
VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Oggi lezioni di 'Latte Art' per gli allievi del Maggia

Redazione Varese News · Monday, November 18th, 2019

Oggi lezioni di 'Latte Art' per gli allievi del Maggia I ragazzi impareranno come plasmare la schiuma del latte per far diventare la tazza di caffè e cappuccini una piccola opera d'arte

Come preparare un cappuccino caldo, buono e... bello? Lo scopriranno i ragazzi delle classi seconde dell'**Istituto Erminio Maggia** di Stresa il **18 novembre**, quando parteciperanno al **Progetto Latte Art**. Si tratta di un laboratorio, normalmente riservato a barman e professionisti, tenuto dal formatore **Giuseppe Campanella** e organizzato da **Aibm**, l'Associazione italiana bartender & mixologist. Gli studenti, seguiti dai loro professori di Sala e vendita e coordinati dalla professoressa **Desirée Donderi**, impareranno come creare decorazioni per cappuccini ovvero come plasmare la schiuma in modo da far diventare la tazza una piccola opera d'arte.

Quest'abilità tecnica non è da sottovalutare: **esistono gare e campionati per decretare i migliori artisti del latte**. Le dimostrazioni sono ideate per avvicinare i ragazzi al mondo della caffetteria attraverso questa disciplina molto popolare negli ultimi anni.

Giuseppe Campanella è Trainer Aibm, responsabile della sezione Lago Maggiore, e da cinque anni collabora con l'associazione Italiana Bartender & Mixologist per gli incontri nelle scuole. L'idea di portare la Latte art a scuola nasce dal presidente di AIBM, Luigi Manzo, docente presso l'Istituto per i servizi di enogastronomia "G. casini" di La Spezia.

This entry was posted on Monday, November 18th, 2019 at 7:00 am and is filed under [Primo piano, Verbanò](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.