

Accademia del Gusto, in fiera corsi d'autore



L'Accademia del Gusto di Osio Sotto trasferisce alcuni dei suoi corsi in fiera in occasione di GourmArte, la rassegna dell'enogastronomia e della ristorazione lombarda organizzata dalla Promoberg dal 28 al 30 novembre prossimi.

Gli amanti del buon cibo o i professionisti dell'area food avranno così la possibilità non solo di assaggiare i prodotti delle aziende espositrici o sedersi alla tavola dei grandi chef, ma anche di cimentarsi in sessioni di approfondimento alla presenza degli esperti più noti, anche in tv.

Nel fine settimana le proposte della scuola di cucina dell'Ascom sono rivolte alla platea degli appassionati, con "Beppo Tonon e l'arte dell'intaglio di frutta e verdura" (dalle 11 alle 12.30), "Mirko Ronzoni, Hell's Kitchen e la cucina fusion" (dalle 14.30 alle 16.30) e "Cocktail e polpette con Marsetti e Mor" (dalle 17.30 alle 19) in programma sabato e, la domenica, con due corsi sui segreti di pane, pizza e focacce e sulla pizza d'autore con Tiziano Casillo (dalle 11 alle 12.30 e dalle 17.30 alle 19) e i consigli di Fabio Potenzano (dalle 14.30 alle 16.30) per stupire con piatti veloci e d'effetto.

Lunedì 30 saranno invece i professionisti a potersi formare due temi, quello dell'organizzazione in cucina condotto dal Alessandro Polver (dalle 11 alle 12.30) e dei nuovi dessert al ristorante con le proposte di Beppe Maffioli (dalle 14.30 alle 16.30).

Costo dell'ingresso è di 15 euro (ridotto 10 euro). Per chi si

iscrive ai corsi è compreso.

www.ascomformazione.it