

Sandwich e panini da chef per un pic-nic d'autore

Emblema del pasto frugale, spesso visto come soluzione di ripiego per una pausa pranzo mordi fuggi, il panino si prende una rivincita e conquista le luci della ribalta nella sua versione gourmet. A fare la differenza sono ingredienti selezionati, un'accurata scelta del pane, salse preparate al momento e, come per ogni ricetta di successo, un mix vincente di contrasti ed equilibri, oltre ad un uso sapiente di tecniche di cottura, dalle più semplici alle più avanzate. Le premesse per un risultato pronto a stupire il palato sono due: pochi ingredienti, ma di grande qualità. Realizzare panini gourmet può essere anche una strategia vincente per i locali che intendono allargare la clientela, diffondendo con semplicità la cultura della buona cucina, racchiusa tra due fette di pane.

Francesca Marsetti, personal-chef, docente all'Accademia del Gusto e volto noto al grande pubblico grazie alla partecipazione in tv a 'La prova del cuoco', svela alcuni segreti per realizzare panini d'autore, non senza sfatare con semplicità alcuni pregiudizi. "Invito sempre a realizzare panini gourmet con quello che si ha già in casa, purché sia ovviamente selezionato. Trovo assurdo dare una lista della spesa chilometrica per preparare un panino, che richiede davvero quantitativi minimi. E poi è un banco di prova interessante per la creatività di chi lo prepara". Le regole cui attenersi scrupolosamente sono poche ma ferree: "I salumi non vanno mai scaldati, lo stesso discorso vale per le salse. Attenzione alle temperature anche per i formaggi: per un risultato filante, il panino deve essere messo in forno aperto sulle due metà, ma se usiamo il gorgonzola o formaggi dalle consistenze più morbide il panino va scaldato chiuso. Il pane deve essere croccante fuori e morbido all'interno: è indispensabile avere il forno già caldo e non superare i

160-170 gradi". La scelta del pane deve essere più che meditata in base alla farcitura.



Fondamentale quindi un'alleanza con il fornaio di fiducia: "Il consiglio è di prediligere pani dai sapori definiti, magari realizzati con farine di antiche varietà di grano". Quanto agli abbinamenti, ecco i più felici: "Il pane integrale si sposa alla perfezione con formaggi e affumicati. Quello bianco smorza ingredienti dal sapore più deciso: dalle costine alla salsiccia, allo sgombro". E poi ci sono i pani speciali, per un risultato- anche cromatico- d'assoluto effetto: "Un panino alla rapa rossa è perfetto con salmone affumicato, dressing di panna acida e insalata ghiaccio o romana. Un panino alla clorofilla si abbina a funghi trifolati, fontina valdostana e a una generosa grattata di pepe". Se spopolano gli hamburger d'autore, i panini gourmet alzano ulteriormente l'asticella, con tagliata di manzo con spuma di parmigiano, petto di pollo cotto a bassa temperatura e pomodori confit e perfino la cassoela. E in Franciacorta la Marsetti ha lanciato il "pork corn", un croccante panino al mais con costine di maiale cotte a bassa temperatura e una ratatouille colorata di verdure estive. Per una gita fuori porta e un pic-nic d'autore la chef consiglia sandwich gourmet, con il classico pane da tramezzino, con panini al latte o all'olio: "Il pane in cassetta, preparato artigianalmente, va rivalutato. È molto versatile ed è ideale per un pranzo d'asporto. Ha dalla sua la conservabilità e riesce a mantenere alla perfezione e a lungo le sue caratteristiche. La scelta può ricadere anche su

focacce: quella genovese è buona anche dopo qualche ora”.

Si parte dalla scelta del pane: perfette le farine di varietà di grano antiche

Alla Vineria Cozzi in Città Alta i cestini da pic-nic

La storica insegna “Vineria Cozzi” in Città Alta dal 1848, gestita da 32 anni da Francesca Milionario e dalla figlia Simona Magnati, è il punto di riferimento oltre che per la cucina, per la preparazione di pic-nic d'autore. Nei cestini di vimini dal sapore vintage, la proposta è di baguette del territorio, da quella con hamburger di salamella e taleggio a quella con porchetta, crema d'uovo alla senape e verdure croccanti. Non manca il panino vegetariano, con formaggio di capra, crema d'olive e verdure di stagione. Il tutto è accompagnato dalla panzanella estiva con verdure di stagione, acciughe e pane tostato, dall'ovetto perfetto e dal sacchetto di pop-corn della casa. E per chiudere in bellezza, tiramisù al caffè con cioccolato fondente o latte in piedi ai lamponi. La versione 'king' propone un vero e proprio menù, dall'uovo in tazza con fonduta e tartufo nero alla faraona alle erbe e in terrina al pistacchio, dalla fregola sarda con burrata e basilico al risotto con friarelli e cozze. “L'idea è nata sei anni fa quando abbiamo iniziato a fare ristorante mobile con il nostro Ape- spiega Simona Magnati-. Ogni occasione è buona per un pic-nic: lavoriamo bene per addii al celibato, cresime, comunioni, compleanni e party in giardino. Abbiamo anche allestito un pic-nic d'inverno in casa, davanti al caminetto acceso. L'idea piace anche agli stranieri: un gruppo di un'azienda tedesca ha deciso di salutarsi dopo un meeting di lavoro in città con un pic nic sulle mura”. Nel cestino tutto l'occorrente per un perfetto déjeuner sur l'herbe, con tanto di grafica e design messi a punto con il celebre fumettista Antonio Bonanno: telo impermeabile, tovaglia bianca, piatti e posate in legno di betulla.

La cucina di Ezio Gritti sfila con l'alta moda di Tiziana Fausti

La cucina incontra la moda. Ezio Gritti e Tiziana Fausti danno vita a una serata indimenticabile. Giovedì 20 settembre, appuntamento presso Tiziana Fausti Garden, adiacente alla terrazza del Ristorante Ezio Gritti, per un aperitivo "special edition" in compagnia di alcune delle mise più glamour e ricercate del noto atelier.

Ezio Gritti, chef patron dell'omonimo ristorante, è stato per molti anni protagonista della cucina dello storico Via Solata di Città Alta, con cui ha conseguito una Stella Michelin nel 2005. Volato a Bali per aprire nel paradiso indonesiano il Solata Restaurant, ha fatto poi ritorno alla sua terra d'origine. Oggi, nel suo ristorante, elegante e dal gusto urban-chic, prendono vita alcune delle migliori espressioni gastronomiche d'Italia.



Tiziana Fausti

Per l'occasione Tiziana Fausti terrà aperta alla città, fino alle ore 21, le boutique Uomo, Donna e Accessori con la possibilità di vedere le nuove collezioni Autunno Inverno e i corner. Al primo piano splenderanno le creazioni di *Prada*, *Miu*

Miu, Celine, Givenchy, Alaia, Valentino, Gucci, Dolce&Gabbana, Stella McCartney, Saint Laurent, Chloè, Balenciaga. Al piano terra, protagonisti saranno gli accessori firmati, tra gli altri, da *Valentino* e *Bottega Veneta*, a cui si unisce il nuovo corner di homewear *Fornasetti*.

E l'esclusiva selezione di Tiziana Fausti sarà accompagnata dall'alta cucina di Ezio Gritti in un esclusivo format: lo chef stuzzicherà il palato dei presenti con finger food e delicate proposte mentre i barman di Contest Lounge Bar creeranno ottimi drink, curando nei particolari la loro presentazione ed esaltandone profumi e sapori. Ingredienti sapientemente miscelati daranno vita a creazioni nazionali e internazionali, servite in formule eleganti e coreografiche. Un incontro tra moda, mixology e cucina accompagnate, fino alle 23, dal sottofondo musicale di un noto DJ.



Ezio Gritti – ph Marco Quaranta

Fallimento Qui!Group, Fogalco mette a disposizione linee di credito garantite per le

aziende in difficoltà

Fallimento Qui!Group, Fogalco mette a disposizione linee di credito garantite per le aziende in difficoltà. Per informazioni è possibile contattare la segreteria della Cooperativa al numero 035 4120321.

Aperitivo vegano al Relais San Lorenzo

Giovedì 27 settembre al Relais San Lorenzo in Città Alta aperitivo vegano d'autore con lo chef Antonio Cuomo. L'iniziativa è promossa da Ascom e Lav. Prenotazioni al numero 340 4995531

Sicurezza e Haccp tutte le date dei corsi Ascom

Al via la nuova sessione dei corsi Ascom in materia di sicurezza e haccp. Tutte le date sul sito www.ascomqsa.it. Per informazioni, telefono 035 4120325, mail gestionale@ascombg.it)

Oscar Fusini (direttore Ascom): “Il sistema dei buoni pasto va cambiato, è un circolo vizioso in cui perdono tutti”

È una brutta storia all'italiana quella del fallimento della Quigroup, l'assegnataria dei lotti Lazio e nord ovest di 388 milioni di euro dell'ultima gara Consip per i buoni pasto dei dipendenti pubblici. L'impresa di Genova, una delle poche italiane ancora operanti nel settore, è fallita trascinando con sé decine di migliaia di esercenti che vantano buoni pasto non ancora riscossi. Solo in bergamasca stimiamo che siano circa 600/700 gli esercenti coinvolti, per oltre 2 milioni di euro di buoni che saranno insinuati nel passivo e probabilmente mandati a perdita dagli esercenti. Nella maggior parte dei casi l'ammanco si mangerà l'intera remunerazione annuale del titolare del bar /ristorante, in un mercato ormai in gravissimo affanno nel quale guadagnare è diventato impossibile. Perché chi ancora accettava questi buoni pasto, in verità, lo faceva più per spirito di servizio o necessità che per reale opportunità. Eppure siamo rimasti soli – Ascom, Confcommercio e Fipe – nella palude di questa brutta storia mentre l'opinione pubblica tace o ha già derubricato la questione come problema risolto dopo che Consip ha prima chiuso la convenzione con Qui group e poi riassegnato in maniera altrettanto celere a Sodexo il compito di emettere e consegnare i buoni pasto delle imprese pubbliche.

Dei 'poveri' esercenti che hanno erogato il servizio, dato da mangiare e da bere, nessuno si interessa perché nell'immaginario collettivo sono quelli che hanno guadagnano. Ma cosa guadagnano e che razza di Paese è questo?In attesa

che il prossimo bando di assegnazione trovi un altro emettitore disponibile a rischiare l'osso del collo nel collocare a condizioni improbe i buoni pasto del pubblico sembra che il problema sia solo dell'impresa genovese fallita.

Non è così. Il problema non è la Quigroup o la prossima impresa appaltatrice disponibile al sistema CONSIP. Il metodo è un circolo vizioso nel quale perdono tutti, dipendenti beneficiari dei buoni, emettitori, bar e ristoranti, e guadagna solo lo Stato. Questo sistema non può proseguire. Lo Stato vuole comprare i buoni pasto che sono salario diversamente reso ai suoi dipendenti ad una valore di acquisto inferiore del 20 per cento del loro valore facciale. L'esca della dimensione del bando è succulenta. Chiunque abocchi e vinca l'appalto comincerà ad inasprire le condizioni verso gli esercenti, vendere servizi aggiuntivi non richiesti, ritardare i pagamenti, dichiarare buoni impagabili perché falsi e rubati. Insomma tutto quanto di peggio abbiamo visto negli ultimi anni, che si è ulteriormente aggravato con l'ultimo appalto.

Il sistema va cambiato. I buoni sono salario e devono essere acquistati al loro valore facciale. Occorre risolvere in modo definitivo questo problema. Se serviranno 200 milioni nel prossimo bando di 1 miliardo per i buoni pasto dei dipendenti pubblici, li si faccia pagare a tutti, non solo ai dipendenti della malcapitata impresa emettrice e a quei poveri diavoli di baristi e ristoratori.

Sos Buoni pasto, in Ascom lo

sportello che aiuta i pubblici esercizi

Il servizio aiuta bar, ristoranti ed esercenti a chiedere rimborsi o a segnalare casi da sottoporre all'attenzione della Fipe, la Federazione nazionale Confcommercio che rappresenta il settore

Accademia del Gusto, al via una nuova stagione A Osio Sotto grandi maestri del food & wine

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 Nezosì, 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 Nezosì.



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 CONVIVIAM

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 tempio della ristorazione italiana, dagli chef Valentino Marcattili 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 mystery 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 gelée 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

Ascom, al via la nuova stagione formativa con 150 corsi a catalogo

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 Nezosì.

Nel settore business spiccano le conversazioni strategiche con l'esperto, un sociologo, sui temi del passaggio generazionale, delle aspettative della clientela e del personale. Al mondo del commercio sono riservati corsi di marketing esperienziale e sulla promozione di prodotti, oltre a consigli e indicazioni per sfruttare le opportunità di internet, dall'e-commerce alla web scrittura efficace, al come “capitalizzare” Facebook.

Tra i corsi di lingue, alle basi di russo, arabo e giapponese si affiancano percorsi mirati per accogliere i clienti, come il vocabolario minimo d'inglese, l'abc per ogni attività.

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 viaggi del gusto con quattro Convivium che fanno tappa in grandi ristoranti.

Ascom risponde anche 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.

FORMAZIONE PROFESSIONALE



I laboratori del sapere colgono la sfida del marketing emozionale e delle strategie di vendita on line, attraverso Amazon e altri market place. Non mancano corsi per portare più valore e più persone in negozio e fidelizzare la clientela, dalla vendita suggerita, all'allestimento

della vetrina, fino alla messa in pratica del decalogo per vendere di più. La sezione informatica si concentra sul web marketing e sulle strategie commerciali per cogliere l'opportunità delle vendite on line attraverso le grandi piattaforme e-commerce.

I corsi studiati per le categorie aiutano a mettere in campo strategie vincenti. I commercianti possono apprendere come aumentare lo scontrino medio e gli addetti alla vendita come diventare consulenti d'immagine; per i pubblici esercizi in calendario un corso per raccontare il cibo in modo appetitoso ed attrarre nuovi clienti e seminari su food cost e controllo di gestione.

Vendita convincente e intelligenza emotiva aiutano gli autosalonisti a incrementare le vendite; per i gestori di asilo nido e gli educatori la proposta di corsi – accreditata a livello regionale, in programma al sabato per rispondere alle loro esigenze- spazia dalle attività motorie e sensoriali alla relazione con le famiglie.

Per ritrovare lo spirito di gruppo, sono in calendario anche quest'anno i percorsi di team building, con tante novità: la visione d'impresa si costruisce a colpi di Paintball, con i Lego e davanti a un bicchiere di vino; il carattere si misura con competizioni di cucina e in una sfida con cani da slitta come in Alaska; con l'aerogravity vola il business, mentre l'annuario aziendale con shooting fotografico e make up artist

rinnova con simpatia l'immagine d'impresa, strappando un sorriso anche ai dipendenti più seriosi.

Ascom pensa anche alla crescita personale con seminari di dizione, un corso per riprendere in mano il timone della propria vita, uno per fare personal branding e ancora elevator pitch per colpire gli interlocutori, storytelling e public speaking.

FOOD & BEVERAGE



Come ogni anno l'Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani e organizza 4 viaggi del gusto. 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 tempio della ristorazione italiana, dagli chef Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia.

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.

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 mystery 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 Gourmart, in Fiera dal 1° al 3 dicembre, con una proposta dedicata: dalla cucina stellata di Fabrizio Ferrari e Philippe Lèveillé 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 gelée 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

Caffè, arrivano i distributori automatici di capsule

Le capsule di caffè ora si possono acquistare anche al distributore automatico. L'iniziativa debutta nei negozi Mediaworld dei centri commerciali di Curno e di Stezzano. L'acquisto è semplice: basta selezionare sul terminale i caffè desiderati e pagare subito con carta di credito. Una volta mostrato lo scontrino al centro servizi dello store, si riceve la shopper con l'ordine pronto e confezionato. E se si vuole un consiglio, un operatore specializzato è a disposizione per accompagnare nella scelta del caffè. L'iniziativa è firmata Nespresso e fa parte di un progetto che ad agosto ha portato all'apertura di 11 punti vendita in altrettanti negozi Mediaworld presenti in Lombardia, Piemonte, Veneto e Toscana.