

# In cucina con lo chef Mirko Ronzoni

L'8 marzo, in occasione della giornata dedicata alle donne, l'Accademia del Gusto di Ascom propone un corso di cucina con lo chef Mirko Ronzoni. Una serata al femminile per imparare nuove ricette e cucinare insieme. Il corso si svolge dalle 20 alle 23 nella sede dell'Accademia del Gusto a Osio Sotto, in piazzetta don Gandossi, 1. Per informazioni: [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it) [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

---

# Convivium. Trasferta alla pizzeria I tigli di Simone Padoan

Lunedì 1 aprile l'Accademia del Gusto organizza una trasferta alla pizzeria I Tigli di San Bonifacio, nel veronese, alla scoperta delle creazioni di alta cucina del maestro Simone Padoan: il branzino al sapore di Sakè con fior di latte, l'insalatina con daikon, alga nori e sesamo tostato, la capasanta abbrustolita con lardo, maionese di corallo, spinacino selvatico e il pane al caffè. Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 41.85.706/707/715 o [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it).

---

# **Corso Fimaa per Mediatori Immobiliari**

Fimaa Bergamo, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management, ha ideato un corso per Mediatori Immobiliari dedicato a tutti gli associati. I cinque incontri inizieranno il 25 febbraio al Kilometro Rosso presso il padiglione dell'Università degli Studi di Bergamo. Per informazioni contattare il segretario del gruppo, Alessandro Rota, allo 035.4120135 o per mail: [alessandro.rota@ascombg.it](mailto:alessandro.rota@ascombg.it)

---

## **Vuoi fare il gastronomo? All'Accademia del Gusto c'è il corso**

Vuoi fare il gastronomo? Dal 29 gennaio all'Accademia del Gusto di Osio Sotto un corso in 4 incontri insegna le preparazioni e i segreti del mestiere. Info e iscrizioni: Ascom Formazione, tel. 035 41.85.706/707/715 – [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it) –

---

## **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](mailto:info@ascomformazione.it)

---

## 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](mailto: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 Bagan 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](mailto:info@ascomformazione.it)

---

## A Natale regala un corso di cucina

L'Accademia del Gusto propone pacchetti regalo in vista delle prossime festività natalizie. Per non regalare la solita sciarpa, si può optare su un'idea originale e creativa: un corso di cucina, di pasticceria o di ogni tipologia formativa legata al mondo della gastronomia.

Per l'elenco completo dei corsi e tutte le

informazioni: [ascomformazione.it/accademia-del-gusto/](http://ascomformazione.it/accademia-del-gusto/) tel. 035 41.85.706, [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

## **Il panettone? Lo faccio io**

Mercoledì 21 e giovedì 22 novembre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto dalle 19 alle 23 un corso insegna a realizzare panettoni a regola d'arte. Info e prenotazioni Ascom Formazione tel. 035.4185706/707 – mail [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

## **Corso sui funghi epigei**

All'Accademia del Gusto di Osio Sotto è in programma un incontro di aggiornamento per negozianti e ristoratori sui funghi e le norme per la loro commercializzazione. Il corso si terrà il 29 ottobre dalle 15 alle 17.

Per informazioni: 035 41.85.706-707; [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)