

Due corsi per un Natale goloso



Per uno dei momenti più golosi dell'anno, l'Accademia del Gusto di Osio Sotto offre due corsi che permettono di sbizzarrirsi ai fornelli e fare bella figura.

Lunedì 14 dicembre si tiene **“A Natale sorprendili con stile”**, un corso con lo chef di talento e di stile Mirko Ronzoni, reduce dalla vittoria di Hell's Kitchen. In tre ore, dalle ore 20 alle 23, si potranno avere consigli per rendere i piatti di Natale tanto belli quanto gustosi. Il laboratorio spiegherà come preparare il menù di Natale, quali portate servire, quali ingredienti usare, le preparazioni da fare i giorni prima, lo stile dei piatti e, ovviamente, le ricette, pensate per chi vuole stupire i propri cari con un menù raffinato ma accessibile. Il corso si svolge nel laboratorio pratico dove ogni partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente i piatti. Si realizzeranno almeno tre ricette che poi verranno degustate insieme allo chef.

Mercoledì 16 dicembre, invece, c'è il laboratorio **“A Natale regala i tuoi biscotti”** condotto dal maestro Diego Mei (ore 20 – 22.30). Si imparerà a realizzare ricette semplici, gustose e friabili, come i diamanti alla vaniglia, i viennesi al burro e sale, gli ovis mollis e l'omino di pan di zenzero. Un'occasione per apprendere l'arte di fare i biscotti e

trovare un modo originale ed economico per realizzare i doni natalizi.

[Info: www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

Gusto e salute, la ricetta firmata dagli chef e approvata dai dietologi

Showcooking dell'Accademia del Gusto a BergamoScienza

Con l'Accademia del Gusto viaggio tra le cucine d'Oriente

Il 22 giugno la prima delle tre visite tematiche ad Expo rivolte ai professionisti della ristorazione e agli appassionati. Si incontreranno tecniche, prodotti e piatti di Giappone, Corea, Oman, Thailandia, senza dimenticare il cluster delle spezie