Accademia del Gusto, tre corsi per cucina naturale, caffetteria e birra

accademia-del-gusto-73b710f3

Marzo si apre **all'Accademia del Gusto** con il corso dedicato ai professionisti sulla “**Caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni**”. In quattro incontri (dal 6 al 9 marzo, dalle 14 alle 19) il laboratorio pratico-teorico consentirà di apprendere le tecniche di preparazione di caffè espresso, cappuccino e altre bevande a base di caffè e schiume. Oltre ai decori sul cappuccino, alla latte art e al tocco finale per personalizzazioni golose con cioccolata, i corsisti impareranno a preparare caffè spritz, bicerin, marocchino e caffè greco.

Il 6 marzo è in calendario l'incontro su “**La cucina naturale di Sauro Ricci**” dedicato a ricette della salute con in cattedra il sous chef del Ristorante Joia di Milano, il primo ristorante vegetariano ad essere stato insignito della prestigiosa stella Michelin. Il seminario, rivolto agli appassionati, programma dalle 20 alle 23, illustra i principi di una filosofia di cucina sana, consapevole e creativa all'insegna dell'equilibrio e del benessere.

L'artigianalità e l'esperienza di un maestro birraio, **Giovanni Rodolfi**, tra i promotori del **Birrificio San Biagio di Nocera Umbra**, sono al servizio di tutti gli appassionati che desiderino apprendere i segreti della produzione della birra. Il corso “**Fare la birra in casa con un maestro birraio**” promette di fare di ogni corsista un “homebrewer”. Durante l’incontro, in programma l'11 marzo dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18, verrà prodotta una birra cotta in diretta, in modo da analizzare ogni fase del processo. Dall'ammostamento alla filtrazione, dall'ebollizione al raffreddamento e semina lievito all'imbottigliamento, fare la birra in casa sarà una missione possibile e ricca di soddisfazioni.

Tutti i corsi si svolgono nelle sede di **Ascom Formazione** a **Osio Sotto** in provincia di Bergamo (piazzetta Don Gandossi 1).
Per informazioni e iscrizioni: Ascom Formazione tel. 035 4185706/707 – info@ascomformazione.it.