di lunedì 16 maggio alle 20, che sarà ospitata nel ristorante di chef Beppe Maffioli a Collebeato.

Sarà proprio Maffioli a salire poi in cattedra martedì 24 maggio, sempre alle 20, nell'aula magna di Cast per l'ultima lezione di Chef di questa nona edizione del nostro gioco, quella dedicata alla frutta.

L'appuntamento con la «mise en place» vedrà ancora una volta il direttore artistico di Easy Life Dora Papis detta-

re le regole in materia di arte della tavola ed elargire consigli utili per ogni occasione: colori e accessori must have dell'ultima stagione saranno mostrati in una serie di scenografici allestimenti. Ancora pochissimi i posti disponibili: per partecipare alla serata in presenza non è richiesto l'invio di alcuna ricetta, bensì è sufficiente registrarsi sul portale gusto.giornaledibrescia.it e inviare una mail a gusto@giornaledibrescia.it entro il 12 maggio.

Fino al 20 maggio è possibile inviare le ricette alla giuria

Nel frattempo, sarà fondamentale tenere d'occhio il sito dedicato (gusto.giornaledibrescia.it) per avere tutte le informazioni sulla lezione del 24 maggio in Cast Alimen-

ti che avrà come protagonista la frutta. In vista della serata l'invito rivolto a tutti gli interessati è di caricare una ricetta o più ricette su questo tema. Lo chef Beppe Maffioli svelerà il suo menù su queste pagine nelle prossime settimane.

Entrambe le serate saranno trasmesse anche in diretta streaming sul sito del Giornale di Brescia e sulla pagina Facebook, e sarà come sempre possibile interagire con i protagonisti via chat. Ricordiamo che la scadenza per l'invio delle ricette, a prescindere dalla categoria selezionata, è il 20 maggio.

Ancora pochi giorni, quindi, per creare un piatto unico che convinca la nostra giuria di esperti formata da chef, pasticceri e giornalisti: in palio c'è la possibilità di cucinare la propria ricetta alla serata di gala di inizio giugno, ospitata al ristorante Carlo Magno e dove si terranno pure le prove. // F.R.



GEMELLI D'ECCELLENZA

LA QUALITÀ DI SEMPRE
ORA ANCHE SENZA LATTOSIO

È nato il Mascarpone di Centrale
Alta Digeribilità.

SENZA LATTOSIO ma con tutta la tradizionale bontà che abbiamo sempre garantito:

- da pura panna di centrifuga
- consistenza morbida e compatta
- sapore dolce della panna

100% ITALIANO

www.centralelatte-brescia.it

