

Formaggi che passione con chef Zanotti

Grande partecipazione per la prima Lezione in **Cast** Alimenti: spazio a tecniche e aneddoti

Sapori e emozioni

■ «Una cosa così buona non l'ho mai assaggiata nella mia vita e credo che questo momento non lo dimenticherò mai. Sono così emozionata che ho gli occhi lucidi».

Si potrebbe riassumere così, con le parole di Camilla, la prima Lezione di Chef, martedì sera in **Cast** Alimenti.

Bresciano-nipponico. A rendere unica la serata - più di due ore tra tecniche, aneddoti, confidenze, curiosità e assaggi - il protagonista del primo dei quattro momenti formativi offerti agli iscritti, da Chef per una notte: Piercarlo Zanotti, chef del Cappuccini Resort,

grande sostenitore dei prodotti locali che sanno sostenere le sapienti incursioni di influenza nipponica. «La cucina italiana è una delle migliori al mondo, così come quella giapponese, poterle combinare rappresenta la mia frontiera di ricerca, anche sulla scorta dell'esperienza maturata ad Hosaka».

Il cuoco si è presentato alla platea con la forza delle sue preparazioni (vedi box a fianco) e con l'amore e la dedizione per la materia prima che, nel caso della prima lezione, vedeva al centro i prodotti caseari de La contadina. Ricotte e bufale assolute protagoniste delle ricet-

te eseguite anche da Beppe Maffioli che si è ritagliato uno spazio per l'esordio di un format che piace. Tanto che è stata partecipata anche la diretta dell'evento, trasmessa sulla pagina Fb del Giornale di Brescia. Anche da casa non sono mancate le domande rivolte poi direttamente agli chef in aula.

Effervescenze. Una interazione di livello che ha riguardato anche l'aspetto del beverage, curato da un effervescente e preparatissimo Andrea Mino-

Speciale su Teletutto il 29 novembre alle 21 Fotogallery completa sul sito del Giornale di Brescia

ni, responsabile marketing dell'azienda Stocchetti. Le proposte al bicchiere - Vermut Rosso Montanaro, birra artigianale Labi l'Ambrata e Moscato Zagara di Marchesi di Barolo - sono state ampiamente spiegate, arricchite da chicche e curiosità che hanno reso l'assaggio ancora più gustoso e gradevole. Insomma buona, anzi buonissima la prima (lezione). //

CECILIA BERTOLAZZI

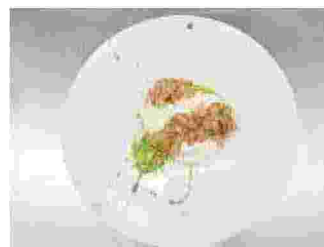
I PIATTI PROPOSTI



Tatin di pomodoro, burrata e gelato al pomodoro



Raviolo fresco con ricotta, spinaci e burro affumicato



Spaghetto al pomodoro, gambero rosso e burrata



Bavarese di ricotta con biscotto all'olio di zucca



All'opera. Chef Zanotti durante la preparazione della bavarese di ricotta



Al bicchiere. Piatti abbinati alle bevande grazie a Stocchetti Beverage



Spiegazioni. Chef Maffioli elargisce consigli durante la lezione



«I formaggi in cucina, ricette, tecniche e abbinamenti». È intorno al tema che si è dipanata, martedì sera in **Cast Alimenti**, la prima Lezione di Chef



Sperimentare. Di cosa sa il burro affumicato? // FOTO REPORTER FAVRETTO

