

# Pasticceria in tutte le sue temperature

## Fresca, sottozero oppure da forno sarà al centro della Lezione di Chef dedicata al mascarpone

### Formazione

■ La prima è stata un successo. Pieno. Sia per la partecipazione degli aspiranti «Chef per una notte» che per il livello dei piatti e delle creazioni che Beppe Maffioli e Piercarlo Zanotti sono riusciti a presentare nell'aula magna di **Cast** Alimenti il 12 novembre. Ci sono dunque tutti gli... ingredienti perché anche la seconda serata delle «Lezioni di chef» sia un'opportunità di assoluto livello.

**Pasticceria.** Dopo che si è parlato di pollo, riscoprendo le nobili «ostriche» senza tralasciare la coscia e la suprema, grazie alla collaborazione con l'avicola Monteverde, per la serata in calendario il 2 dicembre, (iscrizioni già aperte sul portale [gusto.giornaledibrescia.it](http://gusto.giornaledibrescia.it)) si è deciso di cambiare decisamente pagina e di dedicare l'appuntamento al dolce.

Mascarpone è sinonimo di tiramisù, ma è anche tanto altro. Per scoprire la versatilità del cremosissimo formaggio, imparare molto e trascorrere una serata che più dolce non si può, l'appuntamento è lunedì 2 dicembre, con la seconda lezione di Chef per una notte. In cattedra a **Cast** Alimenti il maestro pasticciere Gabriele Bozio il quale, inutile dirlo, di dolci ne sa un bel po'.

Come partecipare alla sera-

ta? Semplicissimo. Basta accedere al portale dedicato alla nostra iniziativa ([gusto.giornaledibrescia.it](http://gusto.giornaledibrescia.it)) e caricare almeno una ricetta: l'operazione consentirà di prenotare il proprio posto alla lezione gratuita. E per accedere alle lezioni che verranno non servirà altro che seguire il medesimo procedimento: una ricetta caricata, una lezione prenotata. Per dare la possibilità al maggior numero possibile di appassionati di partecipare almeno ad una lezione in caso di esaurimento dei posti verrà data precedenza a chi non ha partecipato ad una delle serate precedenti.

Ma veniamo al prossimo appuntamento. Dopo il pollo, sovrano indiscusso della prima lezione, lunedì 2 dicembre tocca al mascarpone. Non a uno qualsiasi, però: quello della Centrale del Latte di Brescia, che sarà sponsor della serata. Un mascarpone che - va detto perché è con queste caratteristiche che lo chef docente d'eccezione si troverà a dover lavorare - è particolarmente cremoso e dolce, con una «punta di panna» che lo rende inconfondibile. Lo stesso direttore della Centrale, Andrea Bartolozzi, ha ribadito come sia prodotto «con solo latte italiano di raccolta propria e pura panna di centrifuga, che deriva proprio dalla scrematura di questo latte».

**Le ricette.** Lo chef Bozio promette di valorizzarlo a dovere, preparando non una, ma ben tre ricette dolcissime: nei giorni scorsi abbiamo avuto occasione di chiedergli se avesse già qualche idea su come avrebbe condotto la serata e abbiamo trovato un professionista che, pur non svelando il suo programma, ha saputo far venire l'acquolina in bocca a ciascuno.

Tiramisù? Certamente. La stragrande maggioranza del mascarpone sugli scaffali dei supermercati viene venduto per questo sempre apprezzato dolce della tradizione. Il maestro in cattedra alla seconda lezione raccoglierà la sfida, ma lo proporrà in una versione rivisitata che, ha spiegato lui stesso, «invertirà le parti tra mascarpone e caffè». Sarà da scoprire. E questa sarà la ricetta di «pasticceria fresca». Intento di Bozio, infatti, è quello di proporre oltre a questo anche un dolce caldo e uno sotto zero. I partecipanti alla serata avranno la fortuna di carpire (e assaggiare) direttamente dallo chef ricette e preparazioni, ma intanto basti sapere che il primo accosterà al mascarpone, tendenzialmente formaggio dalla consistenza grassa, frutti acidi che ne equilibreranno il gusto finale, e che il secondo, quello sotto zero, sarà in abbinata a un prodotto alcolico. Chef Bozio in questi giorni si sta consultando con Stocchetti Beverage, che si occupa degli abbi-

namenti con i piatti proposti lungo il corso di tutta la nostra iniziativa: forse sarà un liquore, forse una grappa. Certo è che valorizzerà il sapore di latte del mascarpone e piacerà senza dubbio anche a chi non ama i dolci alcolici: le basse temperature, infatti, eliminano la gradazione ed esaltano gli aromi.

**Occasione.** Come già nelle precedenti edizioni, Chef per una notte del Giornale di Brescia offre l'opportunità di partecipare ad una o più tappe di un percorso di formazione di altissimo livello realizzato in collaborazione con **Cast** Alimenti.

Un'opportunità unica per gli appassionati di cucina di confrontarsi, su temi specifici, con professionisti del settore e anche con esperti negli abbinamenti. Sono previste anche due serate speciali. //

**Appuntamento  
il 2 dicembre  
alle 20 in **Cast**  
Alimenti:  
iscrizioni  
già aperte  
sul portale**



In cattedra. Gli chef al lavoro nella prima lezione



Appassionati. Tutto esaurito a **Cast** Alimenti

**Chef**  
per una **NOTTE**

IN COLLABORAZIONE CON

**coop** Lombardia

**PROMOTICA** ED-4V FOR NATURE

**trismoka** artisti del caffè

**BRESCIA** COTTAGE DEL LATTE

WWW.ARTEBIANCA.IT  
**ARTEBIANCA**  
FOOD SPECIALIST

**CAST** ALIMENTI

Fonte Alpina  
**MANIVA**

**STOCCHETTI** BEVERAGE SERVICE

**Sant'elici**

**MONTEVERDE** IL GUSTO DI CONDIVIDERE

SCOPRI DI PIÙ SU  
**GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT**

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

**Pasticceria in tutte le sue temperature**

**MASCARPONE DI CENTRALE**