

Torna l'appuntamento tecnologico con il Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio

Dopo il corso "Google My Business: come comparire ai primi posti nei motori di ricerca" che è stato accolto con entusiasmo dai partecipanti, il Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo propone il secondo incontro tecnologico.

Dal titolo "Come sviluppare professionalmente la presenza online aziendale", l'appuntamento di lunedì 15 ottobre, presenterà tutti i modi per utilizzare al meglio gli strumenti digitali che portano alla conquista e allo sviluppo della presenza online della propria azienda.

Il corso tenuto da Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl, si focalizza sul marketing, sull'importanza della SEO (Search Engine Optimization) per posizionarsi al meglio sui motori di ricerca e allestire una vera e propria rete editoriale digitale, sulle tecnologie e le regole di comunicazione, sull'utilizzo in modo professionale dei social network che oggi sono fondamentali e sul come, quando e perché dell'e-commerce.

La partecipazione al corso è gratuita previa iscrizione.

COME SVILUPPARE PROFESSIONALMENTE LA PRESENZA ON-LINE AZIENDALE



Lunedì 15 ottobre 2018
Ore 15.30

Aula corsi
Ascom Confcommercio Bergamo
via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Il gruppo *Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo*, dopo l'incontro del 4 ottobre "Google my Business: come comparire ai primi posti nei motori di ricerca", organizza il secondo corso dal titolo "Come sviluppare professionalmente la presenza on-line aziendale".

L'obiettivo dell'incontro, della durata di circa 3 ore, è quello di fornire agli imprenditori una panoramica sistematica sulle modalità migliori per impostare le diverse attività digitali e aiutarli a conquistare e sviluppare la presenza della propria azienda sui siti on-line.

I TEMI TRATTATI

- il **marketing** prima di tutto
- l'importanza della **SEO** (Search Engine Optimization) per posizionarsi al meglio sui motori di ricerca e allestire una vera e propria rete editoriale digitale
- le tecnologie e le **regole di comunicazione** per realizzare e gestire un buon web
- come utilizzare i **social network**, in particolare facebook e Youtube, in modo professionale e strategico
- fare **e-commerce**: come, quando e perché

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

La partecipazione al corso è gratuita previa iscrizione cliccando qui

Per info:

Ascom Confcommercio Bergamo - tel. 035.4120135 - alessandro.rota@ascombg.it

La vera pizza napoletana di Davide Civitiello

Il 22 e il 23 ottobre Ascom Formazione propone un corso di 14 ore sulla Pizza Napoletana con il maestro pizzaiolo Davide Civitiello – INFO: info@ascomformazione.it
www.ascomformazione.it

Corso per educatori di asilo nido

Ascom Formazione organizza nell'ambito della proposta formativa 2018 -2019, un corso dedicato aggiornamento obbligatorio previsto per le figure che operano negli asili nido. Si tratta di 4 incontri per un totale di 20 ore, grazie all'interazione attiva tra i partecipanti, all'utilizzo di file multimediali, alle attività sensoriali e ludiche, verrà approfondito il tema del gioco corporeo e motorio al nido con particolare riferimento all'osservazione del bambino 0-3 anni e alle attività motorie e alla stimolazione sensoriale, che possono essere condotte all'interno delle strutture educative.

Le date del corso sono: 12, 20, 25 ottobre e 17 novembre

Per informazioni. info@ascomformazione.it
www.ascomformazione.it

Ludopatia. In Ascom i corsi obbligatori per gestori di locali con slot machine

Ludopatia. Al via i corsi Ascom i corsi obbligatori per gestori di sale slot e di locali con slot machine

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)

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 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 Nezosi.

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 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

Tutti pazzi per il barbecue



Fuoco alle griglie. L'estate è alle porte e si preannuncia rovente. È infatti scoppiata la moda del barbecue all'americana. A trionfare sulle tavole saranno soprattutto brisket (punta di petto di manzo), pulled pork (spalla di maiale sfilacciata), ribs (costine di maiale) e chicken (pollo). Si tratta di specialità made in Usa che negli ultimi tempi hanno solleticato i palati dei carnivori orobici più incalliti. Il termine "barbecue" deriva dallo spagnolo "barbacoa", parola che i conquistadores appresero nel Nuovo mondo nel Cinquecento. Ancora oggi in America latina rappresenta un atto di comunione alimentare. Da Oriente a Occidente, cuocere sui tizzoni ardenti è un vero e proprio rito. Un trend che anche in Bergamasca sta prendendo piede,

con qualche variante più nostrana.

Sulla griglia domina ovviamente la carne, anche se gli stili vegan e salutisti degli ultimi anni stanno aprendo nuovi orizzonti anche alle verdure, al pane per le bruschette, ai formaggi e al pesce. Ma se pensate che sia sufficiente una griglia, un po' di carbonella e qualche spiedino per dar vita a un party perfetto, siete fuori strada. Il barbecue è una cosa seria. Non si parla di una semplice grigliata ma di cotture lunghe a bassa temperatura per esaltare le caratteristiche della carne, di sonde professionali, di grossi tagli che cuociono per svariate ore e con risultati eccellenti. A dirlo è il grill master-pitmaster Massimo Pitasi di BBQ events che il 16 maggio ha tenuto un corso all'Accademia del gusto di Osio Sopra per svelare tutti i trucchi per un perfetto party rovente all'aperto: *“Se volete sapere quanto tempo ci vuole per preparare un bel pranzetto, allora fareste meglio a dimenticarvi l'orologio – spiega. – Esiste un'enorme differenza tra barbecue e grigliata. Il primo viene identificato come cottura a basse temperature per un tempo prolungato. Il secondo invece è totalmente l'opposto: cottura ad alte temperature in un tempo brevissimo che è volgarmente la classica grigliata che noi italiani siamo abituati a utilizzare. Con il barbecue, insomma, dovete armarvi di molta pazienza. Si va dalle 2 alle 12 ore su carbonella. Le ribs, per esempio, cominciano ad essere pronte a circa 70 gradi, ma per capire quando toglierle dal foil, bisogna sondare la carne con un termometro”*.



La tecnica di cottura, l'aroma del combustibile utilizzato e ovviamente la convivialità dell'attesa e della preparazione sono gli ingredienti che rendono speciale un barbecue party. Sul grill si può preparare davvero di tutto, dall'antipasto al dolce: fagioli stufati al bacon, risotto, verdure grigliate come asparagi, patate, carciofi e persino la pizza. Basta avere un po' di inventiva e stare attenti ad alcune piccole regole. *“Una melanzana sul grill potrebbe assumere le sembianze di una poltiglia informe dalla crosta bruciata – avverte Pitasi – E allora perché non trasformarla in uno sfizioso finger food? Basta frullarla con un filo d'olio, qualche foglia di mentuccia, caprino e un pomodorino scottato. Con l'aiuto di un sac à poche mettete la crema in piccoli bicchieri e l'antipasto è pronto”.*

Per stupire i vostri ospiti con un barbecue party di tendenza, Pitasi consiglia di proseguire il menu con gamberi al bacon, una pizza Regina dall'impasto leggero e fragrante, risotto al limone, un must intramontabile come le ribs e bavetta scottata. Ma sul barbecue c'è spazio anche per il dolce. Il grill master suggerisce uno sformato al cioccolato dal cuore caldo e cremoso e fragole grigliate con gelato alla vaniglia. La frutta va passata al barbecue per circa un minuto, giusto il tempo di scaldarla. Attenzione anche alla scelta delle salse, da accostare con criterio a ogni piatto per esaltarne al meglio il sapore. Il bagnet verde alla piemontese, in genere usato per condire la lingua o i tomini freschi, è

ottimo per manzo e agnello. Per chi ama i gusti più speziati e decisi c'è la salsa Worcester. Per il pesce invece è meglio l'aioli che potete preparare con 250 grammi di maionese e quattro spicchi d'aglio. Infine, per un condimento particolare che esalti il gusto della carne di maiale alla griglia, possiamo realizzare la salsa di birra alle mele. *“Tuttavia, le ribs sono già glassate con salsa barbecue quindi è inutile aggiungere troppi condimenti”*, avverte Pitasi. Ottima tecnica per insaporire la carne è il Dry Rub, una pratica americana che letteralmente significa “massaggio a secco” ed è un modo di insaporire la carne prima della cottura con un misto di sale, spezie e talvolta zucchero. *“Il manuale definitivo per i principianti della carbonella e per i serial griller professionisti è “La bibbia Weber del barbecue” – conclude il grill master di BBQ events – Il libro contiene tutto quello che serve sapere sull'arte di rosolare, grigliare, brasare, cuocere, arrostitire. Le 160 ricette riguardano diversi tipi di carne e pesce, ma anche di verdura e frutta; mentre le 130 tecniche di preparazione permettono di imparare le diverse modalità di taglio e cottura”*. Insomma, tanti segreti per un risultato perfetto, anche per chi è alle prime armi.

All'Accademia del Gusto sfida ai fornelli sui piatti di Mirko Ronzoni

Lunedì 21 maggio ore 21 all'Accademia del Gusto di Osio Sotto un laboratorio pratico con Mirko Ronzoni. I partecipanti divisi in due brigate si sfideranno nella preparazione di alcuni dei piatti più famosi del celebre ristorante televisivo

Hell's Kitchen. Info e prenotazioni, 035 4185706 o
info@ascomformazione.it

Banqueting e catering, Ascom Formazione spiega come realizzare eventi di successo

Mercoledì 2 maggio all'Accademia del Gusto di Osio Sotto un corso di tre ore insegna a realizzare banchetti e servizi catering di successo. Info e prenotazioni, tel. 035 4185706/707/715; info@ascomformazione.it

Sos menu di Pasqua? Ci sono i corsi dell'Accademia

Il 21 e 26 marzo all'Accademia del Gusto due seminari di cucina con i piatti d'effetto per la Pasqua, a cura dello chef Antonio Cuomo. Per info e iscrizioni, tel. 035 4185706/707/715; info@ascomformazione.it