“Taste, A School Restaurant Experiece”, ristorante didattico a Bergamo

04-taste-via-tasso-bg-e2a08348

Gusti, sapori, scuola e tendenze si incontrano a **Bergamo**. Il cibo si fa arte in via Torquato Tasso 49 C, nell’eclettica piazzetta di Palazzo Zanchi, dove venerdì 24 novembre alle ore 18.00 apre rinnovato nello stile e nella personalità “**Taste, A School Restaurant Experiece**”, il ristorante didattico dell’ Istituto Alberghiero iSchool.



Taste, capace di coniugare **ricerca, creatività e innovazione**, luogo in cui la tecnica incontra la pratica, le materie di studio diventano creazioni gastronomiche, invita assaggiatori curiosi e appassionati di cucina a Palazzo Zanchi, dove future promesse del mondo del food mettono alla prova le competenze apprese durante il percorso di studi, confrontandosi con una cucina vera e con veri commensali. Un’esperienza iniziata nella Domus di piazza Dante nell’aprile del 2016 e che ha conquistato fin da subito il cuore degli avventori: basti pensare che solo negli ultimi sei mesi Taste ha contato più di 4mila coperti.

Numeri che hanno convinto la scuola a confermare ai propri studenti dell’Istituto professionale per l’enogastronomia e l’ospitalità per il servizi alberghieri di iSchool un’esperienza unica in Italia: un vero e proprio ristorante aperto al pubblico con ai fornelli gli studenti, guidati, come da tradizione, dallo sguardo attento dello chef **Marco Crippa** e coordinati dai docenti tecnico-pratici della scuola e in sala i compagni dell’indirizzo di sala che forniscono a ogni ospite una dettagliata illustrazione del menù, dei

prodotti che lo compongono e delle tecniche di preparazione.

«Non vediamo l'ora di sperimentare la nuova location e il nuovo mood di Taste. Un luogo dell'anima per noi di iSchool, soprattutto per i nostri ragazzi che grazie alla pratica del ristorante didattico aperto al pubblico hanno beneficiato di una straordinaria crescita professionale. Grazie a un corpo docente formato da cuochi e formatori accreditati ed esperti del mondo della ristorazione, stiamo collaborando con i più riconosciuti professionisti del settore riuscendo ad offrire ai nostri ragazzi esperienze uniche, anche all'estero, permettendo agli studenti un confronto diretto con le esperienze di altri paesi e fornendo occasioni di contatto e di scambio. E oggi, con la nuova apertura sulla piazzetta di Palazzo Zanchi, siamo pronti a una nuova sfida, per dare un ulteriore sostegno alla loro formazione e per contribuire al tempo stesso alla crescita di un centro cittadino vivo con un programma di ristorazione che si affianca all'arte in uno dei cortili più suggestivi di Bergamo. Un ambiente che, siamo certi, contribuirà a ispirare i nostri ragazzi mettendoli in condizione di esprimere al meglio la loro personalità e la loro professionalità», anticipa **Valentina Fibbi**, titolare con Francesco Malcangi di iSchool.

Gli studenti di iSchool, infatti, integreranno un'alta e qualificata formazione che prevede anche la formula del catering didattico, rafforzata dall'eccellente supervisione dello chef Marco Crippa, con stimoli culturali ricchi di energia, cucinando in un ambiente carico di creatività tra il celebre Giroscopio di **Arnaldo Pomodoro**, ospitato nel cortile del palazzo e le sculture dal fascino senza tempo firmate da **Giuseppe Spagnuolo**, Ascesa Diagonale già esposta a Palazzo Reale e alla Galleria Annunciata di Milano, fino ad **Alberto Viani**, con Odalisca e Nudo Seduto, della Galleria Lorenzelli di Bergamo e la misteriosa Donna con le chiavi di Arman.

E a consolidare questo caleidoscopio di arte, cultura ed enogastronomia, la collaborazione con la **255 Raw Gallery** il polo d'arte e creatività ospitato a Palazzo Zanchi e impegnato nella costante ricerca di nuove realtà espressive, come la mostra «Diabolika Mano», ospitata dal 25 novembre al 26 gennaio 2018 negli spazi del polo artistico della 255 Raw Gallery per poi proseguire a marzo con la mostra «Piga & Catalano Mystic Light» e dal 26 maggio al 27 luglio con «Ylenia Manzoni 10 anni Vinil». Una contaminazione che arriverà tra i tavoli di Taste con suggestioni artistiche e creative.

Infine, altra grande sorpresa: **l'arredamento**. Grazie alla partnership con Ghirardelli e altre realtà specializzate, Taste proporrà la formula «Take it. It's yours» ovvero: ogni pezzo d'arredo potrà essere toccato, spostato, modificato, finanche… portato via a un prezzo d'eccezione. Perché tutto è un ingrediente: della cucina, dell'ambientazione, dell'atmosfera unica di Taste.

Curiosi? Cosa aspettate: prenotate su **http://taste.ischool.bg.it/** per assicurarvi un posto d'onore e un'esperienza tutta da vivere. Taste conterà 35 coperti per il servizio in sala e sarà aperto tutte le

settimane per pranzo, dal martedì al venerdì mentre la sera aprirà solo su prenotazione da giovedì a sabato.