

## IN FIERA

Tra gli appuntamenti dell'Accademia del Gusto a GourmArte  
l'incontro con Valerio Massimo Visintin,  
che non mostra il suo volto in pubblico per poter testare i locali in incognito.  
Ma ci sono anche gli chef della tv, i corsi sui drink, lievitati e dolci

## Ristoratori a tu per tu con il critico mascherato

**N**on solo eccellenze gastronomiche da tutta Italia e grandi chef. GourmArte, la manifestazione dedicata a custodi, maestri, esploratori e interpreti del gusto in programma nella sua quinta edizione alla Fiera a Bergamo dal 26 al 28 novembre offre anche la possibilità ad addetti ai lavori e appassionati di saperne di più sui temi di tendenza, confrontarsi con grandi esperti, trovare idee, conoscere tecniche e ricette. Succede grazie all'Accademia del Gusto, la scuola di cucina dell'Ascom di Bergamo che durante la kermesse propone un calendario di corsi e incontri capace di sollecitare diversi interessi. Si comincia sabato 26 con **Fabio Pontenzano**, chef noto al pubblico televisivo per la partecipazione a "Detto Fatto", che proprio ispirandosi alla formula della trasmissione presenterà veloci ricette gourmet. Altro volto del piccolo schermo è **Francesca Marsetti**, che dalla "Prova del Cuoco" passa ad insegnare come preparare originali confetture dol-

ci e salate che possono diventare idee regalo per le prossime Feste. Il versante drink è affidato a **Tommaso Cecca**, bartender del Cafè Trussardi alla Scala, di Milano, che preparerà e farà degustare alcuni degli aperitivi più rappresentativi del locale. Domenica i lavori riprendono con il corso sugli impasti gluten free tenuto da **Tiziano Casillo** e **Stefano Guerini** per imparare a preparare pane e pizze senza glutine senza rinunciare al gusto. Nel pomeriggio tocca al laboratorio di pasticceria con **Diego Mei** dedicato ai dolci al cioccolato e si chiude con Francesca Marsetti che ritorna per proporre finger food in bicchiere belli da vedere oltre che gustosi, definiti "bicchierini gioiello". Nella giornata di lunedì si concentrano le proposte rivolte ai professionisti. "L'essenzialità del piatto" è il titolo della lezione con **Riccardo Camanini**, chef patron del ristorante Lido 84 di Gardone Riviera, una stella Michelin. Mentre i ristoratori che si sono sempre chiesti come nasce

una recensione gastronomica e non hanno mai osato chiederlo avranno la speciale occasione di incontrare, naturalmente senza vederlo in volto, **Valerio Massimo Visintin**, il critico "mascherato" del Corriere della Sera, che difende il proprio anonimato per salvaguardare l'indipendenza del giudizio. Racconterà quale tipo di cucina piace oggi ai clienti e come la ristorazione media può avvicinarsi alle loro aspettative. Altri strumenti utili per le attività il corso sul **food cost al ristorante** e lo **sportello social**, che dalle 12 alle 18 offre la consulenza gratuita di un'esperta in social media marketing per individuare il canale più adatto per promuoversi e capire come gestire la propria presenza al meglio. In tutte e tre le giornate, inoltre, nello spazio "fotobox" ci si potrà scattare una fotografia ricordo stampata in pochi minuti. La prenotazione ai corsi dell'Accademia include il biglietto d'ingresso a GourmArte. Per tutti i dettagli [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

