la Rassegna.it
Fondata nel 1906

23 Novembre 2016

Appassionati e professionisti della cucina, in fiera c’è il corso che fa per voi

Dal 26 al 28 novembre l'Accademia del Gusto si trasferisce a Gourmarte e propone dieci incontri con grandi chef ed esperti di lievitati, pasticceria, drink e ristorazione. C'è anche il critico mascherato

L’Accademia del Gusto di Ascom Confcommercio Bergamo trasloca a GourmArte, la manifestazione dedicata a custodi,

volge in Fiera a Bergamo dal 26 al 28 novembre.

Tra le proposte che la scuola di cucina dell’Ascom offre ai ristoratori bergamaschi, la più curiosa e intrigante è in calendario lunedì 28 novembre dalle ore 14.30 alle 16.30. Si tratta di un incontro con Valerio Massimo Visintin, scrittore e critico gastronomico del Corriere della Sera. È noto come il critico mascherato perché ha scelto di non mostrare in pubblico il suo volto per salvaguardare l’indipendenza del giudizio. Con ironia, sarcasmo e divertenti aneddoti Visintin traccia la storia contemporanea di una ristorazione che sempre più spesso

è sotto le luci dei riflettori. A Gourmarte racconta quale tipo di cucina piace oggi ai clienti e come incidono guide e critica gastronomica sul destino di un’attività di ristorazione.

Sempre lunedì altre due proposte sono indirizzate a chef e ristoranti: dalle 10.30 alle 12 “L’essenzialità del piatto” con Riccardo Camanini, chef patron del ristorante Lido 84 di Gardone Riviera, una stella Michelin; e dalle 16.30 alle 17.30 il corso il Food cost al ristorante, su come valutare i principali costi e calcolare il margine di profitto per ogni piatto mantenendo alta la qualità. Completa la giornata di lunedì lo sportello social, con la consulenza gratuita di un’esperta in social media marketing per i ristoratori.

Sabato 26 e domenica 27 novembre sono giornate dedicate agli appassionati, con i corsi di Fabio Pontenzano, chef noto al pubblico televisivo per la partecipazione a “Detto Fatto”; Francesca Marsetti, che dalla “Prova del Cuoco” a GourmArte prepara originali confetture dolci e salate e bicchierini gioiello; Tommaso Cecca, bartender del Cafè Trussardi alla Scala, di Milano, che presenta alcuni degli aperitivi più rappresentativi del locale; Tiziano Casillo che propone le preparazioni delle sue focacce e pizze senza glutine; Diego Mei impegnato in un laboratorio dedicato ai dolci al cioccolato.

La prenotazione ai corsi dell’Accademia è obbligatoria e include il biglietto d’ingresso a GourmArte. Per tutti i dettagli www.ascomformazione.it

Il programma

Sabato 26 novembre 2016

ore 11- 12.30

Fabio Protenzano – Detto fatto: veloci ricette gourmet

ore 14.30 – 16.30

Francesca Marsetti – A Natale regala le tue confetture

ore 17.30 – 19

Tommaso Cecca – Drink d’autore

Domenica 27 novembre 2016

ore 11 – 12.30

Tiziano Casillo – Impasti gluten free

ore 14.30 – 16.30

Diego Mei – Dolci al cioccolato

ore 18 -19.30

Francesca Marsetti – Bicchierini gioiello

Lunedì 28 novembre 2016

ore 10 – 18

Sportello social media

ore 10.30 – 12

Riccardo Camanini – L’essenzialità nel piatto

ore 14.30 – 16.30

Valerio Massimo Visintin – Viaggio in incognito nella ristorazione

ore 16.30 – 17.30

Pillole di food cost