

## Corsi Accademia del Gusto: gestione manageriale e tendenze nel food&wine



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 Nezosi, 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.

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 trasferte golose con quattro Convivium che fanno tappa in grandi ristoranti.

#### PERCORSI PROFESSIONALIZZANTI

Ascom risponde 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.

#### FOOD & BEVERAGE

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.

#### A PRANZO DA GRANDI CHEF, 4 CONVIVIUM

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 Marcatilli e Massimiliano Mascia.

#### CUCINA PER PASSIONE

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 L veill  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 gel e 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 men  di Natale alle zuppe estive, al pic nic chic, al bbq perfetto.

Per scoprire la proposta a catalogo: [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)  
Info e contatti: Ascom Formazione, Piazzetta don Gandossi, 1, Osio Sotto  
tel. 035 41.85.706/707/715  
[info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

Branded Content

TAGSACCADEMIA DEL GUSTOASCOMCORSIFOOD&WINEFORMAZIONE

TWITTER FACEBOOK GOOGLE + PINTERESTSTAMPA

Restiamo in contatto

Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunit  di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet

Articoli correlati

Eventi

Mixology Class in Terrazza Martini: alla scoperta del rito dell'aperitivo

Set 13, 2018

Il salotto sul tetto di Milano apre le sue porte all'esclusiva esperienza MARTINI Mixology Class. Dal 14 settembre fino a fine ottobre, ogni venerd ...

Approfondimenti

A Roma il corso per diventare professionisti della miscelazione

Set 12, 2018

Un corso per creare i nuovi professionisti del bere miscelato, intercettare la richiesta delle strutture e sviluppare una vera banca dati dei lavoratori del...

Approfondimenti

Bartender 3.0: l'importanza delle Risorse Umane e dell'H2H nell'era digitale

Set 11, 2018

Il mercato del food&beverage sta cambiando in base a nuove regole dettate dalla realt  digitale, che connette le persone ma solo virtualmente, accresce aspettative,...

Eventi

Meteri: il futuro della sala sta nella formazione

Set 6, 2018

Meteri fa scuola di vini naturali. La nuova divisione dell'azienda dedicata alla formazione presenta il primo corso per professionisti della ristorazione, in partenza il...

Eventi

Partono i corsi autunnali di Caff  Milani

Set 5, 2018

È il momento di iscriversi: tra pochi giorni prendono il via i corsi dell'Altascuola Coffee Training che offrono a baristi e coffee lovers conoscenze...

Eventi

CAST Alimenti, a Brescia a scuola di pasticceria con i grandi maestri

Set 4, 2018

Aspiranti pasticceri, pastry chef e gelatieri a lezione con i grandi maestri dal 24 al 28 settembre: il Pastry Camp, che si tiene ogni...

Approfondimenti

Focus sull'Alta Scuola di Gastronomia Luigi Veronelli

Set 4, 2018

Le stigmate della conoscenza di Luigi Veronelli come intellettuale prestato alla critica enogastronomica italiana e di cui nell'epoca contemporanea è stato l'indiscusso padre sono...

Approfondimenti

Caffè Milani: i corsi per baristi del secondo semestre

Ago 10, 2018

Si allarga il raggio di chi vuole conoscere più a fondo il mondo del caffè, a tutti i livelli. "Sono sempre più numerosi i...