



Burger Master, una giornata per apprendere le metodologie di cottura del burger

Il Gruppo Galli e Tbsp (*The barbecue and smoke project*) hanno lanciato la prima edizione di un'esperienza che riguarda la preparazione del celebre panino a base di carne



Il docente Claudio Nani con gli allievi.

Il Gruppo Galli, di concerto con Tbsp (*The barbecue and smoke project*), ha organizzato la **prima edizione del Burger Master**, una giornata interamente dedicata all'insegnamento delle metodologie di cottura del burger.

L'iniziativa ha visto la partecipazione di numerosi appassionati che si sono radunati dopo aver appreso dell'evento dai canali social ufficiali del Gruppo Galli e di Tbsp.

Il docente d'eccezione è stato il **Pit master Claudio Nani** che, con passione e spirito di coinvolgimento, ha accompagnato i partecipanti alla scoperta dei **segreti del Burger a firma Gruppo Galli**.

La lezione è stata articolata in due momenti distinti: nella prima parte l'attenzione il focus è stato posto sulla composizione del Burger che, all'interno dello stabilimento del Gruppo Galli, viene realizzata rigorosamente con tagli anatomici provenienti da animali interi. Nella seconda fase, invece, ci si è concentrati sulla preparazione e la cottura dello stesso.



Claudio Nani ha spiegato ai partecipanti tutti i passaggi da seguire per preparare un burger gustoso. Dalla teoria poi si è passati alla pratica: gli **studenti si sono trasformati in concorrenti** ed è iniziata una vera e propria **sfida**.

Ogni partecipante ha cucinato un burger personalizzato e il docente, indossati gli abiti di giudice, ha prima assaggiato tutti i panini e poi **proclamato il vincitore**.

Il vincitore del burger più gustoso e meglio realizzato si è così aggiudicato una cena per due al Tbsp Gallia Lounge Restaurant.



Foto di gruppo del primo Burger Master.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzati.

Data di creazione

29/07/2019

Autore

redazione