



INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

CHEF & COFFEE LAB

by HostMilano e Ambasciatori del Gusto
Padiglione: 3 | Stand: H3-Q04

**Ricerca, innovazione, eccellenze
made in Italy e caffè**



FIERA MILANO



GIOVEDÌ 23/06

Ore 12:00

Degustazione a cura dell'Ambasciatore del Gusto Alessandro Gilmozzi.

Nome Piatto: Spaghetti quadrato reidratato, burro affumicato, sarde di lago e caffè.

Descrizione Piatto: Lo spaghetti reidratato, burro affumicato, sarde di lago e caffè è un piatto caratterizzato come dice il nome stesso dal processo di reidratazione in acqua e caffè.

Questa tecnica permette e di cuocere la materia prima in un minuto senza avere scompensi di consistenza e perdita di amidi dati di norma dalla cottura ad immersione. Per l'abbinamento verrà utilizzata l'acqua CEDEA, con una sorpresa interessante, il sale dolomitico.

Partner in abbinamento: Felicetti e Acqua CEDEA.

Ore 16:30

Degustazione a cura dell'Ambasciatore del Gusto Alessandro Gilmozzi.

Nome Piatto: Tiramisù di pasta.

Descrizione Piatto: La tecnica che rende questo tiramisù un piatto non solo tradizionale, ma un piatto con qualcosa di nuovo, di ricercato è l'infusione a freddo nell'alcol e nel caffè. Questo processo garantisce un'esperienza di percezione emozionale diversa dal tiramisù classico dove il savoiardo verrà sostituito dalla pasta. L'infusione sarà in un caffè shakerato con acqua CEDEA.

Partner in abbinamento: Felicetti e Acqua CEDEA.





VENERDÌ 24/06

Ore 12:00

Degustazione a cura dell'Ambasciatore del Gusto Terry Giacomello.

Nome Piatto: Riso ai fiori di cartamo, formaggio salato e caffè.

Descrizione Piatto: Riso aromatizzato ai fiori di cartamo, formaggio salato e olio al caffè. Questo piatto nasce da un'attenta ricerca di prodotti italiani. I fiori di Cartamo, originari del territorio Calabro, serviranno a colorare il piatto. Il formaggio, tipico della zona di Pordenone, e del Friuli, la mia terra d'origine, donerà un'accentuata sapidità.

A fine cottura il piatto verrà terminato con del caffè Arabica per dare corpo e personalità.

Partner in abbinamento: Riso Buono, Pastificio dei Campi, Santa Margherita.

Ore 16:30

Degustazione a cura dell'Ambasciatore del Gusto Terry Giacomello.

Nome Piatto: Pasta con emulsione di cacio, capperi e olio al caffè di arabica.

Descrizione Piatto: Il protagonista di questo piatto è l'olio al caffè, preparato tramite ultrasuoni. Questa tecnica moderna permette di emulsionare e omogenizzare il tutto insieme a capperi, originari del territorio gardense e cacio romano.

Partner in abbinamento: Riso Buono, Pastificio dei Campi, Santa Margherita.





SABATO 25/06

Ore 12:00

Degustazione a cura dell'Ambasciatore del Gusto Corrado Scaglione.

Nome Piatto: Nice Trip.

Descrizione Piatto: Pizza alla pala Romana con grano maltato e alici di del canale di Sicilia in conserva salata adagiate su Robiola di Roccaverano, guarnizione con limoni semicanditi e polvere di caffè.

in abbinamento: un caffè americano leggero e poco zuccherato.

Partner in abbinamento: Petra Molino Quaglia, Allegrini.

Ore 16:30

Degustazione a cura dell'Ambasciatore del Gusto Alessandro del Trotti.

Nome Piatto: Dolce Armonia al caffè.

Descrizione Piatto: Questo piatto nasce con l'obiettivo di creare un piacevole ed armonioso incontro fra la cremosità per eccellenza della namelaka al caffè e quella della crema catalana alla vaniglia... il tutto contrastato dall'amaro de gelè al caffè e cacao, dal croccante del crumble al cacao e dalle cialdine al caramello che ricordano lo zucchero bruciato della crema catalana.

Da qui il nome "Dolce Armonia al caffè".

Partner in abbinamento: Petra Molino Quaglia, Allegrini.

