



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.

