

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

A CURA DI NUMERICA

Pasticceria fresca, da forno e sotto zero per il 2 dicembre

Il maestro Gabriele Bozio guida la seconda Lezione di Chef con protagonista il mascarpone

L'appuntamento

■ Sarà una serata dolcissima: parola di chef Gabriele Bozio, che per la seconda lezione di Chef per una notte, lunedì 2 dicembre, metterà sul piatto tre ricette da leccarsi i baffi.

Tre dolci, essendo lui pasticciere navigato: specializzato negli ambiti di pasticceria salutare, gelateria, pasticceria da ristorazione e pasticceria salata, Bozio è Executive Manager di **Cast Alimenti**, consulente e alle spalle ha una solida esperienza nella progettazione e realizzazione di percorsi formativi nel settore gastronomico, presso i più rinomati centri professionali d'Italia.

Ora, anche docente d'ecce-

zione per le lezioni di Chef per una notte: «Seguo questa iniziativa praticamente da quando è nata - spiega il maestro Bozio -, ma in genere come chef di supporto alla serata conclusiva. È dunque un progetto che conosco da parecchi anni, anche se è la prima volta che lo affronto da docente: un progetto molto interessante, che permette ai partecipanti di crescere. Che poi è lo spirito che muove anche **Cast Alimenti**».

La serata. Cosa preparerà chef Bozio lunedì 2 dicembre? Tre dolci, ovviamente. Ingrediente principe della lezione sarà il mascarpone della Centrale del Latte di Brescia, partner

Le iscrizioni sono già aperte sul portale gusto. giornaledibrescia.it

della serata: «Un prodotto - evidenzia il maestro - presente in molti dolci, sia classici sia moderni. La sua cremosità e persistenza lo rendono ideale per preparazioni di vario genere, ma certamente dà il proprio massimo nell'abbinamento con il caffè: pensando al mascarpone, viene subito in mente il tiramisù». E ci sarà il tiramisù alla lezione? Sì, ma rivisitato: lo chef ha in mente di «riprodurre il classico tiramisù in una nuova versione, che inverta le parti tra caffè e mascarpone». Sarà, questa, la ricetta di pasticceria fresca.

Ma Bozio intende prepararne altre due, un dolce da forno e uno sotto zero: il primo sarà servito tiepido e vedrà come ingrediente abbinato al mascarpone frutti acidi, che ne equilibreranno la presenza di grasso; il secondo, quello sotto zero, punterà a valorizzarne il sapore di latte abbinandolo a un prodotto alcolico, forse una grappa alle pere. // **A. S.**

Chef per una NOTTE

IN COLLABORAZIONE CON



SCOPRI DI PIÙ SU
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT

