

Accademia del Gusto, al via una nuova stagione A Osio

Sotto grandi maestri del food & wine

Tra le novità il Master Next Level di sala, cucina e accoglienza. In calendario 4 trasferte golose in grandi ristoranti, nuove tendenze e tecniche nel mondo beverage e una ricca proposta tra i lievitati



Riapre dopo la pausa estiva la stagione formativa Ascom che, oltre alla possibilità di personalizzare e studiare percorsi ritagliati sulle singole esigenze aziendali, offre una proposta di quasi 150 corsi a catalogo. Il mood del nuovo anno è la ricerca della perfezione del sapere, rappresentata in modo simbolico da una ciambella (l'idea nasce dalla teoria cosmologica di Steven Hawking che riconduce a questa particolare forma la conformazione dell'universo).



Il tema è rappresentato con due immagini di copertina: la donut americana, in una

tonalità originale rosa, che accompagna l'area food&beverage e un vero e proprio salvagente a presentare i corsi business. "In un mondo in costante evoluzione, nessun investimento può prescindere da una crescita di competenze, in



e persone e le relazioni e non robot e processi di
Confcommercio Bergamo Oscar Fusini.

"La ricerca di nuove vie e percorsi per la crescita individuale, aziendale

e del personale rappresenta un primo e decisivo passo in avanti- spiega Daniela Nezosi, responsabile dell'Area Formazione Ascom Confcommercio Bergamo-. Anche quest'anno abbiamo incrociato le esigenze degli imprenditori con laboratori dalla forte connotazione pratica e dalla didattica interattiva, oltre alla formazione manageriale specifica per le categorie, con proposte dedicate. Siamo inoltre a disposizione delle imprese per creare percorsi formativi e seminari su misura". Per rispondere alle esigenze imprenditoriali Ascom riserva offerte speciali e proposte ad hoc. "Sul fronte food, alla formazione sulla gestione manageriale d'impresa si affiancano laboratori pratici con grandi interpreti della cucina e seminari pronti a cogliere i nuovi trend, dalle tecniche di preparazione e cottura, al mondo bar & wine, a pasticceria e lievitati" continua Nezosi.

Anche quest'anno l'Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani, propone corsi che colgono le nuove tendenze di mercato e organizza trasferte golose con quattro Convivium che fanno tappa in grandi ristoranti.

PERCORSI PROFESSIONALIZZANTI

Ascom risponde all'esigenza di chi vuole reinventarsi sul mercato e di chi vuole apprendere i segreti del mestiere con i corsi professionalizzanti per diventare barman, pizzaiolo, pasticciere, addetto di sala, cuoco e gastronomo. Tra le novità quest'anno, il Master "Next level" per l'inserimento professionale di giovani in bar, ristoranti e alberghi con tirocinio retribuito; un percorso di alta formazione che mira allo sviluppo occupazionale dei giovani più motivati provenienti da percorsi scolastici nel settore, grazie al coinvolgimento di istituti alberghieri e centri professionali.

FOOD & BEVERAGE

In Accademia la cucina si declina in tutte le sue sfaccettature, dalla lezione di cucina toscana di Valeria Piccini, alla raffinata cucina del Gong, a quella speziata della chef indiana Dalmia Ritu, fino alle tecniche creative di Cristiano Tomei.

Molti i corsi da non perdere a basso costo ed alto impatto, dai pesci conservati alle conserve di carne, pesce e verdura per gustare tutto l'anno quanto di meglio offrono le stagioni. Tra le tecniche, le marinate e aromatizzazioni in sottovuoto, l'azoto in cucina con Emanuele Poli, la preparazione e conservazione di prodotti fermentati con Sauro Ricci e la realizzazione di proposte vegane e vegetariane con Antonio Cuomo. Nella sezione pasticceria, oltre al percorso formativo di base con Giovanni Pina, spiccano i nomi di Leonardo di Carlo per la proposta salata e quello di Beppe Allegretta per i dessert da ristorazione. Numerosi inoltre i corsi tematici: dai semifreddi alle torte, dai dessert ai bicchierini monoporzione, fino alla tradizionale pasta frolla per crostate e biscotti.

Nei corsi dedicati a sala, bar & wine imprescindibile l'attenzione alla caffetteria e all'arte della mixologist, sotto la regia di Luca Ramoni, e innovativo il corso per il caffè nella ristorazione a cura di Maurizio Valli.

A PRANZO DA GRANDI CHEF, 4 CONVIVIAM

Le trasferte fanno tappa: a Treviso al "Ristorante Undicesimo Vineria" dallo chef Francesco Brutto, 1 stella Michelin; in Val Badia, a San Cassiano, alla corte dello chef Norbert Niederkofler al "Ristorante S. Hubertus", 3 stelle Michelin; a San Bonifacio, nel veronese, a "I tigli" alla scoperta della pizza gourmet di Simone Padoan; a Imola, al "Ristorante San Domenico", storico tempio della ristorazione italiana, dagli chef Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia.

CUCINA PER PASSIONE

Ascom arricchisce quest'anno la proposta per gli appassionati, con un ricco calendario di corsi (ben 30), e organizza otto "serate wow". Si può partecipare a sfide in cucina come nei reality, con mystery box e alla Hell's Kitchen, e anche a serate a tema (ostriche e bollicine; tapas e sangria); ci si può organizzare per uno speed-date ai fornelli, con serate per single, oltre a rafforzare la coppia con un corso afrodisiaco a San Valentino. Tra i corsi, si parte dall'abc con Imparare a cucinare e i grandi classici della tradizione per arrivare a cimentarsi con cucina stellata e tecniche sofisticate. Anche quest'anno l'Accademia sarà presente a Gourmarte, in Fiera dal 1° al 3 dicembre, con una proposta dedicata: dalla cucina stellata di Fabrizio Ferrari e Philippe Léveillé a quella eclettica di Andrea Mainardi, dai piatti semplici e creativi con Mirko Ronzoni alla pizza gourmet di Tiziano Casillo, dalle confetture di Francesca Marsetti alle gelée di Gloria De Negri. E ancora, in sede, nel corso dell'anno laboratori di pasticceria, approfondimenti su pane, pizza e focacce (anche nella versione da chef gourmet) e proposte innovative stagionali, dai crudi di carne alla cucina di mare, dal menù di Natale alle zuppe estive, al pic nic chic, al bbq perfetto.

Per scoprire la proposta a catalogo: www.ascomformazione.it

Info e contatti: Ascom Formazione, Piazzetta don Gandossi, 1, Osio Sotto

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/accademia-del-gusto-al-via-una-nuova-stagione-con-grandi-maestri-del-food-wine/>

tel. 035 41.85.706/707/715 info@ascomformazione.it