A Scanzorosciate c’è “Stagioni di gusto”

Sabato 5 gennaio in Piazza della Costituzione a Scanzorosciate torna “Stagioni di gusto”, la manifestazione promossa dal Comune e dall’associazione Arca che promuove i prodotti agricoli locali. Dalle 9 alle 13 la piazza ospiterà stand e bancarelle con le eccellenze dei luoghi: farine di mais, formaggi, vino, salumi e birre artigianali.

Una mattina in cantina con il sommelier

Sabato 19 gennaio Ascom Formazione con la sua Accademia del Gusto organizza un’esperienza in cantina al Podere Cavaga di Foresto Sparso. Il sommelier Luca Castelletti accompagna a vedere i luoghi in cui il vino viene prodotto, camminando tra i vitigni e ascoltando la storia della genesi del vino attraverso il metodo classico. E alla fine degustazione di quattro vini abbinati a salumi e formaggi locali. Info e iscrizioni: Accademia del Gusto tel. 035.41.85.707/715 – info@ascomformazione.it

---

Oltre 6 milioni di italiani

hanno scelto il ristorante per il cenone di Capodanno

I dati confermano che sempre più gli italiani decidono di celebrare l'ultimo dell'anno fuori casa. Secondo le stime della Federazione Italiana Pubblici Esercizi Confcommercio (Fipe) sarebbero oltre 6,3 milioni (100.000 unità rispetto al 2017) a cenare, con o senza veglione, in uno dei 93.000 ristoranti (il 78,4% del totale) aperti per la notte di S. Silvestro.

Nove ristoranti su dieci hanno puntato ad offrire solo la cena per la notte di Capodanno, mentre il restante 10% ha messo a punto per i propri clienti anche un vero e proprio veglione con spettacoli dal vivo e musica. Per quanto riguarda i prezzi: per il cenone in media si sono spesi 80 euro a testa, mentre per cenone più veglione se ne sono spesi fino a 94 euro. La spesa complessiva stimata per i festeggiamenti della notte di S. Silvestro è di 507 milioni di euro.

"I dati che abbiamo raccolto mettono le nostre attività al centro della festa più lunga dell'anno e della voglia di convivialità degli italiani – ha dichiarato Giancarlo Deidda, Vice Presidente Fipe. "Circa 600 mila persone saranno al lavoro per permettere a tanti di festeggiare prestando la massima attenzione alle condizioni di sicurezza perché quella del 31 deve essere una bella notte. I pubblici esercizi restano un modello di ospitalità verso cui italiani e stranieri manifestano sempre grande apprezzamento".

Per brindare al nuovo anno nei ristoranti si sono stappati 1,8 milioni di bottiglie tra spumante e champagne. Le bollicine nostrane hanno avuto l'esclusiva del brindisi nel 66,7% dei locali e nel 28,1% in condivisione con lo champagne.

Bake Off Italia: Un bergamasco eletto “campione dei campioni”

Il bergamasco Carlo Beltrami ha trionfato al torneo “Stelle di Natale” di Bake Off Italia ed è stato incoronato campione dei campioni.

Con la sua creazione originale ha conquistato la giuria della trasmissione di Real Time formata da Ernst Knam, Clelia D’Onofrio e Damiano Carrara, guidata da Katia Follesa, e ha vinto l’edizione speciale del bakery show.

Il pasticcere autodidatta di Casnigo ha preparato dolci per Capodanno in monoporzioni e diversi gusti e una torta molto speciale.

Beltrami ha riscosso tanto successo fin dalla sua partecipazione alla trasmissione nell’edizione 2017 della quale è stato proclamato vincitore.

Dopo la vittoria la sua vita è cambiata, mentre insieme alla sua ex rivale televisiva, Rosalind Pratt, hanno aperto a Paratico la pasticceria “BakeLab Italia”.

Le spezie d’inverno

Con il freddo ritorna la voglia di cucinare zuppe, torte e biscotti e magari di preparare punch e vin brulé per

riscaldarsi. Le spezie diventano allora ingredienti fondamentali da avere a disposizione. Ma quali scegliere tra l'infinita varietà che si trova sugli scaffali dei negozi? E con quali piatti abbinarle? Per aiutarvi abbiamo stilato una lista delle spezie da avere in dispensa durante l'inverno, che daranno un tocco aromatico ai vostri piatti delle feste. Svelandovi una chicca pressoché sconosciuta: la 'spezia portafortuna' ricavata dal melograno.

Cannella

È la prima spezia che viene in mente quando si pensa all'inverno. La si usa per lo più nei dolci e nelle creme (provatela nei muffin e sulla panna montata), ma questa spezia calda e fruttata, nota già agli antichi Egizi, è molto versatile: se ne può aggiungere una stecca alle carni brasate, è ideale per le ricette con il tacchino e agnello, si abbina a tutta la frutta (con la mela cotta è sublime), a carote, fagiolini, spinaci, pomodori e zucca. Inoltre, è perfetta per gli infusi: basta immergerla nell'acqua bollente. Può essere acquistata in forma di stecche oppure in polvere. Le stecche sono molto utili nella preparazione delle conserve e per gli infusi: basta immergerle nell'acqua bollente.

Anice stellato

È originario dall'Asia ed è molto apprezzato nei Paesi del Nord. Ha un sapore dolce e piccante che ricorda l'anice e la liquirizia e proprietà diuretiche e antireumatiche. È perfetto per completare il vin brulè (lo rende meno dolce) e per aromatizzare dolci, infusi e liquori. Si sposa bene nel couscous, con le carni di anatra, manzo brasato e maiale. Usato in piccole dosi nel ripieno di ravioli e tortellini li rende più personali.

Cardamomo

Nel nostro Paese è poco usato ma è un asso nella manica in cucina. Originaria dei Paesi arabi, questa spezia ha un sapore

fresco e balsamico, a metà tra eucalipto e menta limone. Si può acquistare in baccelli, semi o polvere. Può essere usata per aromatizzare torte, biscotti e composte di frutta ma anche nel tè e nel caffè. È ottima con marinate e carni dal gusto deciso come maiale e anatra.

Chiodi di garofano

Diffusi in tutto l'Oriente, danno ai piatti un profumo dolce e speziato, e sono un potente antinfiammatorio e un ottimo digestivo. Si trovano interi o macinati. Insieme alla cannella e all'anice stellato, possono aromatizzare il vino per ottenere il vin brulé ma si possono usare anche nel bollito e nel brodo di carne di manzo e, con parsimonia, con le carni rosse e la selvaggina. Inoltre si sposano bene con frutta e verdura; gli abbinamenti migliori in questa stagione sono con ananas, arance, limoni, mele, mirtilli, pere, prugne, e con cipolle, fagioli, pomodori, rape e zucca. Da provare con la frutta cotta e con la torta di mele. Dritta: usateli per fissare una foglia di alloro a una cipolla intera, da aggiungere a legumi, zuppe e stufati.

Curcuma

Conosciuta come lo 'zafferano d'Oriente – è originaria del Medio Oriente e del Sud Est Asiatico – è una delle spezie più colorate. Nella cucina italiana non viene usata spesso ed è un peccato perché può essere aggiunta a qualsiasi piatto, dai legumi, alle zuppe, alle verdure, alle carni, il pesce, il riso, i dolci (è un colorante naturale). È fantastica nei risotti, aggiunta in fase di mantecatura (un pizzico su quello allo zafferano lo rende speciale), sulle patate in tegame a fine cottura, con cavoli e broccoli e con le pietanze a base di carne bianca. Ha un sapore amarognolo ma piacevolmente aspro, e proprietà antinfiammatorie e antisettiche. In commercio si trova secca tra le spezie, o fresca sotto forma di radice al reparto ortofrutta.

Noce moscata

Insieme al pepe nero e al peperoncino, è tra le spezie più diffuse e consumate nei piatti italiani. È indicata per insaporire salse, risotti, zuppe, ripieni, sughi, stufati, polpette e verdure al burro o saltate. Gli abbinamenti elettivi? ricotta e spinaci, besciamella, salse al formaggio, insaccati e dolci: con il suo sapore penetrante, dà a torte e biscotti quel tocco in più di rusticità che fa tanto Natale. Senza dimenticare che serve per preparare le bevande invernali più amate: punch e vin brûlé. Si trova in polvere oppure intera da grattugiare e ha proprietà antimicotiche e digestive. Il consiglio: grattugiata al momento mantiene tutto il suo sapore.

Anardana

É una chicca, non la conosce quasi nessuno in Italia, ma questa spezia rosso mattone che viene dall'Iran è l'aroma natalizio per vocazione dal momento che è il cuore essiccato del melograno, simbolo beneaugurale delle feste. Ha un sapore acidulo, con retrogusto fruttato e leggermente dolce e si può usare con torte e crostate, in sostituzione a fragole, visciole, ciliegie, e con carni magre, peperoni, avocado e mele; nelle ricette che prevedono utilizzo di limone, lime e agrumi; abbinata a salse di yogurt e dolci a base di latte, anche vegetale; e alle verdure. È un potente antiossidante e ha proprietà diuretiche e antinfiammatorie. Da provare: aggiungetela alle verdure a fine cottura.

Peperoncino

È una delle spezie più utilizzate al mondo e un ingrediente immancabile sulle nostre tavole: va bene praticamente in ogni piatto. Si accompagna molto bene con con broccoli, cavolfiori, cetrioli, finocchi, melanzane, patate, peperoni, pomodori e zucca; si sposa benissimo con ananas, arance, avocado, banane, cocco, lamponi, limoni, mango e mirtilli e perdono nei dolci

al cioccolato.

Vaniglia

È la spezia regina in pasticceria. Grazie al suo sapore dolce si può usare per aromatizzare creme, torte, biscotti, yogurt, gelato e per bevande come tisane, latte, cioccolate e liquori. Ha effetti digestivi. È reperibile sia in baccelli interi, quindi naturali, che in polvere e liquida, la cosiddetta vanillina.

Zenzero

Originario dell'Asia, ha un sapore deciso e leggermente piccante con un forte sentore di limone ed è una delle spezie con più effetti benefici. In cucina si usa la radice, soprattutto essiccata o polverizzata. È perfetto per marinare carni e pesci, e dà un tocco gradevole e fresco a qualsiasi verdura: l'abbinamento migliore è con cipolle, carote, cavoli, champignon, melanzane, pomodori, peperoni, rape, zucchine e zucca. Inoltre è una spezia perfetta per aromatizzare zuppe, marmellate e frutta. Il meglio lo dà con arance, banane, mele, mandarini, pere, limoni, mirtilli, lamponi, mango, prugne, lime e pompelmi (d'estate si abbina a albicocche, pesche, fichi, uva, melone). Ma si può usare un po' con tutto: legumi, carni, pane, biscotti. Si trova macinato o fresco da grattugiare.

La nutrizionista Roberta Zanardini ci spiega le proprietà delle spezie, che sono alleate di bellezza e salute grazie alle loro componenti nutrizionali.

Benefici

Conosciute fino dall'antichità per la loro facoltà di conservare i cibi, le spezie possiedono in realtà interessanti proprietà digestive e le troviamo ancora oggi impiegate nella medicina galenica. Significativa è la loro capacità di migliorare l'assorbimento dei grassi, di intensificare l'attività degli enzimi pancreatici e di ridurre il tempo di

transito gastrointestinale. Inoltre, sono prive di apporto calorico, promuovono la termogenesi corporea e aumentano il senso di sazietà. Da non dimenticare anche la loro natura antiossidante, antinfiammatoria, antisettica e di stimolo alle difese immunitarie.

Controindicazioni
Chi soffre di disturbi gastrici, reflusso, ulcera, patologie epatiche o coliche le deve consumare con moderazione, in particolare zenzero, cannella, curcuma, chiodi di garofano e cumino. È stato dimostrato che alcune spezie interagiscono con certi farmaci aumentandone l'effetto, attenzione a antinfiammatori e anticoagulanti.

Sapevate che…
Per debellare le tracce odorose che attirano le formiche possiamo usare foglie di menta essiccate e sbriciolate o foglie di alloro poste vicino alle provviste. Provate a spargere peperoncino in polvere, chiodi di garofano o paprika piccante oppure tracciare una linea con bastoncini di cannella nei pressi dei punti d'accesso delle formiche, e l'odore pungente di queste spezie ne impedirà il passaggio.

Clusone: un paese da scoprire

Circondato dai boschi delle Orobie, Clusone è una piacevolissima meta per una gita di una giornata o per qualche giorno di relax. D'inverno il freddo è mitigato dall'esposizione al sole e si possono raggiungere il massiccio della Presolana e i numerosi comprensori sciistici della valle; d'estate il clima è mite e ci sono numerosi sentieri per il trekking.

Passeggiando per le antiche vie della cittadina si possono

ammirare i numerosi affreschi che decorano i principali edifici, in particolare il municipio e la Torre con l’orologio astronomico di Pietro Fanzago, ancora funzionante con la sua meccanica originale, che stupisce tutti i visitatori da ben quattrocento anni. Meritano visita anche il Mat – Museo arte tempo, nella seicentesca sede di Palazzo Marinoni Barca, che custodisce una rara collezione di meccanismi di orologi da torre e diverse opere provenienti da collezioni private e di artisti locali come Giacomo Manzù e Attilio Nani; e la Basilica di Santa Maria Assunta, decorata in stile barocco, per le sue bellissime statue ai lati delle pale degli altari, il maestoso altare maggiore e il gruppo ligneo fantoniano del Crocefisso.

DA NON PERDERE

L’Oratorio dei Disciplini, edificio medioevale del XIV secolo con i suoi affreschi unici: il ciclo dedicato alla Morte è il più completo rimasto in Europa e porta dritto nelle atmosfere del Medioevo. Ma chi erano i disciplini? Una confraternita che si occupava di opere caritatevoli verso gli strati più bisognosi della società e che seguiva una vita rigidamente regolamentata da preghiera e penitenza. L’Oratorio è visitabile il sabato e la domenica dalle 10 alle 18, ma si consiglia di verificare gli orari di apertura sul sito prima della visita.

MANGIARE

Nei ristoranti del paese si possono gustare i piatti della tradizione della Val Seriana, come gli Scarpinocc e polenta e coniglio. Tappe consigliate, Ristorante Mas-cì (tel. 0346 21267), trattoria gastronomica Selva di Gelso (035 703584), Trattoria dei Portici (0346 20869) e, poco lontano, a Onore, La Baitella che è anche pizzeria (0346 73167).

PAUSA GOLOSA

Gli indirizzi per chi vuole fermarsi per una merenda sono Ol Pastisser (viale Gusmini 44) Pasticceria Trussardi (Piazza della Rocca) per i loro Biscotti di Clusone, fatti secondo una ricetta del 1920), Pasticceria Duci, (via San Defendente) e Pasticceria Balduzzi (Piazza Uccelli): i loro Dolcetti con arte racchiusi in una scatola di metallo disegnata sono una bella idea regalo. Per il Gelato il bar Selz Caffè di via Donizetti e Artigiana Gelati in Piazza Uccelli. All’azienda agricola Tarangolo, nell’omonima località, si possono comprare composte di more, mirtilli, cachi, pere e cioccolato e prugne al Moscato fatte per il 74-80% di frutta ma anche di pomodori

verdi, cipolle, zucca e zenzero, peperoni.

DOVE DORMIRE

L’Albergo Antica Locanda è in posizione centrale e arredato con cura (tel. 0346 21413); l’Albergo Commercio in Piazza Paradiso è piccolo e molto carino (tel. 0346 21267).

Numeri utili

Per visite guidate all’Orologio Fanzago e alla Danza Macabra:

TURISMO PROCLUSONE in collaborazione con Artelier – http://www.turismoproclusone.it

PARCO AVVENTURA IN LOCALITÀ FIORINE

Home

SEZIONE CAI CLUSONE – “Rino Olmo”

Clusone Piazza S. Anna

Tel. 0346 25452

INFOPOINT VALSERIANA E VAL DI SCALVE – PROMOSERIO

Ponte Nossa via Europa 111/c

valseriana.eu

infopoint@valseriana.eu

tel. 035 704063 – 327 2696741

*In collaborazione con Visit Bergamo

Natale in casa Cerea

L’immagine del Natale “Da Vittorio” è rappresentata da mamma Bruna coccolata dall’affetto dei cinque figli Chicco, Francesco, Barbara, Rossella e Bobo e dei 13 nipoti. Un punto di riferimento e il collante per tutta la famiglia, insieme ad una presenza che si sente ancora forte: la figura del grande Vittorio, imprenditore lungimirante che prima di tutti ha capito qual era la strada da percorrere per soddisfare con qualità e classe i palati più esigenti. Una stella che brilla ancora oggi e che compare quotidianamente nel ricordo e nei pensieri di tutti coloro che frequentano il suo locale alla Cantalupa.

Il trasloco dalla centrale via Papa Giovanni a Bergamo è stata una scelta obbligata, che ha lasciato il segno: da un lato uno choc per tutta la famiglia che alla città era ed è affezionata dopo essere cresciuta negli anni, fino ad affermarsi come una delle tavole più gloriose nel panorama enogastronomico mondiale. “Confermo che io e Vittorio non eravamo convinti dello spostamento – commenta mamma Bruna -. Lasciare Bergamo

ci è pesato parecchio e il futuro era ricco di incognite. Grazie all'impegno di tutta la famiglia siamo stati capaci di crescere come imprenditori e toglierci delle grandi soddisfazioni". Non solo dal punto di vista meramente economico, pur essendo Da Vittorio la prima impresa italiana per fatturato nel settore della ristorazione.

La realtà tristellata è molto di più: un'istituzione che sa regalare emozioni ai suoi ospiti. Sulla collina di Brusaporto la famiglia Cerea ha creato un mondo magico per i suoi ospiti, un grande successo favorito sicuramente dalla grande armonia che unisce tutti i componenti della famiglia.

Anche l'ambiente di lavoro è una grande famiglia e un'occasione di crescita per centinaia di ragazzi che in tanti anni sono passati da qui. "I giovani che si avvicinano al mondo della ristorazione e dell'accoglienza non devono illudersi con i reality e i format televisivi – prosegue Bruna -. Occorre avere le idee chiare e tanta determinazione per imparare al meglio un mestiere che non deve necessariamente essere lo chef, perché anche un cameriere 'semplice' ha l'opportunità di togliersi grandi soddisfazioni: è un ruolo fondamentale perché può valorizzare o danneggiare il lavoro della cucina. In televisione viene mostrata la parte più ludica e da show ma il lavoro è ben altro, è fatto di sacrifici che si superano solo con la passione giusta per lavorare in brigata o in sala anche 10/12 ore al giorno".

Come diceva Gualtiero Marchesi "Siamo tutti cuochi, ma non possiamo essere tutti generali perché servono anche i colonnelli". Imparare l'arte permette anche di viaggiare e i fratelli e i nipoti Cerea sono spesso all'estero, un fatto che mamma Bruna vive con alti e bassi. "Girare il mondo è una grande opportunità che i miei figli hanno sempre saputo cogliere, ma comporta anche il sacrificio di stare lontano dalla nostra grande famiglia. Ogni esperienza permette di crescere e raccogliere nuovi stimoli, per poi tornare a casa e portarsi indietro non solo una valigia ma un bagaglio di

conoscenze. Mi auguro che anche i miei nipoti che oggi lavorano lontano, prima o poi rientrino a Brusaporto, anche perché qui abbiamo bisogno di giovani che mandino avanti l'azienda portando nuove idee e innovazioni".

Chicco e Bobo sono al momento i fratelli che viaggiano maggiormente per eventi e consulenze in giro per il mondo, da Singapore a Macao, dal Brasile alle più vicine Francia e Germania. Ogni esperienza ha pro e contro, ma dipende spesso dallo spirito e dalla positività con cui la di vive. In famiglia ricordano come fosse ieri la prima volta a Giacarta. "Ci chiamarono per una consulenza e i primi ad arrivare furono alcuni collaboratori che tornarono spaventati. Allora ripartì Chicco che, a differenza loro, tornò entusiasta e con il ricordo di un paese fantastico".

Il Natale è il giorno più bello dell'anno per la grande famiglia Cerea che riesce sempre a riunirsi al completo. "È sicuramente la festa più sentita – prosegue emozionata Bruna -. Finito il pranzo con i clienti, ci troviamo tutti insieme per la cena, dimentichiamo la stanchezza e spegniamo tutti i telefoni. Una grande famiglia finalmente riunita".

Consigli culinari per la giornata più magica dell'anno? "Il Natale regala emozioni differenti ad ognuno di noi. È giusto abbandonarsi ai ricordi più belli e ai sapori della tradizione. Ci sono piatti che ognuno di noi ha nel cuore e anche se mangiati una volta all'anno ti regalano emozioni uniche. Con una grande soddisfazione: aver trasmesso a figli e nipoti il senso di unione che permette a tutti noi di andar d'accordo e ai cugini di cercarsi e rincorrersi in giro per il mondo. Ecco la ricetta: quando si è uniti, ci si vuole bene, ci sono lealtà e rispetto, si possono superare tutte le difficoltà".

I vini made in Bergamo perfetti per il menù delle feste

Per il successo di una cena speci

Per colpire gli ospiti la scelta del vino è strategica.

Per accompagnare il brindisi una buona scelta è il Terre del Colleoni spumante, e se a tavola ci sono 7 o 8 persone, si può optare sulla Magnum da 1,5 litri.

Per gli antipasti di carne o salumi è perfetta sia la bottiglia di Terre del Colleoni Schiava doc che una Schiava Bergamasca igt. Con gli antipasti di pesce spumante o, se piacciono, vini fermi; il crudo si abbina bene al Moscato giallo secco sia Terre del Colleoni doc che Bergamasca Igt.

In tema di primi piatti, un Incrocio Manzoni 6.0.13, leggermente aromatico ma sapido e in grado di pulire il palato in modo perfetto, è adatto sia alle preparazioni di pesce che di carne.

Se il secondo è un piatto a base di pesce si propone un Incrocio Manzoni mentre con i secondi di carne l'ideale è un Colleoni Franconia oppure un Colleoni Incrocio Terzi: il primo morbido e profumato, il secondo deciso e speziato. Per chi vuole stupire e conquistare gli ospiti può scegliere una bottiglia di grande formato: una magnum Valcalepio Rosso Riserva per accompagnare primi e secondi, ma anche un Valcalepio rosso riserva 2007.

Con i dolci ci si può sbizzarrire: chi ama il secco e ha scelto dolci senza crema, può proporre il Terre del Colleoni spumante; chi preferisce assecondare il gusto dolce può invece optare per un Moscato giallo passito: uno spumante dolce

ottenuto da uve moscato di scanzo e mantenuto a 7 gradi alcol con 140 grammi litro di zucchero, dolce, aromatico, fragrante e colorato porta sempre qualcosa di nuovo.

Per chi ama il vino 'a tutto pasto' la scelta giusta è il grande formato: un Valcalepio rosso annata 2015 da 3 litri e, per chi ha disponibilità di budget, è perfetto un Valcalepio moscato passito oppure un Moscato di Scanzo. In questo caso però è bene variare le annate messe in abbinamento e scegliere con attenzione i piatti da consumare: un Valcalepio moscato passito, fresco e fragrante, per gli antipasti conditi e di grande impatto aromatico; per i primi un Passito Rosso affinato anche 6-7 anni (perfetto con un risotto alle verdure rosse e gorgonzola). Con i secondi di carne speziati si può osare con un Moscato di Scanzo, anche di oltre 10 anni.

Vorrei fare il gastronomo

Parte martedì 29 gennaio il corso "Vorrei fare il gastronomo". Un percorso professionalizzante dedicato a chi ha intenzione di accedere alla professione di gastronomo e agli operatori che vogliono migliorare la propria preparazione ed il servizio. Le quattro lezioni, di tre ore ciascuna, trattano l'organizzazione di una gastronomia, le componenti nutrizionali dei piatti, le preparazioni a base di pesce, carne, vegetariane e vegane, il food cost, la conservazione dei prodotti, la presentazione delle ricette e il packaging. In cattedra la chef Francesca Marsetti, prima donna chef alla Nazionale Italiana Cuochi e noto volto televisivo de "La prova del cuoco". Per informazioni e iscrizioni: info@ascomformazione.it.

Caffetteria per la ristorazione

L’Accademia del Gusto propone un corso sulla caffetteria dedicato esclusivamente ai ristoratori. Saranno quattro lezioni tenute da Maurizio Valli, titolare del Bugan Coffee Lab, perfezionista dell’arte della preparazione ed estrazione del caffè, autorevole e apprezzato docente in materia. Valli, buon conoscitore delle piantagioni del Centro America, dell’Etiopia, dell’Africa e dell’Asia, negli anni ha acquisito la cultura del caffè, ha vinto premi ed è diventato “Miglior Barista d’Italia“ nel 2015. Durante le lezioni, il docente spiegherà ai corsisti i metodi della raccolta, della lavorazione, del trasporto e della tostatura del caffè fino ad arrivare a svelare i segreti di come fare un espresso perfetto, fondamentali per rendere una cena indimenticabile. Tra i temi trattati anche i diversi abbinamenti gastronomici. Il corso inizia lunedì 28 gennaio e continua il 4, l’11 e il 18 febbraio dalle 15 alle 18. E’ rivolto ad un massimo di 10 partecipanti. Per informazioni e iscrizioni: info@ascomformazione.it