

10 Marzo 2016

## **Caffè perfetto e stuzzichini da chef, due corsi per dare una marcia in più ai bar**

Due proposte dell'Accademia del Gusto per migliorare e meglio caratterizzare il proprio locale. La prima è in calendario giovedì 17 marzo ed ha per titolo "Stuzzichini al bar: stupire con poco". Da lunedì 21 a giovedì 24 marzo in programma invece "La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni"





Per baristi e professionisti del settore wine, l'Accademia del Gusto di Osio Sotto propone due corsi per migliorare e meglio caratterizzare il proprio locale: il primo è in calendario giovedì 17 marzo con il titolo "Stuzzichini al bar: stupire con poco". Il seminario dura 3 ore, dalle 15 alle 18, ed è pensato per i barman che non dispongono di un laboratorio di cucina e vogliono apprendere l'arte di progettare un menù aperitivo suggestivo, utilizzando solo una piastra a induzione e un microonde. Lo scopo di questo corso è trasmettere un metodo per sfruttare prodotti semplici rendendoli sfiziosi con l'aiuto di pochissima attrezzatura e tanta fantasia. In cattedra la chef Francesca Marsetti, che spiegherà come realizzare ricette semplici, ma di grande effetto.

Da lunedì 21 a giovedì 24 marzo (dalle ore 14 alle ore 19) la scuola di cucina di Ascom Confcommercio Bergamo firma invece "La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni", un laboratorio tecnico-pratico per apprendere l'arte, i segreti, i profumi ed i sapori della caffetteria. In 20 ore - questa la durata complessiva del corso - si apprendono le tecniche di preparazione di caffè espresso, cappuccino e altre bevande a base di caffè. Il laboratorio è connotato in senso pratico, per favorire l'acquisizione di competenze tecniche e manualità, ma soprattutto per imparare a preparare prodotti di caffetteria di eccelsa qualità. Tra i temi trattati: cenni di botanica della pianta del caffè, la miscela, il macinadosatore, la gestione e l'uso della macchina, l'espresso e il cappuccino, la montatura del latte, le tecniche classiche di decorazione con il latte (latte art), le tecniche di decorazione con il caffè e con la cioccolata. In cattedra ci sono gli esperti di Cefos Bartender School.

Per informazioni: Accademia del Gusto - tel. 035 4185706-707 - [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it) - [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it).