

# **All'Accademia del Gusto al via un corso di cucina giapponese**

L'Accademia del Gusto propone per il 21 maggio un corso sulla cucina giapponese. Tre ore – dalle 20 alle 23 – per scoprire la cultura gastronomica giapponese attraverso piatti caratteristici, ma soprattutto per sperimentare sapori nuovi. Il corso si svolge nel laboratorio pratico dove ogni partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente le ricette.

Il corso si tiene all'Accademia del Gusto in Piazzetta don Gandossi 1 a Osio Sotto

Per informazioni [info@ascomformazione](mailto:info@ascomformazione); tel . 035 4185706.

---

## **Convegno. La sfida dell'innovazione per il commercio**

Convegno. La sfida dell'innovazione per il commercio. Tre imprenditori raccontano la loro esperienza. L'appuntamento è promosso dai Giovani Imprenditori Ascom martedì 15 maggio dalle 14.30 nella Sala Galeotti dell'Università degli Studi di Bergamo. Info e iscrizioni: [www.ascombg.it](http://www.ascombg.it)

---

# Storie di formaggi in Ascom Bergamo

Continua il ciclo di conferenze “Historiae Casei” organizzato da Progetto FORME, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana dall’Associazione Promozione del Territorio.

Prossimo appuntamento in Ascom mercoledì 8 maggio dalle ore 19 alle 21 con il Prof. Massimo Donà, ordinario di Filosofia Teoretica e direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino presso l’Università Vita e Salute San Raffaele, musicista jazz e Daniele Bassi, docente, maestro assaggiatore e consigliere nazionale ONAF. Il legame tra Donà e Forme è storico perché il professore è stato il curatore della mostra FORMAE. BONUM PULCRUM VERUM organizzata per la prima edizione di FORME nel 2015 all’ex-Monastero di Astino, dove aveva allestito un percorso espositivo museale in cui importanti opere d’arte contemporanea e grandi formaggi venivano provocatoriamente accostati.

“Di Formaggi e altri Biancori”, è il titolo evocativo e intrigante di questo quarto appuntamento che ci introduce al mistero del bianco, colore che tutto contiene e tutto comprende, creando un curioso abbinamento tra un colore e un sapore, che è anche un antichissimo sapere: il sapere incarnato appunto nel formaggio e nella sua origine, il latte.

La conferenza si annuncia spumeggiante perché accanto alla dissertazione accademica, proporrà un approccio sperimentale, sfruttando l’ecllettismo di Donà come filosofo e musicista jazz. Se è vero che il bianco, e il formaggio, tutto contiene, andremo alla ricerca del suo mistero e della sua arcana armonia.

Nella seconda parte dell’intervento, il maestro assaggiatore ONAF Daniele Bassi dialogherà con Massimo Donà in un

esperimento polisensoriale dove protagonisti saranno i formaggi in degustazione, un pecorino, un caprino, un formaggio di latte vaccino e uno con latte di bufala: 4 diversi tipi di latte per 4 formaggi.

Il pubblico sarà guidato in un gustoso e sorprendente viaggio di conoscenza attraverso i cinque sensi, descritto dalle parole di Bassi e accompagnato dalle note e dai giri armonici della tromba di Donà.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione a [info@progettoforme.eu](mailto:info@progettoforme.eu)



**FORME**  
Ricerca - Cultura - Incontro



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

# HISTORIAE CASEI



## INVITO

**MERCOLEDÌ 8 MAGGIO**

ORE 19-00 | SALA CONFERENZE ASCOM,  
VIA BORGO PALAZZO, 137 - BERGAMO

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

### CONFERENZA:

#### DI FORMAGGI ED ALTRI BIANCORI

Bianco e formaggio: un curioso abbinamento. Un colore e un sapore. Ma un sapore che è anche un arricchimento "sapere". Un sapere che è lì, fatto nel tempo "sapere dell'origine". Anche perché solo l'origine avrebbe potuto rendere possibile. Quell'origine di cui, da sempre, gli uomini hanno avuto nostalgia. Da Alessandro a Novella. Da Platone ad Heidegger. Un sapere, dunque, quello incarnato nei formaggi, che sa riflettere il mistero di una tale "origine" - relativo al fatto che dalla sua "semplicità" deriva, paradossalmente, tutta l'infinita varietà dei colori del mondo. Proprio come dal bianco. Archetipo di una "terra" originaria, dunque, il formaggio ha continuato ad essere metafora di un sapere che tale terra ha sempre cercato anzitutto di coprire, prima ancora di insegnarci a guardarla. Metafora della vita, insomma. Metafora di un'esistenza ancora capace di non riconoscere l'abito della morte. Per tutti questi motivi il formaggio, e dunque la sua produzione e il suo consumo, costituiscono ancora oggi un simbolo quanto mai rivelatore, capace di farci capire cosa sia davvero chiamato in causa da ogni gesto, anche il più apparentemente insignificante, della nostra esistenza.



#### MASSIMO DONÀ

DIRETTORE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Massimo Donà, filosofo e musicista jazz, è nato a Venezia il 29 ottobre 1957, ed è docente ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano. Collabora con il settimanale l'Espresso. Tra le sue ultime pubblicazioni, ricordiamo: L'angolo musicante. Caravaggio e la musica (Mimesis, Milano-Utine 2014), La filosofia di Miles Davis (Mimesis, 2015), Teosofica. Sistema di estetica (Bompiani, 2015), Senso e origine della domanda filosofica (Mimesis 2015), Tutto per nulla. La filosofia di William Shakespeare (Bompiani 2014), Pensieri inocchiati. Vite tra filosofia, letteratura, arte e politica (Sibilla dell'Uva, 2014), Di un'insuperabile bellezza. Le "cose" dell'arte, (Bompiani-Gianni, Milano 2014), Dell'acqua (La nave di Teo, Milano 2014).



**DEGUSTAZIONE DI SPECIALITÀ CASEARIE  
A CURA DI ONAF**

Per informazioni: info@organizzazione.as



---

# **Concluso il corso per Mediatori Immobiliari**

Si sono conclusi gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari, ideato da Fimaa Bergamo in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management.

I docenti Stefano Tomelleri (docente di innovazione e ricerca sociale) e Salvatore Orlando (docente di strategia, negoziazione finanza e business planning) dell'Università di Bergamo durante i cinque incontri del corso hanno preparato i partecipanti sulle principali dinamiche della negoziazione e la comunicazione.

L'ultimo incontro è stato oggi, 6 maggio, con il professore Tomelleri ed ha focalizzato sul "Marketing e storytelling".













---

## **Corso di sicurezza in Ascom per rappresentanti RLS**

Sono aperte le iscrizioni per il corso di Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza della durata di 32 ore in ottemperanza al D.Lgs. 81/08. Il corso si svolgerà in 4 giornate: martedì 7, giovedì 9, martedì 14 e giovedì 16 maggio nella sede Ascom di via Borgo Palazzo 137.

Per informazioni e iscrizioni contattare la segreteria organizzativa dell'Area Gestionale al nr. 035/4120325 oppure

gestionale@ascombg.it.

---

## **Con i gelatieri Ascom la merenda è gratis**

Torna La Merenda non si paga, l'iniziativa primaverile promossa dai gelatieri bergamaschi. Da lunedì 6 a venerdì 10 maggio, le gelaterie aderenti ad Ascom Confcommercio Bergamo distribuiranno coni gelato gratis ai ragazzi delle scuole dei comuni della bergamasca. Ogni gelateria riceverà 300 coupon che metterà a disposizione dell'Istituto scolastico selezionato. Ogni coupon vale un un cono gelato. Per informazioni sull'iniziativa: [consulenza@ascombg.it](mailto:consulenza@ascombg.it).

[La locandina](#)

---

## **Corso per aspiranti pizzaioli**

Parte lunedì 20 maggio il corso "Vorrei fare il pizzaiolo". Quaranta ore suddivise in 10 incontri per apprendere l'arte antica della pizza da uno dei maggiori esperti in Italia: Tiziano Casillo.

Attraverso nozioni pratiche e teoriche si potranno scoprire tutti i segreti sui metodi di impasto, di cottura e di condimento delle pizze e delle focacce. Con un'attenzione particolare alle informazioni tecniche di base e al metodo. Il corso si svolge all'Accademia del Gusto (piazzetta don

Gandossi, 1 – Osio Sotto).

Per informazioni e iscrizioni [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)  
[info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

## **Creme e zuppe, idee per l'estate**

Ascom Formazione propone un corso per tutti gli appassionati di cucina sulle creme e zuppe per l'estate. La lezione si svolge lunedì 13 maggio dalle ore 20 alle ore 23 nell'Aula pratica dell'Accademia del Gusto (piazzetta don Gandossi, 1 – Osio Sotto). In cattedra lo chef Diego Pavesi, titolare dell'Albergo ristorante della Torre a Trescore Balneario (Bg).

Per informazioni e iscrizioni [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)  
[info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

## **Mapello, un incontro per ridare vivacità al Distretto dell'Isola**

Ridare slancio al Distretto dell'Isola. È con questo obiettivo che i commercianti e gli amministratori di Mapello e l'Ascom di Bergamo si sono incontrati nei giorni scorsi.

L'incontro è avvenuto alla Trattoria Bolognini e ha visto confrontarsi sul tema Maria Grazia Bombarda, presidente dell'associazione 'Vetrine amiche", il sindaco Alessandra Locatelli, Silvano Ravasio, presidente di Promoisola e assessore comunale, e Oscar Fusini, direttore di Ascom.

Nel corso della riunione si è parlato delle principali tematiche che riguardano il commercio locale. In particolare, dell'imminente entrata in vigore dell'invio telematico dei corrispettivi, questione sulla quale si è soffermato Fusini. Silvano Ravasio ha sottolineato l'importanza di sviluppare i flussi turistici collegati soprattutto al turismo religioso che ha ricadute positive anche sul commercio. I commercianti hanno espresso apprezzamento per la collaborazione mostrata da parte dell'amministrazione nelle iniziative mentre il sindaco Locatelli si è impegnata a coinvolgere gli altri sindaci nella rivitalizzazione del Distretto.

Cosa verrà deciso di fare in merito è un aspetto che si delinearà dopo la fine di maggio, a elezioni concluse, dal momento che alcune amministrazioni sono in scadenza di mandato.

---

## **Sede e delegazioni Ascom chiuse venerdì 26 aprile**

Gli uffici della sede di Ascom e delle nove delegazioni (Albino, Calusco d'Adda, Clusone, Lovere, Osio Sotto, Romano di Lombardia, Sarnico, Trescore, Treviglio e Zogno) rimarranno chiusi venerdì 26 aprile.

La sede di Via Borgo Palazzo 137 e le delegazioni riapriranno con i consueti orari lunedì 29 aprile.