Corsi Accademia del Gusto: gestione manageriale e tendenze nel food&wine

ascom-formazione-562a0104

Riapre dopo la pausa estiva la stagione formativa **Ascom** che, oltre alla possibilità di personalizzare e studiare percorsi ritagliati sulle singole esigenze aziendali, offre una proposta di quasi 150 corsi a catalogo. Il mood del nuovo anno è la ricerca della perfezione del sapere, rappresentata in modo simbolico da una ciambella (l'idea nasce dalla teoria cosmologica di Steven Hawking che riconduce a questa particolare forma la conformazione dell'universo).

Il tema è rappresentato con due immagini di copertina: la donut americana, in una tonalità originale rosa, che accompagna l'area **food&beverage** e un vero e proprio salvagente a presentare i corsi business. "In un mondo in costante evoluzione, nessun investimento può prescindere da una crescita di competenze, in un settore come il terziario in cui a contare sono le persone e le relazioni e non robot e processi di automatizzazione" sottolinea il direttore Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini**.

"La ricerca di nuove vie e percorsi per la crescita individuale, aziendale e del personale rappresenta un primo e decisivo passo in avanti – spiega **Daniela Nezosi**, responsabile dell'Area Formazione Ascom Confcommercio Bergamo -. Anche quest'anno abbiamo incrociato le esigenze degli imprenditori con laboratori dalla forte connotazione pratica e dalla didattica interattiva, oltre alla formazione manageriale specifica per le categorie, con proposte dedicate. Siamo inoltre a disposizione delle imprese per creare percorsi formativi e seminari su misura". Per rispondere alle esigenze imprenditoriali Ascom riserva offerte speciali e proposte ad hoc. "Sul fronte food, alla formazione sulla gestione manageriale d'impresa si affiancano laboratori pratici con grandi interpreti della cucina e seminari pronti a cogliere i nuovi trend, dalle tecniche di preparazione e cottura, al mondo bar & wine, a pasticceria e lievitati" continua Nezosi.

Anche quest'anno l'**Accademia del Gusto** porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani, propone corsi che colgono le nuove tendenze di mercato e organizza trasferte golose con

quattro Convivium che fanno tappa in grandi ristoranti.

PERCORSI PROFESSIONALIZZANTI

Ascom risponde all'esigenza di chi vuole reinventarsi sul mercato e di chi vuole apprendere i segreti del mestiere con i corsi professionalizzanti per diventare barman, pizzaiolo, pasticciere, addetto di sala, cuoco e gastronomo. Tra le novità quest'anno, il Master “Next level” per l'inserimento professionale di giovani in bar, ristoranti e alberghi con tirocinio retribuito; un percorso di alta formazione che mira allo sviluppo occupazionale dei giovani più motivati provenienti da percorsi scolastici nel settore, grazie al coinvolgimento di istituti alberghieri e centri professionali.

FOOD & BEVERAGE

In Accademia la cucina si declina in tutte le sue sfaccettature, dalla lezione di cucina toscana di **Valeria Piccini**, alla raffinata cucina del Gong, a quella speziata della chef indiana **Dalmia Ritu**, fino alle tecniche creative di **Cristiano Tomei**. Molti i corsi da non perdere a basso costo ed alto impatto, dai pesci conservati alle conserve di carne, pesce e verdura per gustare tutto l'anno quanto di meglio offrono le stagioni. Tra le tecniche, le marinate e aromatizzazioni in sottovuoto, l'azoto in cucina con **Emanuele Poli**, la preparazione e conservazione di prodotti fermentati con Sauro Ricci e la realizzazione di proposte vegane e vegetariane con **Antonio Cuomo**. Nella sezione pasticceria, oltre al percorso formativo di base con **Giovanni Pina**, spiccano i nomi di **Leonardo di Carlo** per la proposta salata e quello di **Beppe Allegretta** per i dessert da ristorazione. Numerosi inoltre i corsi tematici: dai semifreddi alle torte, dai dessert ai bicchierini monoporzione, fino alla tradizionale pasta frolla per crostate e biscotti.

Nei corsi dedicati a sala, bar & wine imprescindibile l'attenzione alla caffetteria e all'arte della mixologist, sotto la regia di **Luca Ramoni**, e innovativo il corso per il caffè nella ristorazione a cura di **Maurizio Valli**.

A PRANZO DA GRANDI CHEF, 4 CONVIVIUM

Le trasferte fanno tappa: a Treviso al “Ristorante Undicesimo Vineria” dallo chef **Francesco Brutto**, 1 stella Michelin; in Val Badia, a San Cassiano, alla corte dello chef **Norbert Niederkofler** al “Ristorante S. Hubertus”, 3 stelle Michelin; a San Bonifacio, nel veronese, a “I tigli “ alla scoperta della pizza gourmet di **Simone Padoan**; a Imola, al “Ristorante San Domenico”, storico templio della ristorazione italiana, dagli chef **Valentino Marcattilii e Massimiliano Mascia**.

CUCINA PER PASSIONE

Ascom arricchisce quest'anno la proposta per gli appassionati, con un ricco calendario di corsi (ben

30), e organizza otto “serate wow”. Si può partecipare a sfide in cucina come nei reality, con mistery box e alla Hell's Kitchen, e anche a serate a tema (ostriche e bollicine; tapas e sangria); ci si può organizzare per uno speed-date ai fornelli, con serate per single, oltre a rafforzare la coppia con un corso afrodisiaco a San Valentino. Tra i corsi, si parte dall'abc con Imparare a cucinare e i grandi classici della tradizione per arrivare a cimentarsi con cucina stellata e tecniche sofisticate. Anche quest'anno l'Accademia sarà presente a Gourmarte, in Fiera dal 1° al 3 dicembre, con una proposta dedicata: dalla cucina stellata di **Fabrizio Ferrari e Philippe Léveillé** a quella eclettica di **Andrea Mainardi**, dai piatti semplici e creativi con **Mirko Ronzoni** alla pizza gourmet di **Tiziano Casillo**, dalle confetture di **Francesca Marsetti** alle gelèe di **Gloria De Negri**. E ancora, in sede, nel corso dell'anno laboratori di pasticceria, approfondimenti su pane, pizza e focacce (anche nella versione da chef gourmet) e proposte innovative stagionali, dai crudi di carne alla cucina di mare, dal menù di Natale alle zuppe estive, al pic nic chic, al bbq perfetto.

Per scoprire la proposta a catalogo: www.ascomformazione.it
Info e contatti: Ascom Formazione, Piazzetta don Gandossi, 1, Osio Sotto
tel. 035 41.85.706/707/715
info@ascomformazione.it