

# Pasta fresca e ripiena: come abbinarla? Maffioli lo svela nella quarta lezione

Iscrizioni aperte per la serata del 4 febbraio in **Cast Alimenti** necessario mandare una ricetta

## L'esperienza

■ La pasta fresca. All'acqua, al vino bianco, all'uovo e ripiena. L'ultima lezione di Chef per una Notte, in programma martedì 4 febbraio alle 20 nell'aula magna di **Cast Alimenti**, avrà come protagonista la regina della tavola italiana, e come suo interprete lo chef Beppe Maffioli del ristorante Carlo Magno di Collebeato.

Dopo il tutto esaurito (in meno di 36 ore) e la lunga lista d'attesa per la lezione di mise en place di giovedì prossimo, 23 gennaio, che vedrà il ceo di Promotica Diego Toscani impartire lezioni di stile della tavola (chi non è riuscito a prenotarsi potrà comunque seguire

la serata su Facebook sulla pagina del GdB e lo speciale che Teletutto proporrà nei giorni successivi), non c'è un minuto da perdere: da oggi sono aperte le iscrizioni per partecipare, come sempre gratuitamente, all'ultimo incontro dedicato alla formazione sull'alta cucina di quest'edizione di Chef per una Notte.

**In tavola.** «Il tema sarà la pasta fresca e i suoi abbinamenti - precisa chef Maffioli, impegnato accanto al Giornale di Brescia e Chef per una notte fin dalla sua prima edizione -. Farò un'introduzione storica sulle diverse tradizioni regionali della nostra Penisola, dalla pasta all'acqua del Meridione, dove è con-

ditata con i sapori decisi delle verdure e del pesce, alla pasta all'uovo del centro Italia, fino al tagliolino abbinato a un formaggio importante e al tartufo». «Dopodiché - prosegue lo chef, spesso presente a tutte le lezioni della nostra iniziativa legata al mondo della cucina - giocheremo sugli abbinamenti, con pesti e ragù che potremo definire "invernali". Magari ci sarà anche del pesce, ma con salse un po' di struttura».

A fornire la materia prima alla lezione di Beppe Maffioli sarà la rete di imprese Buon Gusto Italiano composta da ventitré aziende dell'eccellenza agroalimentare del nostro Paese e che ha deciso di accompagnare Chef per una notte.

## All'acqua oppure all'uovo nel contesto della tradizione oppure rivisitata

«Le paste fresche - chiarisce lo chef del Carlo Magno - saranno abbinata, in base alla loro forma, a diversi condimenti. Per quanto riguarda le paste ripiene, che hanno già il condimento al loro interno, sceglierò delle salse particolar-



**Al timone.** Beppe Maffioli conduce la lezione del 4 febbraio

mente delicate, che valorizzano il gusto della pasta e allo stesso tempo quello della sua farcitura».

**La lezione.** Le premesse per un'ultima lezione di assoluto livello, quindi, ci sono tutte: aspiranti cuochi pronti a prendere appunti, perché chef Maffioli non mancherà di sorprendervi con segreti e consigli del mestiere, e di farvi scoprire gu-

sti nuovi e abbinamenti inediti. Ma per partecipare alla lezione «Pasta fresca e farcita: quali abbinamenti?» è prima necessario iscriversi sul portale di Chef per una Notte ([gustogioaledibrescia.it](http://gustogioaledibrescia.it)), caricando almeno una ricetta. In caso di esaurimento dei posti disponibili, sarà data precedenza a chi non ha partecipato a una delle serate precedenti. //

FRANCESCA ROMAN

LE NOSTRE INIZIATIVE CHEF PER UNA NOTTE

**Chef per una Notte**

Pasta fresca e ripiena: come abbinarla? Maffioli lo svela nella quarta lezione

IN ARMONIA CON LA NATURA. QUESTA È L'UNICA SOLUZIONE PER UNO STILE DI VITA SANO, EQUILIBRATO E SOSTENIBILE. **Erismoka**