

OSIO SOTTO**Barman, pasticciare
cuoco e pizzaiolo
Corsi Ascom al via**

FORMARE alcune delle figure più richieste nel mondo della ristorazione e del commercio: pasticciere, pizzaiolo, barman, cuoco e banconiere di macelleria. È l'obiettivo dei corsi professionali dell'Associazione Commercianti di Bergamo, che partiranno il 30 gennaio (fino al 13 marzo) con "Vorrei fare il pasticciere": 74 ore con il maestro Giovanni Pina. Dal 6 al 17 febbraio, invece, è in calendario il corso "Vorrei fare il pizzaiolo": 40 ore di lezione con lo chef Tiziano Casillo.

A marzo sarà la volta del corso "Vorrei fare il barman" (dal 8 marzo al 12 maggio), che vedrà in cattedra, tra gli altri, Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Caffè Bar di Ascom Bergamo e Gabriele Aresi, consigliere del Gruppo. Dal 12 marzo al 10 aprile si passa al corso "Vorrei fare il cuoco", 116 ore di lezione con lo staff dell'Accademia del Gusto e Francesca Marsetti, prima donna chef alla Nazionale Cuochi. Ad aprile, infine, "Vorrei fare il banconiere di macelleria", cinque lezioni tenute da esperti sulle tecniche di lavorazione delle carni. I corsi si svolgono all'Accademia del Gusto, a Osio Sotto

