

# **Social network, martedì 24 settembre il corso del gruppo Giovani Imprenditori**

Martedì 24 settembre all'Ascom di Bergamo si tiene il seminario "Social 2019: quali scegliere e come agire per ottenere risultati". L'incontro è promosso dai Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, inizia alle 15.30 ed è gratuito. Per iscriversi: [www.ascombg.it](http://www.ascombg.it)

---

# **In autunno un master per gli operatori turistici della montagna**

Per gli operatori turistici della montagna in autunno SdM School of Management dell'Università degli Studi di Bergamo organizza un corso di alta formazione. Costa 600 euro e possono partecipare amministratori, membri di associazioni turistiche e consorzi, operatori di impianti a fune, giovani che intendano orientarsi ad operare nel turismo delle aree montane. Per info: tel. 035 2052872 (lun. 10-12, mart. 14-16, ven. 10-12) Email: [master@unibg.it](mailto:master@unibg.it)

---

# Rendere efficace l'agenzia immobiliare sui social. Al via un corso Fimaa gratuito

Fimaa Bergamo organizza un corso gratuito dedicato agli agenti immobiliari che insegna come rendere efficace l'agenzia sui social. Il corso è in programma giovedì 6 giugno alla sede Ascom di via Borgo Palazzo 137 a Bergamo con inizio alle ore 14.30 (accredito alle ore 14.15) ed è tenuto da Gianluca Sigiani – Digital Strategist e coordinatore del network ShareNow.

La partecipazione è libera.

[CLICCA QUI](#) per iscriverti

---

## Corso per asili nido

Ascom Formazione propone un corso indirizzato agli educatori di asilo nido dal titolo “La relazione con la famiglie al nido: tra fatica e risorse”. Le lezioni saranno il 25 maggio dalle 8.30 alle 13 e dalle 13.30 alle 17; 5 giugno (16.30-20.30), 8 giugno (8.30-12.30) e 12 giugno (16.30-20.30). Per informazioni e iscrizioni: [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it); [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

# **All'Accademia del Gusto corso di pasticceria con Leonardo di Carlo**

All'Accademia del Gusto mercoledì 29 maggio corso di pasticceria salata con Leonardo di Carlo, il pioniere della "Pasticceria Scientifica". Per info e iscrizioni: [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

# **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.

---

# **Business on line. I Giovani Imprenditori Ascom promuovono 4 seminari gratuiti**

Il gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo organizza un ciclo di quattro incontri gratuiti per aiutare le imprese a sviluppare concretamente il business on-line. Il primo appuntamento si intitola "Parti in testa nei motori di ricerca con la SEO e Google My Business" ed è in programma giovedì 18 aprile dalle ore 15.30 alle ore 17.30 all'Ascom di Bergamo in via Borgo Palazzo 137. La partecipazione al corso è gratuita e aperta a tutti, previo accreditamento cliccando [qui](#).

Nel corso dell'incontro, della durata di circa due ore, verranno illustrati la SEO (Search Engine Optimization), come strumento strategico, e Google My Business, come strumento tattico, per posizionarsi al meglio nei risultati dei motori di ricerca, e quindi dare reale visibilità ai contenuti del proprio sito e anche dei propri social. Questi strumenti hanno assunto un ruolo fondamentale anche con le ultime versioni dell'algoritmo di Google, particolarmente votate alla geolocalizzazione dei risultati.

Il corso sarà tenuto da Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl società di consulenza e servizi digitali.

[locanda\\_corso\\_giovaniImprenditori\\_SEO](#)

---

# **L'arte della caffetteria e della miscelazione all'Accademia del Gusto**

L'Accademia del Gusto di Osio Sotto propone 3 corsi per baristi e barman: La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni (da martedì 9 ore 14-19); Latte art advanced: le decorazioni (lunedì 14 e martedì 15 aprile ore 14-18); e La miscelazione: cocktail e drink (da lunedì 13 maggio ore 14-19). Si possono avere finanziamenti per la frequenza. Info e prenotazioni, Ascom Formazione tel. 035 41.85.706 – [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

## **Formaggi, al via cinque conferenze tra letteratura, filosofia e scienza**

Per gli operatori delle bontà casearie, ma anche per gli appassionati, prende il via a Bergamo giovedì 28 marzo fino al 21 maggio "Historiae Casey", cinque conferenze che affrontano il tema della conoscenza e della comunicazione dei prodotti lattiero-caseari da angoli visuali sorprendenti, per un prodotto, il formaggio, che accompagna la storia dell'uomo da sempre.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele.

Narratori d'eccezione sono i docenti del Master di Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, che ci accompagnano in questo viaggio tra letteratura, filosofia e scienza, alla scoperta di un patrimonio che parla italiano, ma anche tutti i suoi dialetti. Non è infatti un caso se l'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di DOP casearie: ben 50.

Tradizioni, origini, differenze, utilizzi sulla tavola e in cucina, sposalizi con altri alimenti: il formaggio come forse nessun altro alimento può mettere in scena un racconto tanto affascinante e profondamente legato all'identità dei luoghi in cui nasce e si produce.

Il primo appuntamento, in programma giovedì 28 marzo alle ore 19 alla sala Conferenze Ascom di via Borgo Palazzo. Si intitola 'Una breve storia delle origini del formaggio... in poche parole'. Francesco Valagussa, professore associato di Filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele, spiegherà come e quando nasce il termine 'formaggio' e il suo predecessore latino *caseus*. Attraverso un'indagine etimologica e antropologica sulle radici e sulle derivazioni di questi termini cercherà di risalire alle origini dell'invenzione e della diffusione di questo prodotto alimentare ricco di simbologie e di significati. La partecipazione è gratuita, fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni: [info@progettoforme.eu](mailto:info@progettoforme.eu).

Ecco il calendario con tutti gli incontri.



**FORME**  
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



# HISTORIAE CASEI

Cinque conferenze, cinque sorprendenti viaggi nel mondo del formaggio. Storia, filosofia, geografia, letteratura e poesia, alla ricerca del senso profondo di un cibo che accompagna l'umanità da millenni e che è stato definito "la corsa del latte verso l'immortalità".

*"In ogni gesto della nostra vita (e dunque anzitutto nel mangiare e nel bere) sono chiamate in causa un'infinità di metafore, concezioni del mondo, forme mentali, simbologie e prospettive di vita con le quali è giunto il momento di fare seriamente i conti."* **Massimo Donà**

## PROGRAMMA

**28 Marzo** Ore 19:00 | Sala Conferenze Ascom - via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

**Una breve storia delle origini del formaggio ... in poche parole.**

FRANCESCO VALAGUSSA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

**4 Aprile** Ore 19:00 | Neorurale HUB - Cascina Darsena - Innovation Center Giulio Natta - Giussago (PV)

**Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio.**

GIACOMO PETRARCA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

**19 Aprile** Ore 19:00 | Sala Giunta Confindustria - via Camozzi, 70 - Bergamo

**Sapore e sapere: le vie del formaggio.**

GIULIO GORIA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

**8 Maggio** Ore 19:00

**Di formaggi ed altri bianchi.**

MASSIMO DONÀ | Direttore Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

**21 Maggio** Ore 19:00

**Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura.**

ANGELA FRENDA | Food editor Corriere Cucina e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

Per iscrizioni [info@progettoforme.eu](mailto:info@progettoforme.eu) | Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Con il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione



# Pranzo al ristorante St. Hubertus

Appuntamento con il Convivium lunedì 18 marzo. La trasferta gustosa dell'Accademia del Gusto fa tappa al Ristorante St. Hubertus di San Cassiano in Badia. Sarà lo chef pluristellato Norbert Niederkofler ad accogliere i partecipanti del Convivium nel suo ristorante elegante, misurato, con solo 11 tavoli, a cui proporrà le sue creazioni. La partenza sarà dalla sede dell'Accademia del Gusto ad Osio Sotto (piazzetta don Gandossi, 1). Per informazioni e iscrizioni: [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it) [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)