

Accademia del Gusto, che corsi a Gourmarte!

Una star della cucina salutare come Marco Bianchi, volti della tv come Francesca Marsetti e Mirko Ronzoni e grandi maestri dei fornelli, della pasticceria e della pizzeria: in fiera tante opportunità per gli appassionati con la scuola di cucina dell'Ascom





NOI SIAMO A GOURMARTE

L'Accademia del Gusto di Osio Sotto trasloca a GourmArte, la kermesse enogastronomica giunta alla sesta edizione, in programma da venerdì 1 a domenica 3 dicembre alla fiera di Bergamo.

In occasione della manifestazione che porta in città i top chef italiani e eccellenze enogastronomiche, la scuola di cucina di Ascom Confcommercio Bergamo propone sette seminari con gli interpreti della grande cucina.

Venerdì 1 dicembre, dalle 19 alle 20.30, **Francesca Marsetti**, nota al grande pubblico per la presenza costante nel cast de ["La Prova del Cuoco"](#), proporrà una carrellata di "Finger food creativi" con abbinamenti di grande effetto per accompagnare con gusto ed eleganza il menù delle feste. Domenica 3 dicembre, invece, la chef racconterà, dalle 10.30 alle 12.30, le sue ricette del cuore nel corso "Le ricette della prova del cuoco di Francesca Marsetti".

Sabato 2 dicembre dalle 10.30 alle 12.30 un appuntamento atteso è quello con "La cucina sana di **Marco Bianchi**": lo "chef scienziato", divulgatore scientifico per Fondazione Umberto Veronesi, illustrerà la sua filosofia di cucina, centrata sulla buona alimentazione e la salute, con tutti i suggerimenti che aiutano a prevenire le patologie più comuni senza rinunciare al gusto.

Completano la giornata di sabato il laboratorio "La scrocchiarella" a cura di **Tiziano Casillo** (ore 14.30 - 16.30), maestro dell'arte pizzaiola, che spiegherà come realizzare la specialità nel mondo dei lievitati che sta spopolando tra gli amanti della pizza.

Dalle 17.30 alle 19.30 per chi segue un'alimentazione vegana o vuole sperimentare abbinamenti nuovi ed equilibrati, è in programma il corso "Soul green, l'anima verde che ci piace" con lo chef **Mirko Ronzoni**, [vincitore di Hell's Kitchen 2015](#), pronto a svelare il lato veg della cucina mediterranea.

Domenica 3 dicembre, dalle 14.30 alle 16.30, con il corso "A Natale regala i tuoi biscotti a cura di **Diego Mei**" i partecipanti porteranno a casa oltre ad un sacchetto di dolcetti realizzati dal Maestro, un sacco di ricette ed idee per regali personalizzati e low- cost.

Dalle 17.30 alle 19.30 con il corso “Piatti da chef per stupire di **Manuel Poli**” arrivano preziose dritte su come realizzare con semplicità piatti raffinati e creativi per sorprendere gli ospiti con gusto e una mise en place di sicuro effetto.

La prenotazione ai corsi è obbligatoria (tel. 035 4185706/707/715 – info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it). Il costo d’iscrizione è di 20 euro a corso, ma non mancano promozioni dedicate per chi segue più laboratori (35 euro per chi si iscrive a due corsi lo stesso giorno e 50 euro per chi frequenta tre corsi nella stessa giornata).

L’ingresso in Fiera quest’anno è gratuito (per il programma: www.gourmarte.it).