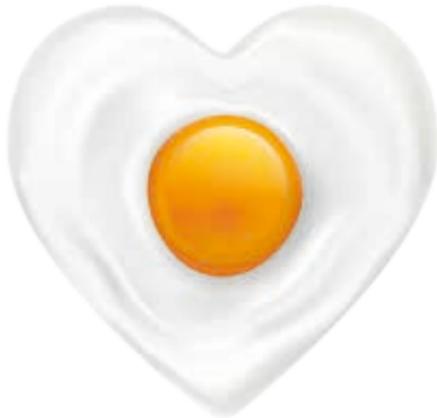




Al cuore del gusto



Vi aspettiamo in aula!

Daniela Nezosi
responsabile area
formazione e sviluppo

Paolo Malvestiti
presidente ASCOM
Bergamo

Luigi Trigona
direttore ASCOM
Bergamo

Collaborano con l'Accademia del Gusto

BARTOLINI ENRICO

Chef patron del Devero Ristorante di Cavenago Brianza, Milano. Giovane talentuoso il suo viaggio formativo e professionale vanta fermate di grande successo: il Castagnino di Pier Angelo di Pistoia, Le Calandre e La Montecchia in quel di Padova, senza dimenticare l'esperienza francese presso il Paolo Petrini Restaurant a Parigi. Nel 2009 il prestigioso riconoscimento della Guida Michelin. La sua cucina è un viaggio continuo alla scoperta di piatti della tradizione, abilmente reinterpretati con creatività e con il sapiente ausilio di materie prime di pregio.

BOKTA OXANA

La sua conoscenza del mondo lievitati nasce come una passione per diventare poi una professione attraverso una formazione adeguata e il lavoro in una pizzeria di successo. La sua attenzione per il dettaglio, il rigore e la tecnica, le hanno fatto raggiungere presto la stima professionale di associazioni e aziende importanti, che le hanno conferito incarichi di collaborazione prestigiosi. Attualmente lavora come formatrice e partecipa ad autorevoli fiere internazionali.

CARCANGIU ROBERTO

Roberto Carcangiu ha lavorato in prestigiosi ristoranti in Germania, Svizzera, Stati Uniti, Italia. Attualmente ricopre il ruolo R & D cooking director. Il suo curriculum abbina un'esperienza in cucine di altissimo livello, che trova espressione in raffinate tecniche culinarie, e la ricerca continua di tecnologie avanzate finalizzate a far pro-

gredire la disciplina alimentare. Tecniche perfezionate attraverso l'incontro con esperti internazionali, fisici, chimici, scienziati, designer, che applicate a livello industriale permettono l'economia di scala. È lui infatti il patron dell'Alta cucina democratica da lui stesso definita "La Cucina del Buon senso", ovvero la qualità accessibile a tutti.

CASA LAURA

per ristorante Da Vittorio

Laura Casa, Event Manager. Si occupa della progettazione, gestione e organizzazione di eventi e congressi nazionali e internazionali. Da diversi anni gestisce gli eventi della ristorazione esterna del Ristorante Da Vittorio nelle più prestigiose location italiane, dedicandosi con particolare attenzione alla clientela estera.

CASILLO TIZIANO

Chef-pizzaiolo, una qualifica di cuoco conseguita all'Istituto alberghiero di Iseo e un'attività di pizzeria a Treviolo, è responsabile tecnico di un'azienda molitoria per la linea farine per la pizza. Formatore professionale all'estero con il compito di istruire il personale aziendale sulle tecniche di preparazione degli impasti per pizza. Formatore in Italia per diversi centri di formazione professionale.

CASTELLETTI LUCA

E' sommelier professionista dal 1989, importatore ed esportatore di vini, distillati e alimenti di qualità. Consigliere nazionale dell'AIS Italia, ricopre anche la

carica di degustatore ufficiale e di docente. È titolare dal 1997 dell'Enoteca al Ponte, fondata nel 1959 da Italo Castelletti, primo delegato AIS di Bergamo, tra i primi in Italia. Nell'enoteca storica è possibile trovare vini italiani e internazionali, cui si aggiunge una selezione di distillati storici con annate dal 1861 ai giorni nostri. Ciò che lo caratterizza è soprattutto una forte passione per il mondo del vino, una passione resa trasmissibile da una consolidata competenza e conoscenza dei prodotti.

CAVANI CATIA

Catia Cavani è titolare di My Cakes la cui missione è l'insegnamento dell'arte di decorare con la pasta di zucchero. Collabora con importanti riviste di settore italiane ed inglesi ed è formatrice in diverse organizzazioni. La sua innata propensione per le attività creative l'ha portata presto ad appassionarsi a tutto ciò che può essere realizzato a mano. Questo le ha permesso di iniziare ad applicare alle torte le abilità acquisite nel campo del quilt, del patchwork e dell'arte di creare con la carta, prestando particolare attenzione ai dettagli ed ispirandosi alle ultime tendenze legate al mondo della manualità, del design e dell'arte. Ha imparato le tecniche della Sugar Art da insegnanti autorevoli quali Ann Skipp, Jan Clement-May, Mark Tilling, Eddie Spence, Sathya Narayanswamy e Alan Dunn.

CEREA ENRICO

Figlio d'arte, fin dall'infanzia curioso e fervido seguace dell'attività paterna, nel ristorante "da Vittorio" di Bergamo, premiato con

la terza stella Michelin nel novembre 2009. Appassionato ed entusiasta, ha per anni trascorso le proprie vacanze ed il proprio tempo libero nei ristoranti d'Europa e degli Stati Uniti. Ha distillato la sapienza e carpitò i segreti dei "maestri" con i quali ha collaborato (Jacques Cagna a Parigi, Roger Verger sulla Costa Azzurra, Maccioni di Le Cinque a New York, Heinz Winkler a Monaco, El Bulli a Rosas, Jean George Vongerichten a New York). Ma la vera passione di Chicco sono da sempre i dessert. Oggetto di esaltanti elaborazioni il dessert ha costantemente rappresentato un intimo impegno, puntuale e stimolante.

COPPINI ELEONORA - MOLLY

Eleonora Coppini, in arte Molly (classe 1979) lavora prima come grafica e poi come art director. In seguito e quasi per caso, la sua creatività unita alla passione per i manga giapponesi diventano gli ingredienti per rivelare un vero e proprio talento nel mondo del cake-design che diventa la sua occupazione principale. Oggi Molly, con il suo entusiasmo e sostenuta da migliaia di fan tiene corsi in tutta in Italia appassionando chi come lei vuole dare libero sfogo alla propria creatività per creare un mondo più dolce.

CORIA FEDERICO

E' chef patron dell'Antico Ristorante del Moro, storico locale sito nel centro di Bergamo e di altri due ristoranti con sede a Monza e a Dalmine. Ha lavorato in numerosi ristoranti in Italia e all'estero e partecipato a concorsi nazionali e internazionali, conquistando prestigiosi riconoscimenti, tra i quali il titolo di

campione europeo con la nazionale italiana cuochi, della quale è stato componente fino all'inizio della sua attività imprenditoriale. È autore di numerosi libri e pubblicazioni, fra cui "Formaggi italiani" della Giunti Editore.

CRACCO CARLO

Carlo Cracco nasce a Vicenza nel 1965. Inizia la sua esperienza formativa presso il ristorante Gualtiero Marchesi di Milano. Lasciato Marchesi, nel 1988 è occupato presso il ristorante "La Meridiana" di Garlanda (SV) del circuito Relais & Chateaux. Dal 1989 raccolge eredità importanti nei templi della gastronomia francese, presso Ducasse a Montecarlo e Senderens a Parigi. Nel 1992 ritorna in Italia e assume l'incarico di chef di cucina presso l'enoteca Pinchiorri di Firenze. Nel 1993 ritorna con Gualtiero Marchesi che apre il suo nuovo ristorante Albereta di Erbusco (Bs). Nel 1996 apre in proprio la locanda Le Clivie a Piobesi d'Alba (Cn). Nel 2000 raccolge l'invito di Peck a ritornare a Milano nella co-realizzazione del ristorante Cracco-Peck. Dal primo luglio 2007 lo Chef acquista il ramo d'azienda del ristorante che diventa solo Cracco.

CROTTI LAURA

La sua conoscenza del mondo del cake design nasce come una passione per le arti creative e il gusto del bello, per diventare poi una professione attraverso una formazione adeguata e un lavoro costante di ricerca. La sua attenzione per il dettaglio, per la tecnica, per la progettualità, le hanno fatto acquisire presto la stima professionale di associazioni e aziende importanti del settore.

CUCCHI PIERLUIGI

Titolare della C&C Consulting, azienda che si occupa di formazione e consulenza nel settore dei pubblici esercizi. Membro del consiglio nazionale FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e dell'Ente Bilaterale del turismo di Bergamo. Barman professionista, da tempo si dedica alla formazione mirata alla preparazione degli operatori dei pubblici esercizi, sia per le Ascom di tutta Italia, che per la FIPE. Unisce forti competenze tecniche a spiccate doti comunicative.

CUTTAIA PINO

Chef patron del Ristorante la Madia a Licata, premiato dalla prestigiosa Guida Michelin con 2 stelle. La sua vocazione per la cucina nasce dapprima come passione, poi si sviluppa e diventa professione esercitata nelle cucine di importanti ristoranti italiani: il Ristorante Al Sorriso a Soriso e il Patio a Pollone. Al nord ha imparato la precisione nel lavoro. Al sud ha ritrovato il calore, la passione, gli ingredienti e le ricette della sua infanzia. Quel concetto di cose che tutte insieme si chiamano «identità». Ed è proprio questo che gli consente di reinventare in chiave moderna, la cucina tradizionale siciliana.

DI CARLO LEONARDO

Leonardo Di Carlo inizia il suo apprendistato nel mondo della pasticceria nel laboratorio di famiglia, a Roma, e contemporaneamente frequenta le più prestigiose scuole Italiane ed Europee del settore. Affianca famosi Maestri Pasticceri, arricchendo così il proprio percorso professionale di esperienze

Collaborano con l'Accademia del Gusto

significative. Arriva quindi il tempo dei corsi, dove riesce a qualificarsi sempre con ottimi risultati fino a che nel 2004 arriva l'ambitissimo primo posto al Campionato del Mondo a Rimini. Formatore e consulente per scelta e per passione, realizza dimostrazioni in Italia e all'estero. Collabora a rubriche di successo su Pasticceria Internazionale ed altre riviste specializzate del settore. Recentemente ha pubblicato il suo primo libro come autore, un prestigioso manuale per la pasticceria di tutti i giorni, già adottato in molte scuole del settore come libro di testo.

FACEN DANIEL

Svizzero di nascita, trentino nell'anima e bergamasco per adozione. Ha lavorato accanto a nomi prestigiosi della cucina nazionale e internazionale, fra questi Giacomo Gallina, Sergio Mei, Alberico Penati, e Silvano Zuccoli. Arriva a Bergamo nel 1998 ed inizia la sua collaborazione con la famiglia Tallarini a San Giovanni delle Formiche. Nel 2004 il ristorante viene trasferito a Chiuduno nella sede storica della famiglia, con cui entra in società e apre l'Anteprima Ristorante & show Cooking. La sua cucina è un percorso creativo, frutto di un'incessante ricerca e una continua sperimentazione.

GARAVELLO EMANUELE

Presidente e cofondatore della società Consulenza e Formazione, si occupa di consulenza nel campo della ristorazione commerciale e collettiva. Coniuga l'attività di consulente con quella di formatore rivolto agli operatori del settore Pubblici Esercizi.

GOTTI FRANCESCO

Executive chef del Bobadilla Feeling Club di Dalmine, ha lavorato al ristorante Bollicini Chester (Inghilterra), al ristorante Casa di Pasta di Atene, a Le Streghe di New York. Dal 1997 è formatore nei ristoranti esteri con il compito di istruire le brigate di cucina sulle tecniche della cucina italiana. Rappresentante della cucina bergamasca a Lussemburgo, ha ottenuto diversi riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. È autore del libro "Pensavo fosse... invece è", edito nel 2008 dalla casa editrice La Rassegna. Dal 2011 è membro della Nazionale Italiana Cuochi.

IMPARATO PAOLA

Vive e lavora tra Napoli e Bologna. Consulente aziendale e docente di master e corsi di management per imprese ricettive e ristorative. Dopo aver conseguito la laurea in economia del commercio internazionale e dei mercati valutari, accetta incarichi di prestigio in diverse aziende. Nel 2004 la consolidata maturità lavorativa, la incoraggia a mettersi in proprio nel settore turistico. Da allora lavora con organizzazioni di varia natura, aziende di ospitalità turistica, società di formazione, enti no profit, oltre ad attivarsi per un aggiornamento continuo. È autrice di testi autorevoli sul management dedicato al settore della ristorazione.

LATERZA GIANLUCA

Account Manager EMEA presso TripAdvisor, il social network di viaggi che conta oltre 45 milioni di visitatori al mese, 20 milioni di iscritti e più di 50 milioni di recensioni e opinioni.

MARSETTI FRANCESCA

Il percorso formativo di Francesca Marsetti è stato fin da subito guidato da chef di grande livello, permettendole di maturare la professionalità e l'ostinazione grazie alle quali ha dato vita alla propria attività, "L'officina del gusto" a Clusane d'Iseo, specializzandosi in banchettistica e come Chef a domicilio. Sempre pronta a confrontarsi con professionisti e appassionati, convinta, infatti, che lo scambio sia un'inesauribile fonte di crescita per tutti. "La mia cucina è istintiva, creativa e di cuore. Il mio lavoro parte sempre dalla materia prima, scelta con cura e attenzione e trasformata nel massimo rispetto delle sue caratteristiche e della sua tradizione".

MONFORTI FERRARIO ROBERTO

Chef executive della Longhi Banqueting. Ha lavorato e collabora con lo chef executive Sergio Mei, presso il Four Seasons di Milano. Ha partecipato a concorsi nazionali e internazionali, fra i risultati conseguiti ricordiamo: medaglia d'oro e vincitore del titolo ai campionati internazionali d'Italia nel 2003, medaglia d'oro alla coppa del mondo Luxemburg 1998, argento ai campionati mondiali di Basilea 1999. Tre medaglie di bronzo olimpiche ad Erfurt 2000 e 2008, finalista italiano Grand Prix Taittinger nel 2003.

MONTERSINO LUCA

Pasticciere di fama internazionale Luca Montersino è nato nel 1973 in Piemonte. Dal 2001 a fine 2004 è stato direttore dell'Istituto Superiore Arti Culinarie Etoile di cui ancora

fa parte come docente di Pasticceria dolce e salata. Alla fine del 2004, seguendo il suo istinto e confortato nelle sue convinzioni della necessità di un recupero dei valori e degli ingredienti genuini della pasticceria, fonda Golosi di Salute, la prima pasticceria salutistica. Il successo è immediato è travolcente. Diventa anchorman della TV Alice in qualità di maestro pasticcere e viene scritturato dalla RAI per la trasmissione La prova del Cuoco. Insieme a Oscar Farinetti ha aperto le pasticcerie "Luca Montersino per Eataly" a Torino, Tokyo e New York, riscuotendo una affluenza di pubblico straordinaria. È autore di numerosi libri, prossimamente verrà pubblicato il testo, dal titolo provvisorio "Torte salate innovative" edito da Food Editore.

MOTTA SERGIO

Sergio Motta, figlio d'arte, macellaio da tre generazioni nell'omonima e rinomata macelleria ad Inzago (Mi) ha aperto da qualche anno il Ristorante Macelleria Motta a Bellinzago Lombardo, la cui sede è una suggestiva casa d'epoca. All'ingresso del locale, una cella frigorifera a vista in cristallo, la "Cella dei sogni" di Sergio Motta, con appese enormi mezzene di manzi piemontesi, è un esplicito manifesto della filosofia Motta.

MUSITELLI LUCA

Luca Musitelli terminato l'istituto alberghiero si avvicina presto all'arte pasticciere, scegliendo di approfondire la sua passione dapprima all'estero, poi in prestigiosi istituti formativi italiani e attraverso l'esperienza in Ristoranti importanti, come l'Antica Osteria

Del Ponte di Cassinetta di Lugagnano. Esperienza pluriennale nella pasticceria, attualmente è responsabile del team pasticceri del reparto Ricerca, Sviluppo e Innovazione di un'importante catena dolciaria.

PAVESI DIEGO

Figlio di ristoratori di lunga tradizione e titolare dell'Albergo ristorante della Torre a Trescore Balneario (Bg). Dopo aver terminato gli studi nell'Istituto Professionale Alberghiero di San Pellegrino Terme ha cominciato il suo periodo di apprendistato dapprima presso il Ristorante "La Pergola", poi nella rinomata Locanda dell'Angelo (allora, 1 stella Michelin), guidata dalle abili mani di Angelo Paracuchetti. Seguono l'Antica Osteria del Ponte (allora, 2 stelle Michelin) a Cassinetta di Lugagnano e il Ristorante "Louis XV" (3 stelle Michelin), sotto la guida rispettivamente dello chef Ezio Santin e dello chef Alain Ducasse. La sua filosofia di cucina lo porta a cercare soluzioni innovative senza dimenticare il gusto della tradizione.

PINA GIOVANNI

Cofondatore e membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, patron della omonima pasticceria di famiglia a Trescore Balneario (Bg). Ha studiato con i più importanti pasticceri italiani ed europei. Nel suo curriculum ci sono prestigiosi riconoscimenti, tra cui il titolo ad honorem di "Master Konditorrem" conquistato a Stoccarda nel 1994. Fra i risultati più recenti, l'ammissione al prestigioso Relais Dessert International.

PIPERO ALESSANDRO

Non ancora quarantenne, proprietario di Piperò al Rex, insignito di una stella dalla prestigiosa Guida Michelin, è stato premiato come maître dell'anno sulla guida Identità Golose 2013. Dopo la scuola alberghiera ha diretto, dal 2002 al 2008, la sala di Antonello Colonna a Labico, periodo nel quale è stato anche miglior sommelier d'Italia per la guida de L'Espresso (2005). Nel 2008 si è messo in proprio ad Albano Laziale con Piperò e nel 2011 ha deciso di trasferirsi nel centro di Roma, all'interno dell'Hotel Rex. Il suo personale stile di comunicare il ristorante è un modello vincente, prototipo ideale del nuovo ristorante gastronomico, elegante ma capace di mettere a proprio agio, concreto e divertente al tempo stesso. Cameriere per scelta, formatore per passione, con il desiderio di istruire le nuove generazioni sulla difficile, ma entusiasmante, arte dell'accoglienza.

POLI EMANUELE

Nato a Bergamo, classe 1970. Ha lavorato all'Hotel Principe di Savoia e presso il Grand Hotel Verdi (Milano). Vanta un'esperienza decennale come responsabile food & beverage presso la Papillon Eventi di Milano, con l'organizzazione catering di eventi importanti come il Festival del Cinema di Roma e la prima dell'arena di Verona. È stato consulente per ditte di servizi banqueting e ristorazione collettiva. Esperto in banchettistica e buffet creativi, è stato responsabile, coordinatore unico e creative-chef del "Mercato del Pesce" di Milano. Attualmente lavora presso il Clubino Dadi di Milano.

Collaborano con l'Accademia del Gusto

Coniuga competenze tecniche e conoscenze professionali ad un'innata dote comunicativa.

PROTO ROBERTO

Chef-patron del ristorante Il Saraceno di Cavernago (Bergamo), Proto è alla continua ricerca di nuovi piatti e dell'eccellenza nella scelta delle materie prime. La base della sua cucina rispecchia le origini campane, ma la sua creatività lo porta ad interpretare i piatti di pesci tradizionali in chiave moderna. Il suo ristorante è recensito sia dalla guida de l'Espresso che dalla Critica Golosa della Lombardia del giornalista Paolo Massobrio.

RAMONI LUCA

Barman e formatore professionista, diplomato presso l'istituto alberghiero e in tecniche di marketing presso il Politecnico di Milano per addetti al commercio e turismo. Vincitore di importanti concorsi. Autore di un autorevole testo della professione Barman e formatore dal 1994. Attualmente si occupa di formazione e consulenza per l'avviamento di pubblici esercizi ed è docente presso numerosi centri di formazione statali, privati e associazioni di categoria. Esperto in comunicazione e marketing per il canale bar, ha fatto della formazione nel settore la sua missione.

ROMITO NIKO

Niko Romito, giovane chef abruzzese del Ristorante Reale a Rivisondoli in Abruzzo, è stato premiato con 2 stelle dalla prestigiosa Guida Michelin. Da autodidatta totale frequenta qualche corso all'École de Sottomarina e compie stages decisivi al fianco di Valeria

Piccini e Salvatore Tassa. Le sue matrici sono quelle: una cucina centroitaliana gustativamente travolgente, che non si perde in chiacchiere, ma coniuga perfettamente rigore e logica con estro e creatività. Lo chef Romito è anche formatore eccellente e dal 2011 dirige e coordina Niko Formazione con l'intento di formare i futuri professionisti del settore. Di recente è stato insignito del prestigioso titolo di Cavaliere della Repubblica italiana.

RONZONI MIRKO

Giovane cuoco, da sempre si impegna per raggiungere il traguardo dell'eccellenza in cucina, con passione e impegno. Ancor prima di terminare l'istituto alberghiero contattava i grandi nomi della cucina nazionale e internazionale per intraprendere stage, che gli consentissero di crescere professionalmente. Fra le esperienze il Ristorante Miramonti l'Altro di Concesio, L'Officina cucina a Brescia e l'Anteprima a Chiuduno. Nel suo giovane curriculum non mancano le esperienze all'estero. Collabora con l'Accademia del Gusto in qualità di Junior chef.

SANA MICHELE

Sous chef a Bergamo, all'Osteria di via Solata di Ezio Grittì, locale insignito con una stella dalla guida Michelin. Dopo il diploma all'alberghiero ha lavorato presso il ristorante Roof Garden dell'Hotel Excelsior Bergamo a fianco dello chef Fabrizio Ferrari (una stella Michelin). Coniuga l'attività di chef con quella di docente impegnato nella ricerca di una cucina al servizio dell'innovazione tecnologica.

TACCHELLA FABIO

Cuoco da 35 anni, ricercatore per l'innovazione tecnologica nel settore dell'alimentazione, consulente e amministratore della Decofood Italy di Grezzana (VR). La sua esperienza professionale matura e si perfeziona attraverso prestigiose tappe che lo vedono impegnato come rappresentante della cucina veronese in Svizzera e come insegnante presso diversi centri di formazione. Attualmente team manager della Nazionale Italiana Cuochi, consulente gastronomico nel settore industriale alimentare, ideatore di rivoluzionari sistemi di cottura e organizzatore di prestigiosi eventi gastronomici. Autore di autorevoli testi di cucina, collabora con prestigiose riviste del settore.

TOKUYOSHI YOJI

per Osteria Francescana

Yoji Tokuyoshi nasce a Tottori, Giappone, da quattro generazioni di farmacisti ed è il primo membro della sua famiglia che abbandona la tradizione per dedicarsi professionalmente all'arte della cucina. Yoji cucina e crea scenografie astute, dall'inconfondibile gusto estetico, frutto della fusione tra le sue radici giapponesi ed il suo amore per la cultura italiana. La sua determinazione e la sua instancabile passione per la cucina lo hanno portato a raggiungere le vette più alte della gastronomia internazionale. Dal 2005 è sous-chef dell'Osteria Francescana, diretta dallo chef Massimo Bottura e insignita di recente della terza stella Michelin. Nel 2011 il congresso Identità Golose gli ha conferito il titolo di sous-chef dell'anno.

Le aule

PRATICA



12 postazioni di cucina complete di attrezzatura permettono di mettere in pratica passo dopo passo gli insegnamenti del docente. Ogni postazione è dotata di piastre ad induzione, lavello, armadio attrezzato con una batteria di pentole e frigorifero. Il partecipante ha così la possibilità di eseguire l'intero processo di preparazione: dalla mondatura della materia prima fino alla cottura, composizione e finitura del piatto.

DIMOSTRATIVA



38 funzionali postazioni intorno alla cucina del docente. L'aula dispone di tutte le apparecchiature necessarie: dal forno trivale a quello cielo terra, dalla planetaria alla temperatrice per il cioccolato, è dotata di ogni strumentazione per lo svolgimento dei corsi. I partecipanti assistono alla lezione del docente disposti ad anfiteatro così da consentire loro una perfetta visuale delle lavorazioni eseguite dal docente.

DEGUSTAZIONE



24 postazioni attrezzate con banchi indipendenti completi di singoli lavelli indipendenti. Caratteristica particolare dell'aula è l'impianto di illuminotecnica progettato e realizzato in modo da consentire una corretta illuminazione dei prodotti in degustazione senza alterarne le caratteristiche organolettiche e visive. Un grande schermo alle spalle del docente ottimizza i risultati delle lezioni.

I partecipanti ai corsi possono cogliere anche i più piccoli dettagli del procedimento eseguito dal docente, grazie ad un sistema di telecamere a circuito chiuso che permette loro di visualizzare ogni fase di lavorazione anche su maxi schermo.

CORSI 2013 - 2014

ACADEMIA DEL GUSTO

CUCINA PER PROFESSIONE

- 1** La filosofia dell'Osteria Francescana
- 5** Torte salate innovative di Luca Montersino
- 10** Le nuove tecniche in cucina di Fabio Tacchella
- 12** Il cestino del pane al ristorante
- 15** Come utilizzare addensanti e gelificanti
- 18** Peck: i gastronomi incontrano i ristoratori
- 23** Tripadvisor e i ristoratori
- 24** Cucina contro sala = Cerea contro Pipero: il confronto
- 25** Strategie di vendita per il ristorante
- 29** La gestione di un catering: le fasi organizzative
- 34** La cucina bergamasca in carta
- 35** Il sottovoauto come tecnica di cottura
- 39** Cenni di cucina modernista a cura di Daniel Facen
- 45** In brigata con lo chef Enrico Cerea
- 50** Acetaia Malpighi e Parmigiano Reggiano: visita all'eccellenza
- 59** Corso base di cucina professionale
- 64** Leonardo di Carlo: dolci al piatto e pasticceria da ristorazione
- 66** In brigata con lo chef Enrico Bartolini
- 73** Aumentare la redditività del ristorante

SALA

- 24** Cucina contro sala = Cerea contro Pipero: il confronto
- 53** Ispirazioni di sala: lo stile di Alessandro Pipero
- 55** Il vino al ristorante: vendita efficace

LIEVITATI

- 2** Vorrei fare il pizzaiolo
- 12** Il cestino del pane al ristorante
- 26** Pane, pizze e focacce: tutti i segreti
- 32** Vorrei fare il pizzaiolo
- 37** Pizza: le farine alternative
- 63** Vorrei fare il pizzaiolo
- 69** Il lievito madre: dalla nascita all'utilizzo
- 70** La pizza in pala alla romana

PASTICCERIA

- 5** Torte salate innovative di Luca Montersino
- 11** Corso base di pasticceria
- 27** Vorrei fare il pasticcere
- 30** Romantiche praline per San Valentino
- 60** Il dessert per gli amici
- 64** Leonardo di Carlo: dolci al piatto e pasticceria da ristorazione

CAKE DESIGN

- 4** Cake mania, dolcezze e magia
- 20** Il cake decorating di Catia Cavani
- 41** Il patchwork realizzato con le tecniche del cake design
- 49** I pasticci di Molly
- 54** Fioriscono cupcakes: decorare con i fiori

CONVIVIUM *

- 19** Ristorante Cracco - chef Carlo Cracco
- 57** Ristorante La Madia - chef Pino Cuttaia
- 71** Ristorante Reale - chef Niko Romito

BAR & WINE

- 6** La miscelazione: corso barman base
- 7** Conoscere e degustare il vino: corso base
- 13** La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni
- 17** Latte art: le decorazioni del cappuccino
- 38** La miscelazione: corso barman base
- 42** La gestione economica di un bar
- 43** La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni
- 46** Latte art: le decorazioni del cappuccino
- 48** Il cappuccino d'autore: colore e 3D in caffetteria
- 51** Aperitivo creativo: stupire con poco
- 55** La carta dei vini: impostazione efficace
- 62** La miscelazione: corso barman base
- 67** La gestione economica di un bar
- 68** La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni
- 72** Mixology: tendenza barman

CUCINA PER PASSIONE

- 3** Imparare a cucinare
- 8** Apericena: per stupire gli amici
- 9** Il risotto a regola d'arte
- 14** Risi e risotti innovativi
- 16** Quest'anno il Natale tocca a me
- 21** Stupiscili con piatti da chef
- 22** I segreti per deliziose pizze gourmet
- 26** Pane, pizze e focacce: tutti i segreti
- 28** ABC della carne: dalla scelta del taglio alla cottura
- 30** Romantiche praline per San Valentino

31	Imparare a cucinare
33	Vegetarian chic
36	Preparare e servire il pesce crudo
40	Gluten free con creatività
44	Preparare e condire le paste fresche
47	Piovono polpette
52	Imparare a cucinare: livello avanzato
56	Conserve, confetture e composte
58	Single in cucina
60	Il dessert per gli amici
61	ABC del pesce: dalla sfilettatura alla cottura
65	Sun style: piatti freddi estivi



**Pranzo degustativo in ristoranti stellati Michelin. Il seminario è rivolto ai professionisti della ristorazione che cercano nel confronto i segreti del successo. L'organizzazione del viaggio e del pranzo degustativo è realizzata in collaborazione con l'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.*





UN INCONTRO

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 3 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Yoji Tokuyoshi

OTTOBRE 2013

Lunedì	14
--------	----

LA FILOSOFIA DELL' OSTERIA FRANCESCA

La cucina dell'Osteria Francescana è uno scontro di idee, culture, tecniche e gesti, è rigorosa nell'esecuzione, ma al tempo stesso creativa. Lo scopo è emozionare il cliente, rendendo il pasto un momento di vita da ricordare. Come dice lo stesso Massimo Bottura, chef-patron del ristorante tristellato: "Inventare un piatto richiede distanza, fate un passo indietro. Pensate ai sapori di base della ricetta, perché è nata, come è sopravvissuta per tanti secoli e poi mettetela da parte". Per Bottura è necessario pensare alla consistenza, al sapore e alla forma. Mantenere ricette semplici, con sapori distinti che non si coprono l'un l'altro. La cosa più importante è quella di applicare un nuovo modo di pensare ad una vecchia idea, senza mai perdere di vista gli ingredienti e il rispetto per le tradizioni che ti legano al posto in cui vivi. Un ristorante che continua il suo percorso di crescita grazie ad una squadra che, sia in cucina, sia in sala, sposa e persegue la filosofia del suo chef.



DIECI INCONTRI

ORARIO: 19.00 - 23.00

DURATA: 40 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTI: Tizano Casillo e Oxana Bokta

OTTOBRE 2013

Lunedì	14
Martedì	15
Mercoledì	16
Giovedì	17
Venerdì	18
Lunedì	21
Martedì	22
Mercoledì	23
Giovedì	24
Venerdì	25

VORREI FARE IL PIZZAIOLO

Il corso consente di avvicinarsi alla professione di pizzaiolo e di scoprire le tecniche del mestiere attraverso nozioni pratiche e teoriche relative a strumenti, tipologie di farina, metodi di impasto e cottura, ricette per i condimenti e consigli per la presentazione. Il corso ha una connotazione pratica, funzionale agli aspetti teorici. Il corso è utile per chi cerca un'occupazione.

TEMI TRATTATI

- > Le tipologie di farine
- > Le metodologie di impasto e di cottura
- > Le tecniche di produzione
- > Gli strumenti e le attrezzature
- > La produzione di pizza in teglia
- > La produzione di focacce in teglia
- > La produzione di pizza al piatto
- > I condimenti
- > Il servizio al cliente
- > Cenni sugli aspetti organizzativi della gestione di una pizzeria



NOVE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 27 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Francesca Marsetti

OTTOBRE 2013

Mercoledì	16
Mercoledì	23
Mercoledì	30

NOVEMBRE 2013

Mercoledì	6
Mercoledì	13
Mercoledì	20
Mercoledì	27

DICEMBRE 2013

Mercoledì	4
Giovedì	12

IMPARARE A CUCINARE

Corso ideale per chi desidera apprendere le basi della cucina professionale, per applicarle al contesto familiare. Le attività sono organizzate per affiancare alla teoria esperienze pratiche di cucina, facilitando così l'acquisizione e l'applicazione concreta delle nozioni. Ciascun partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente le ricette in aula. Durante ogni lezione i corsisti svilupperanno un minimo di due ricette e al termine del corso saranno in grado di gestire perfettamente un menù dall'antipasto al dolce, arricchiti da un ricettario di alto livello.

TEMI TRATTATI

- > Antipasti di pesce
- > Antipasti di carne e vegetariani
- > Fondi di base
- > Primi e secondi di pesce e di carne
- > Contorni
- > Dessert
- > Degustazione dei piatti realizzati

CAKE MANIA, DOLCEZZE E MAGIA CORSO BASE

Il mondo del cake design affascina con creazioni belle da vedere e buone da gustare. Approcciarsi all'arte della decorazione con pasta di zucchero richiede creatività, abilità manuale, tecnica di decorazione e conoscenza delle attrezzature. Questo corso è ideale per chi desidera apprendere le tecniche di modelling con la pasta di zucchero. Lavorerete su torte preparate durante la prima serata di corso e realizzerete un soggetto tridimensionale, per dar vita attraverso il fondente a opere d'arte da proporre agli ospiti più esigenti.



DUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 6 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Laura Crotti

OTTOBRE 2013

Lunedì	21
Martedì	22

TEMI TRATTATI

- > Ricette e consigli su basi e farciture da utilizzare
- > Dal forno alla preparazione: i fondamentali
- > I tempi di riposo
- > Differenze tra le diverse paste modellabili
- > Elenco della strumentazione base

- > Consigli e modalità della colorazione della pasta di zucchero
- > Realizzazione di un orsetto in 3D
- > Realizzazione dei suoi particolari
- > Rivestimento e assemblaggio
- > Finitura della torta

TORE SALATE INNOVATIVE DI LUCA MONTERSINO

Luca Montersino è da sempre un innovatore del modo della pasticceria. Lo caratterizzano una passione travolgente per le arti bianche ed un instancabile lavoro di ricerca, che si concretizza in realizzazioni capaci di appagare il gusto e la vista. Questo seminario vuole essere un appassionante viaggio alla scoperta della pasticceria salata e in particolar modo di un nuovo ed intrigante modo di realizzare e servire le torte salate. Andare oltre la pasticceria conosciuta per esplorare preparazioni raffinate, accostamenti fantasiosi e ottenere così risultati di grande effetto.



UN INCONTRO

ORARIO: 9.00 - 13.00 / 14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Luca Montersino

OTTOBRE 2013

Lunedì	28
--------	----

TEMI TRATTATI

- > La filosofia di Luca Montersino
- > Esecuzione ricette
- > Degustazione dei prodotti



LA MISCELAZIONE CORSO BARMAN BASE

La professione del barman è affascinante e di grande attrattiva, tuttavia richiede una pianificazione attenta delle proprie potenzialità e competenze. Le capacità e le doti personali vanno coniugate con il metodo, l'organizzazione e la conoscenza. Il percorso formativo fornisce le componenti essenziali per apprendere le tecniche base di miscelazione e per valutare le proprie abilità. Il corso è improntato sul costante dialogo tra teoria e pratica e prevede la preparazione di numerosi cocktails. Al temine del percorso è previsto l'intervento di un testimonial che chiacchiererà con i partecipanti circa i punti di forza ed i punti di debolezza di un bravo barman.

DIECI INCONTRI

ORARIO: 14.30 - 19.30

DURATA: 50 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Cucchi Consulting

OTTOBRE 2013

Lunedì	28
Martedì	29
Mercoledì	30
Giovedì	31

NOVEMBRE 2013

Lunedì	4
Martedì	5
Mercoledì	6
Giovedì	7
Venerdì	8
Lunedì	11

TEMI TRATTATI

- > Strumenti e attrezzature
- > Vini, spumanti, champagne
- > Gli aperitivi classici
- > Birra: storia e tipologie
- > I digestivi classici
- > La distillazione, i long drinks classici
- > Caffè: storia e tipologie
- > Tecniche di miscelazione
- > La creatività del bere moderno
- > Cocktail competition



SEI INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 22.30

DURATA: 15 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Luca Castelletti

OTTOBRE 2013

Mercoledì	30
-----------	----

NOVEMBRE 2013

Mercoledì	6
Mercoledì	13
Mercoledì	20
Mercoledì	27

DICEMBRE 2013

Mercoledì	4
-----------	---

CONOSCERE E DEGUSTARE IL VINO

CORSO BASE

La conoscenza è il mezzo che ci consente di apprezzare appieno il complesso mondo dei vini e di comprenderne fino in fondo le caratteristiche. L'obiettivo del corso è quello di condurvi alla scoperta di questo mondo in modo semplice e lineare, fornendovi gli strumenti di base per una corretta degustazione e comprensione della varietà e della qualità. Sei incontri dedicati ognuno ad un tema specifico e sempre articolati in una parte teorico-illustrativa e in una seconda di degustazione. Durante ogni lezione, in relazione al tema trattato, è prevista la degustazione di tre vini italiani.

TEMI TRATTATI

- > Teoria e tecnica della degustazione
- > Viticoltura e fattori della qualità nel vigneto
- > Enologia e tecniche di cantina
- > Gli spumanti
- > I vini bianchi italiani
- > I vini rossi italiani
- > Vini dolci da dessert e meditazione, vini liquorosi
- > Le regole per conservare, proporre e servire i vini

APERICENA PER STUPIRE GLI AMICI

Apericena: termine che nasce dall'unione sapiente di aperitivo e cena, cioè quel momento in cui si gusta una bevanda in compagnia di amici e si consuma informalmente il pasto serale. L'apericena è anche una facile occasione per organizzare un momento conviviale a casa nostra, senza dover trascorrere tutta la giornata a cucinare. Un corso per imparare a realizzare ricette semplici e veloci da eseguire e drink di grande effetto. Per una volta non saremo solo cuochi provetti, ma anche abili barman.



UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

SEDE: AULA PRATICA

DOCENTE: Mirko Ronzoni

NOVEMBRE 2013

Lunedì	4
--------	---

TEMI TRATTATI

- > Antipasti
- > Primi
- > Secondi
- > Drink analcolico
- > Drink alcolico
- > Esecuzione delle ricette

IL RISOTTO A REGOLA D'ARTE

Un viaggio nel mondo dei risotti per conoscerne le varietà, apprendere i metodi di cottura e preparare i condimenti più adatti. Un piatto della tradizione la cui difficoltà di esecuzione richiede un bagaglio carico di abilità e qualche idea nuova e creativa, che stupisca i propri ospiti. Ciascun partecipante realizza direttamente in aula le ricette illustrate, per apprendere l'arte della preparazione di un buon risotto.



UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTI: Diego Pavesi

NOVEMBRE 2013

Lunedì	11
--------	----

TEMI TRATTATI

- > Tipologie di riso classiche
- > Tecniche di cottura
- > Fasi di preparazione
- > Sviluppo e presentazione ricette tradizionali



LE NUOVE TECNICHE IN CUCINA DI FABIO TACCHELLA

L'esperienza dello chef Fabio Tacchella è caratterizzata dalla continua ricerca di nuove tecniche e tecnologie di cottura, che consentono di esaltare le materie prime e di ottimizzare i tempi di servizio. Il dialogo costante con le industrie del settore gli ha consentito di innovare la cucina italiana attraverso la conoscenza della storia della cucina stessa e l'esperienza della pratica quotidiana. Un seminario per apprendere nuove tecniche di cottura in cucina.

UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Fabio Tacchella

NOVEMBRE 2013

Martedì

12

TEMI TRATTATI

- > Evoluzione delle nuove tecniche di cottura
- > Dimostrazione
- > Esecuzione delle ricette
- > Ottimizzazione dei tempi di preparazione



11

PASTICCERIA

CORSO BASE DI PASTICCERIA

Dalla pasta frolla alla pasta sfoglia, dalla crema pasticcera alla chantilly. Il corso consente di acquisire metodi, tecniche di lavorazione e tutte le conoscenze indispensabili per la realizzazione di un prodotto di eccellenza. È rivolto a chi vuole approfondire la propria passione per il mondo della pasticceria e stupire i propri ospiti con dolci allettanti dal sapore classico.

TEMI TRATTATI

- > I prodotti e le materie prime
- > Preparazioni base
- > Tecniche di impasto
- > Frolla
- > Sfoglia
- > Pan di Spagna
- > Bignè

DUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 6 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Luca Musitelli

NOVEMBRE 2013

Giovedì	14
Giovedì	21

IL CESTINO DEL PANE AL RISTORANTE

Il pane, da sempre considerato il simbolo dell'ospitalità, è elemento immancabile in un ristorante. Lo chef può scegliere di prepararlo, ma in tal caso deve conoscere i segreti necessari per la buona riuscita di un prodotto che non sia solo bello, ma anche buono, digeribile, correttamente lievitato e sapientemente cotto. Quasi come quello del miglior fornaio. Esistono diversi modi per preparare un buon pane ed esistono diversi pani. Con questo corso vogliamo offrire ai ristoratori la possibilità di creare un cestino del pane anche attraverso l'impiego dei semilavorati. Il corso, rivolto ai professionisti, prevede la presentazione e la preparazione pratica degli impasti di panificazione, ma soprattutto la realizzazione di grissini e diversi tipi di pani gastronomici per qualificare la propria proposta e dare un tocco in più al servizio in tavola.



UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 16.00

DURATA: 6 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Tiziano Casillo

NOVEMBRE 2013

Lunedì	18
--------	----

TEMI TRATTATI

- > Farine
- > Metodi e tempi di impasto e di cottura
- > Pane gastronomico
- > Grissini
- > Cottura nel forno a convezione
- > La realizzazione del cestino

LA CAFFETTERIA: DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI

Un buon caffè ed un buon cappuccino orientano il cliente nella scelta del bar. Per questo è essenziale conoscere l'arte, i segreti, i profumi e i sapori della caffetteria. Un laboratorio teorico-pratico per apprendere le tecniche di preparazione di caffè espresso, cappuccino e bevande ad essi correlate. Il laboratorio sarà connotato anche in senso pratico, per favorire l'apprendimento di competenze tecniche e manualità, ma soprattutto per imparare a preparare prodotti di caffetteria che i vostri clienti non troveranno altrove.



QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 19.00

DURATA: 20 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Cefos Bartender School

NOVEMBRE 2013

Lunedì	18
Martedì	19
Mercoledì	20
Giovedì	21

TEMI TRATTATI

- > Cenni di botanica della pianta del caffé: storia e origini
- > La miscela, il macinadosatore, la macchina
- > Manutenzione ordinaria e straordinaria

- > L'espresso e il cappuccino
- > La montatura del latte
- > Tecniche di decorazione con il latte (latte art)
- > Tecniche di decorazione con il caffé
- > Tecniche di decorazione con la cioccolata
- > Realizzazione di decori sul cappuccino
- > Preparazione di bevande a base di caffé
- > Realizzazione di caffé, spritz, bicerin, marocchino, caffé greco

RISI E RISOTTI INNOVATIVI

Un piatto gustoso e versatile, la cui tecnica di preparazione incide profondamente sul risultato finale. Dopo aver appreso le tecniche base di preparazione di un buon risotto, vi stupiremo con abbinamenti e tipologie di riso insoliti e creativi. Ciascun partecipante realizza direttamente in aula le ricette illustrate.

TEMI TRATTATI

- > Tipologie di riso
- > Tecniche di cottura
- > Sviluppo e presentazione ricette innovative



UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Diego Pavesi

NOVEMBRE 2013

Lunedì	18
--------	----



15

CUCINA PER PROFESSIONE

COME UTILIZZARE ADDENSANTI E GELIFICANTI

Un seminario rivolto ai professionisti della ristorazione per comprendere i segreti dell'impiego di addensanti e gelificanti. Conoscere la chimica e la reazione fisica delle materie prime impiegate consentirà di stabilire quale possa essere il giusto modo per utilizzare addensanti e gelificanti (agar agar, xantana, gelatina kappa, etc) e soprattutto quando queste sostanze possono venirci incontro per semplificare il lavoro senza compromettere la qualità del piatto servito.

UN INCONTRO

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 3 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Roberto Carcangiu

NOVEMBRE 2013

Martedì	19
---------	----

TEMI TRATTATI

- > Addensanti: tipologie
- > Gelificanti: tipologie
- > Caratteristiche fisiche e organolettiche
- > Impiego in cucina

QUEST'ANNO IL NATALE TOCCA A ME

Un giorno di festa in cui i sapori e i profumi del buon cibo si fondono con il piacere di stare insieme. Un menù pensato per chi vuole stupire i propri cari con ricette raffinate, ma accessibili. Ciascun partecipante realizza direttamente le ricette in aula, per apprendere al meglio i segreti dello chef.

TEMI TRATTATI

- > Il menù di Natale
- > Esecuzione delle ricette



UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Roberto Cacangiu

NOVEMBRE 2013

Martedì	19
---------	----

LATTE ART: LE DECORAZIONI DEL CAPPUCCINO

Stupire i propri clienti costruendo immagini attraverso le tecniche di latte art, decorare cappuccini con immagini surreali, valorizzare la propria offerta per raggiungere l'eccellenza del servizio: questi gli obiettivi del corso di caffetteria avanzato, rivolto ai professionisti del settore, che vorranno cimentarsi nell'esecuzione di nuove tecniche di decorazione.

TEMI TRATTATI

- > Revisione delle tecniche di montatura e preparazione espresso
- > Perfezionamento delle tecniche di latte art con rivisitazione dei disegni base (mela-foglia-cuore)
- > Realizzazione di nuovi design: il coniglio, l'orsetto, l'elefante sul cappuccino
- > Disegni multipli: doppia foglia, doppio e triplo cuore
- > Creazione di design più complessi: il drago, il cigno e la farfalla
- > Latte art sull'espresso e coffee painting su latte macchiato



DUE INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Cefos Bartender School

NOVEMBRE 2013

Lunedì	25
Martedì	26



UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 12.00

DURATA: 2 ore

SEDE: Peck Milano

Partenza dall'Accademia del Gusto con navetta privata per chi aderisce al corso 19

NOVEMBRE 2013

Mercoledì	27
-----------	----

PECK: I GASTRONOMI INCONTRANO I RISTORATORI

Una visita nel tempio della gastronomia italiana, per incontrare i profumi e i sapori dell'Alta Cucina. La gastronomia Peck nasce nel 1883 per volere di un salumiere di Praga, Francesco Peck e da allora serve la città di Milano. Da Peck si trova tutto: gastronomia fresca, salumi, formaggi, pasta fresca e ravioli, pane, pasticceria e gelati, frutta e verdura, macelleria, piatti pronti, enoteca, caffè e tè, prodotti confezionati di nicchia: un vero elenco sarebbe riduttivo nei confronti di una "bottega" che da 130 anni rende omaggio al gusto e alla vista. Saremo accompagnati in una visita guidata alla scoperta dei loro segreti.

CONVIVIUM: RISTORANTE CRACCO

Il Ristorante Cracco nasce il 1 Luglio 2007 da ristrutturazioni e radicali cambiamenti. Gli interni, completamente rinnovati ed ampliati, introducono un ambiente elegante e confortevole, reso più prezioso dalla boiserie di ciliegio che ricopre le pareti. Le sale offrono un'atmosfera ariosa, modernissima ed elegante, perfettamente in linea con la cucina innovativa di Carlo Cracco. La cucina, diretta e guidata dallo chef Matteo Baronetto compagno di Cracco da oltre 15 anni, rivisita i piatti della cucina tradizionale milanese, e non solo, proponendoli in una chiave contemporanea, combinando i sapori e giocando sui contrasti. È una cucina tecnica, essenziale, meticolosa, delicata, originale che lo ha portato in poco tempo alle 2 stelle Michelin. Viene definita dallo stesso Cracco "cerebrale e di cuore" in quanto la ricerca costante non viene mai disgiunta dalle emozioni gustative. L'immaginatività e la raffinatezza della cucina di Cracco sono amplificate da una cantina di alto livello che mette a disposizione dei clienti circa 2.000 etichette selezionate tra le migliori presenti sul mercato mondiale.



UN INCONTRO

ORARIO: 12.00 - 18.00

DURATA: 6 ore

RISTORANTE CRACCO - Milano

Partenza dall'Accademia del Gusto
con navetta privata

NOVEMBRE 2013

Mercoledì

27

IL CAKE DECORATING DI CATIA CAVANI

Quando la ricercatezza dei dettagli incontra l'arte sartoriale, nascono decorazioni in pasta di zucchero capaci di meravigliare anche i più scettici. L'eleganza e la raffinatezza delle decorazioni di Catia lasciano senza fiato. L'arte delle decorazioni con le tecniche del cake design richiede tempo e tecnica. Nella prestigiosa cornice di GourMarte, l'Accademia del Gusto vuole regalarvi un assaggio di ciò che potrete realizzare e lo stupore di vedere creazioni dal sapore sartoriale, capaci di raccontare una storia, proprio come le ormai più note trapunte americane.

TEMI TRATTATI

- > Suggerimenti sui materiali di supporto più idonei
- > Spiegazione della tecnica patchwork



UN INCONTRO

ORARIO: 10.30 - 12.30

DURATA: 2 ore

DOCENTE: Catia Cavani

LUOGO: Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione GourMarte, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto di ingresso alla Fiera.

DICEMBRE 2013

Sabato	7
--------	---

STUPISCILI CON PIATTI DA CHEF

Basta con i soliti piatti e i menù della tradizione visti, rivisti e rivisitati. Stupiamo i nostri amici con ricette nuove, sapori inusuali ed esotici. Sorprendiamoli con la fantasia e l'estro creativo di Francesca Marsetti, instancabile professionista della cucina, che nella cornice enogastronomica di GourMarte, ci emozionerà con piatti semplici da eseguire, ma di grande impatto estetico.



UN INCONTRO

ORARIO: 15.30 - 16.30

DURATA: 1 ora

DOCENTE: Francesca Marsetti

LUOGO: Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione GourMarte, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto di ingresso alla Fiera.

DICEMBRE 2013

Sabato

7

I SEGRETI PER DELIZIOSE PIZZE GOURMET

Un corso per apprendere i segreti di un impasto eccellente e imparare a sfornare deliziose pizze Gourmet. GourMarte si inebrierà dei profumi di un prodotto low cost della tradizione italiana, che per essere preparato necessita di cura, attenzione, ma soprattutto dei preziosi consigli del maestro Tiziano Casillo sulle modalità di impasto e di cottura e sulle nuove ricette per rinnovare i condimenti con creatività. Per stupire i gusti gourmet dell'alta cucina, abbinati alla tradizione della pizza. Al termine una gustosa degustazione per tutti i partecipanti al laboratorio.



UN INCONTRO

ORARIO: 17.30 - 19.30

DURATA: 2 ore

DOCENTE: Tiziano Casillo

LUOGO: Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione GourMarte, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto di ingresso alla Fiera.

DICEMBRE 2013

Sabato	7
--------	---



TRIPADVISOR E I RISTORATORI

TripAdvisor nasce nel 2000 da un'idea di Steve Kaufer con l'intenzione di creare una comunità dove gli utenti potessero recensire gli hotel creando così una grande guida turistica delle principali località del mondo. Con il tempo TripAdvisor è diventato un vero e proprio social network. Oggi si contano oltre 45 milioni di visitatori al mese, 20 milioni di iscritti e più di 50 milioni di recensioni e opinioni. Tripadvisor non è dunque solo il portale di viaggi più grande del mondo, ma è anche un termometro di gradimento che non si può ignorare o trascurare. La tavola rotonda che vi proponiamo, nella cornice di Gourmarte, ha lo scopo di farvi incontrare chi conosce perfettamente le logiche di Tripadvisor perché ve ne illustri i meccanismi ed il funzionamento. È l'occasione per conoscere dall'interno uno strumento che a volte temiamo o subiamo e che invece dovremmo poter utilizzare come leva di promozione e sviluppo.

tripadvisor®

UN INCONTRO

ORARIO: 10.30 - 12.30

DURATA: 2 ore

DOCENTE: Gianluca Laterza per Tripadvisor

LUOGO: Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione GourMarte, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto di ingresso alla Fiera.

DICEMBRE 2013

Lunedì	9
--------	---

TEMI TRATTATI

- > I numeri di Tripadvisor
- > Le linee guida
- > Il centro gestione: promozione, partecipazione, monitoraggio
- > Cosa influisce sulla popolarità di un ristorante?
- > Come avviene il monitoraggio delle recensioni
- > Quando è possibile bloccare una recensione non veritiera
- > Gli indici di popolarità
- > Le risposte del locale

CUCINA VS SALA = CEREA VS PIPERO IL CONFRONTO

Se anche voi, vi chiedete da cosa scaturisca lo scontro tra sala e cucina, non potete perdere il confronto tra Alessandro Pipero, patron e responsabile di sala del ristorante Pipero Al Rex di Roma e Chicco Cerea chef del ristorante Da Vittorio di Bergamo: due illustri e indiscutibili professionisti della ristorazione italiana e internazionale. In questo dibattito la comprensione nascerà dal confronto, dallo scambio, dalla discussione costruttiva. Obiettivo: comprendere le ragioni di un "connubio d'amore" necessario, ma complesso. Un'intervista doppia da non perdere!

TEMI TRATTATI

- > La comunicazione: sala vs cucina
- > La comunicazione: cucina vs sala
- > Il lavoro di squadra
- > Domande aperte del pubblico



UN INCONTRO

ORARIO: 14.30 - 16.30

DURATA: 2 ore

DOCENTI:

Enrico Cerea

Alessandro Pipero

LUOGO: Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione GourMarte, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto di ingresso alla Fiera.

DICEMBRE 2013

Lunedì

9

STRATEGIE DI VENDITA PER IL RISTORANTE

La chiave del successo di un'azienda spesso risiede nelle sue capacità di vendita. La vendita non va considerata come uno "scontro bellico" tra i due principali attori del mercato, il venditore e il compratore, ma come una collaborazione fra le due figure, che porta al successo di entrambi (secondo la strategia Win-Win). Il seminario proporrà di affrontare in maniera interattiva alcuni degli interrogativi che il nuovo marketing della ristorazione dovrebbe porsi.

UN INCONTRO

ORARIO: 16.30 - 18.30

DURATA: 2 ore

DOCENTE: Paola Imparato

LUOGO: Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione GourMarte, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto di ingresso alla Fiera.

DICEMBRE 2013

Lunedì	9
--------	---

TEMI TRATTATI

- > Cosa vende oggi un ristorante?
- > Quali le fasi del processo di vendita di un esercizio pubblico ristorativo?
- > Come arrivare a guadagnare di più?



PIANETA GOUR
MARTE

CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

PANE, PIZZE E FOCACCIE: TUTTI I SEGRETI

Il piacere di preparare il pane in casa, il profumo di una pizza e di una focaccia appena sfornate. Un laboratorio teorico pratico per imparare a realizzare a regola d'arte pane, pizze e focacce in teglia, con consigli sui metodi di impasto e ricette per i condimenti e le farcite.

TEMI TRATTATI

- > Le farine: introduzione
- > I metodi di impasto
- > La produzione di pane
- > La produzione di pizza in teglia
- > La produzione di focacce in teglia
- > I condimenti e le farcite
- > Esecuzione dei prodotti



TRE INCONTRI

ORARIO: 19.00 - 23.00

DURATA: 12 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Oxana Bokta

DICEMBRE 2013

Lunedì	16
Martedì	17
Mercoledì	18

VORREI FARE IL PASTICCERE

L'arte della pasticceria richiede conoscenze tecniche approfondite e abilità pratiche creative. Si tratta di un mestiere affascinante, che lascia poco spazio all'improvvisazione. Il corso, attraverso sessioni teoriche e pratiche, introdurrà al mondo della pasticceria professionale, permettendo di acquisire quelle competenze scientifiche ed estetiche tanto necessarie alla realizzazione di un buon prodotto. Con l'aiuto di un illustre maestro pasticcere, si apprenderanno tutti i segreti e le tecniche dell'arte del dolce: dalla gestione del laboratorio alla produzione.

TEMI TRATTATI

- > Uso dei macchinari e delle attrezature, la mise en place, i procedimenti e la teoria
- > Tecniche di bilanciamento
- > Gli impasti base
- > La produzione di creme e farciture
- > Le bagne e gli inserimenti
- > I prodotti per la colazione
- > La pasticceria mignon
- > Le torte classiche quelle moderne
- > I semifreddi
- > Il cacao, il cioccolato e i sottoprodotto
- > L'uso della copertura



QUINDICI INCONTRI

ORARIO: 9.00 - 14.00

DURATA: 74 ore

AULA PRATICA E DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Giovanni Pina

GENNAIO 2014

Mercoledì	15
Venerdì	17
Lunedì	20
Mercoledì	22
Venerdì	24
Lunedì	27
Venerdì	31

FEBBRAIO 2014

Lunedì	3
Mercoledì	5
Venerdì	7
Lunedì	10
Mercoledì	12
Lunedì	17
Mercoledì	19
Venerdì (dalle ore 9.00 alle ore 13.00)	21

ABC DELLA CARNE DALLA SCELTA DEL TAGLIO ALLA COTTURA

Il corso si configura come un laboratorio pratico improntato sulla conoscenza della carne, dei tagli ottimali per ciascun tipo di cottura e delle principali modalità di preparazione. Conoscere le caratteristiche della carne è il primo passo per poterla trasformare in un piatto eccellente. Acquisite le competenze necessarie per la preparazione dei piatti classici, potrete liberare la vostra creatività e realizzare portate che esalteranno il gusto delle materie prime scelte. Ciascun partecipante realizza direttamente le ricette in aula, per apprendere al meglio i segreti dello chef.

TEMI TRATTATI

- > I tagli
- > Le cotture
- > Esecuzione ricette classiche
- > Esecuzione ricette creative



DUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 6 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Diego Pavesi

GENNAIO 2014

Mercoledì	15
Mercoledì	22

LA GESTIONE DI UN CATERING

LE FASI ORGANIZZATIVE

La progettazione di un catering comporta l'identificazione degli strumenti che ne consentono una corretta gestione e pianificazione. Un corso per approfondire il punto di vista dell'alta ristorazione sulla gestione del catering: dalla costruzione del preventivo all'erogazione del servizio, passando attraverso le tecniche di gestione e condivisione con il cliente, senza dimenticare il gusto e il senso estetico che valorizzano la proposta.

DUE INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 6 ore

AULA RIUNIONI

DOCENTE: Laura Casa
per il Ristorante Da Vittorio

GENNAIO 2014

Lunedì	20
Lunedì	27

TEMI TRATTATI

- > L'elaborazione del piano d'azione
- > Il Budget
- > La stesura dell'offerta
- > L'approccio con il cliente
- > Le risorse umane
- > L'organizzazione logistica



**30**CUCINA PER PASSIONE

ROMANTICHE PRALINE PER SAN VALENTINO

Quest'anno non essere banale, stupisci il tuo lui o la tua lei con una confezione di gustose praline al cioccolato realizzate e confezionate dalle tue abili mani. Un corso per apprendere i segreti della lavorazione in casa del cioccolato e portare a termine un "progetto" d'amore bello da vedere e buono da mangiare.

TEMI TRATTATI

- > Il cioccolato
- > Temperaggio
- > Realizzazione praline
- > Confezione

UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Luca Musitelli

GENNAIO 2014

Lunedì	20
--------	----



NOVE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 27 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Emanuele Poli

GENNAIO 2014

Giovedì	23
Giovedì	30

FEBBRAIO 2014

Giovedì	6
Giovedì	13
Giovedì	20
Giovedì	27

MARZO 2014

Giovedì	6
Giovedì	13
Giovedì	20

IMPARARE A CUCINARE

Corso ideale per chi desidera apprendere le basi della cucina professionale, per applicarle al contesto familiare. Le attività sono organizzate per affiancare alla teoria esperienze pratiche di cucina, facilitando così l'acquisizione e l'applicazione concreta delle nozioni. Ciascun partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente le ricette in aula. Durante ogni lezione i corsisti svilupperanno un minimo di due ricette e al termine del corso saranno in grado di gestire perfettamente un menù dall'antipasto al dolce, arricchiti da un ricettario di alto livello.

TEMI TRATTATI

- > Antipasti di pesce
- > Antipasti di carne e vegetariani
- > Fondi di base
- > Primi e secondi di pesce e di carne
- > Contorni
- > Dessert
- > Degustazione dei piatti realizzati



32

LIEVITATI

VORREI FARE IL PIZZAIOLO

Il corso consente di avvicinarsi alla professione di pizzaiolo e di scoprire le tecniche del mestiere attraverso nozioni pratiche e teoriche relative a strumenti, tipologie di farina, metodi di impasto e cottura, ricette per i condimenti e consigli per la presentazione. Il corso ha una connotazione pratica, funzionale agli aspetti teorici. Il corso è utile per chi cerca un'occupazione.

DIECI INCONTRI

ORARIO: 19.00 - 23.00

DURATA: 40 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTI: Tizano Casillo e Oxana Bokta

GENNAIO 2014

Lunedì	27
Martedì	28
Mercoledì	29
Giovedì	30
Venerdì	31

FEBBRAIO 2014

Lunedì	3
Martedì	4
Mercoledì	5
Giovedì	6
Venerdì	7

TEMI TRATTATI

- > Le tipologie di farine
- > Le metodologie di impasto e di cottura
- > Le tecniche di produzione
- > Gli strumenti e le attrezzature
- > La produzione di pizza in teglia
- > La produzione di focacce in teglia
- > La produzione di pizza al piatto
- > I condimenti
- > Il servizio al cliente
- > Cenni sugli aspetti organizzativi della gestione di una pizzeria

**UN INCONTRO**

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Francesca Marsetti

GENNAIO 2014

Lunedì	27
--------	----

VEGETARIAN CHIC

L'organizzazione di una cena è spesso la realizzazione di un progetto che parte da un esame attento e accurato dei commensali. E se il nostro amico è vegetariano? In questi momenti occorre avere un piano di riserva che ci consenta di realizzare un intero menù, salvaguardando il gusto, l'estetica e, non meno importante, l'affetto di chi non essendo vegetariano si aspetta più di un'insalata. La cucina vegetariana oltre ad essere salutare può essere buona ed esteticamente allietante. Questo laboratorio pratico, vi insegnerà a realizzare un menù interamente vegetariano, senza rinunciare al gusto e al fascino di una mise en place degna dei migliori ristoranti.

TEMI TRATTATI

- > Antipasto
- > Primo
- > Secondo
- > Dessert

LA CUCINA BERGAMASCA IN CARTA

Capita spesso che i clienti, non solo quelli stranieri, desiderino trovare nei ristoranti una proposta legata alla tradizione ed al territorio. La nostra provincia è ricca di prodotti a denominazione protetta e controllata e di piatti della tradizione dai sapori intramontabili. Sono ricette che, seppur caratterizzate da gusto e tecniche di preparazioni non certo rinnegabili, risultano a volte poco in linea con la proposta o la tipologia del ristorante. Questo corso vi propone una rilettura in chiave moderna dei nostri grandi classici e a Chicco Cerea, ambasciatore a tre stelle della nostra terra, è stato affidato il compito di presentare ai colleghi alcune sue interpretazioni.



UN INCONTRO

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 4 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Enrico Cerea

GENNAIO 2014

Martedì

28

TEMI TRATTATI

- > Vendere la cucina bergamasca
- > I piatti tradizionali nel menù
- > Rivisitazione di alcune ricette



IL SOTTOVUOTO COME TECNICA DI COTTURA

La tecnica di cottura in sottovuoto diventa sempre più spesso la scelta ottimale per la cottura a bassa temperatura di pesce, carne e frutta. Non solo tecnica di conservazione, ma metodo di preparazione e aromatizzazione del prodotto. Il seminario, è rivolto ai professionisti del settore che intendono apprendere nuove tecniche di preparazione e presentazione di piatti attraverso l'impiego della macchina sottovuoto.

TRE INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 9 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Michele Sana

FEBBRAIO 2014

Martedì	11
Martedì	18
Martedì	25

TEMI TRATTATI

- > La macchina: parti e funzionamento
- > Legislazione, etichettatura, conservazione e scadenze
- > Materiali e attrezzature: sacchetti e contenitori alternativi, sonda al cuore, thermoplongeur e abbattitore
- > Procedure e cotture: abbattimento, conservazione, rigenerazione, tempi e metodologie
- > La bassa temperatura
- > Risparmi in termine di tempo e mano d'opera
- > Mise en place
- > Carni, pesci, paste, terrine: presentazione e sviluppo ricette

PREPARARE E SERVIRE IL PESCE CRUDO

Carpacci, tartare, marinate. Un laboratorio per imparare a servire ed abbinare il pesce crudo a condimenti di diversa realizzazione, secondo una cucina rigorosamente mediterranea. Ciascun partecipante realizzerà in aula tre ricette e scoprirà tutti i segreti di preparazione e presentazione delle crudité.

TEMI TRATTATI

- > La scelta del pesce
- > La lavorazione
- > La giusta proporzione tra pietanza e condimento
- > L'esecuzione e la presentazione delle ricette



UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Roberto Proto

FEBBRAIO 2014

Martedì

11

PIZZA: LE FARINE ALTERNATIVE

La pizza è da sempre uno dei piatti più amati da grandi e bambini. Un prodotto intramontabile della nostra cultura, che dona piacere anche prima di essere assaggiata. E se scopriamo di essere intolleranti al frumento? E' possibile non rinunciare alla pizza, impiegando farine alternative? Un corso per imparare a eseguire deliziose pizze casalinghe con farine più digeribili, senza rinunciare al gusto.

TEMI TRATTATI

- > Farine alternative: Kamut, farro, grano saraceno, segale
- > Rapporto farina – acqua – lievito negli impasti
- > La miscelazione delle farine
- > Temperature di lievitazione e di cottura



UN INCONTRO

ORARIO: 19.00 - 23.00

DURATA: 4 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Tiziano Casillo

FEBBRAIO 2014

Mercoledì

12



LA MISCELAZIONE CORSO BARMAN BASE

La professione del barman è affascinante e di grande attrattiva, tuttavia richiede una pianificazione attenta delle proprie potenzialità e competenze. Le capacità e le doti personali vanno coniugate con il metodo, l'organizzazione e la conoscenza. Il percorso formativo fornisce le componenti essenziali per apprendere le tecniche base di miscelazione e per valutare le proprie abilità. Il corso è improntato sul costante dialogo tra teoria e pratica e prevede la preparazione di numerosi cocktails. Al temine del percorso è previsto l'intervento di un testimonial che chiacchiererà con i partecipanti circa i punti di forza ed i punti di debolezza di un bravo barman.

DIECI INCONTRI

ORARIO: 14.30 - 19.30

DURATA: 50 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Cucchi Consulting

FEBBRAIO 2014

Lunedì	17
Martedì	18
Mercoledì	19
Giovedì	20
Venerdì	21
Lunedì	24
Martedì	25
Mercoledì	26
Giovedì	27
Venerdì	28

TEMI TRATTATI

- > Strumenti e attrezature
- > Vini, spumanti, champagne
- > Gli aperitivi classici
- > Birra: storia e tipologie
- > I digestivi classici
- > La distillazione, i long drinks classici
- > Caffè: storia e tipologie
- > Tecniche di miscelazione
- > La creatività del bere moderno
- > Cocktail competition

CENNI DI CUCINA MODERNISTA A CURA DI DANIEL FACEN

In Italia la chiamano anche cucina molecolare ed è caratterizzata dall'impiego di precise tecniche di cucina, che spesso richiedono l'utilizzo di particolari attrezzi. Lo scopo del processo è sempre l'esaltazione della materia prima. Una cucina scientifica, ma al tempo stesso fortemente creativa di cui lo chef Daniel Facen è fiero esponente. Un seminario per comprendere i segreti di una gastronomia che continuamente evolve, attraverso una ricerca incessante, perché non è possibile decidere a priori di appartenere ad un filone piuttosto che ad un altro. Per scegliere è necessario conoscere. La conoscenza può aprire nuovi scenari possibili e permettere al professionista lungimirante di arricchire la propria offerta con nuovi ed esaltanti sapori.



UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Daniel Facen

FEBBRAIO 2014

Lunedì	24
--------	----

TEMI TRATTATI

- > Strumenti e attrezzature
- > Tecniche di preparazione
- > Cenni di chimica e fisica
- > Esecuzione delle ricette
- > Degustazione dei prodotti

**40**CUCINA PER PASSIONE

GLUTEN FREE CON CREATIVITÀ

Ricette e consigli per preparare piatti gustosi e di facile esecuzione con lo scopo di rendere piacevole e allietante un menù gluten free. Dalla scelta delle materie prime alla preparazione dei piatti finiti, il corso si propone di dare nuovi spunti creativi e sfiziosi senza rinunciare al gusto.

UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Francesco Gotti

TEMI TRATTATI

- > I prodotti
- > Metodologie di preparazione
- > Esecuzione delle ricette

febbraio 2014	
Martedì	25



IL PATCHWORK REALIZZATO CON LE TECNICHE DEL CAKE DESIGN

UN INCONTRO

ORARIO: 9.30 - 13.00 / 14.00 - 18.00

DURATA: 7,5 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Catia Cavani

FEBBRAIO 2014

Giovedì

27

TEMI TRATTATI

- > Analisi della fattibilità del progetto
- > Suggerimenti sui materiali di supporto più idonei
- > Spiegazione della tecnica patchwork
- > Studio dei colori
- > Preparazione dei modelli in carta
- > Scelta e spiegazione delle singole tecniche decorative
- > Realizzazione di ricercati effetti di finitura

Catia Cavani con le sue realizzazioni racconta una storia. La tecnica è quella della sugar art, il progetto però nasce e si sviluppa seguendo lo stile patchwork. Se ci si avvicina, e si guarda con attenzione una delle sue creazioni, si possono cogliere piccoli particolari e dettagli tipici di un lavoro sartoriale: le tante e differenti texture in rilievo, le impunture, le punzonature, i delicati pizzi delle sottovesti. Un lavoro abile e meticoloso, in cui nulla è lasciato all'improvvisazione. Il racconto di una storia, che rende ancor più appassionante la realizzazione di un dolce, che sicuramente emozionerà chi lo riceve. Un laboratorio pratico per realizzare il soggetto riportato nella fotografia, utilizzabile sia per la realizzazione di un quadro da appendere che per l'esecuzione di una torta.



DUE INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

AULA RIUNIONI

DOCENTE: Emanuele Garavello

MARZO 2014

Lunedì	3
Martedì	4

LA GESTIONE ECONOMICA DI UN BAR

Aprire un bar è semplice? Forse sì, ma doverlo chiudere a volte lo è ancora di più. Spesso ci si concentra sulla formazione tecnica e si trascura la formazione imprenditoriale. Per questo motivo è stato studiato questo breve percorso che affronta gli aspetti economici salienti nella gestione di un pubblico esercizio, dalle fasi che precedono l'apertura a quelle che riguardano la gestione quotidiana. Particolare attenzione sarà rivolta alla definizione dei singoli prezzi per un efficace e costante controllo della marginalità del servizio. Se vuoi essere un buon barista devi essere innanzitutto un buon imprenditore.

TEMI TRATTATI

- > Definizioni dei concetti base
- > Costi e ricavi: singole voci e analisi
- > Business plan: strumento di lavoro e analisi
- > Margini operativi
- > Elaborazione dei prezzi: iva, tasse

LA CAFFETTERIA: DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI

Un buon caffè ed un buon cappuccino orientano il cliente nella scelta del bar. Per questo è essenziale conoscere l'arte, i segreti, i profumi e i sapori della caffetteria. Un laboratorio teorico-pratico per apprendere le tecniche di preparazione di caffè espresso, cappuccino e bevande ad essi correlate. Il laboratorio sarà connotato anche in senso pratico, per favorire l'apprendimento di competenze tecniche e manualità, ma soprattutto per imparare a preparare prodotti di caffetteria che i vostri clienti non troveranno altrove.

TEMI TRATTATI

- > Cenni di botanica della pianta del caffé: storia e origini
- > La miscela, il macinadosatore, la macchina
- > Manutenzione ordinaria e straordinaria
- > L'espresso e il cappuccino
- > La montatura del latte
- > Tecniche di decorazione con il latte (latte art)
- > Tecniche di decorazione con il caffé
- > Tecniche di decorazione con la cioccolata
- > Realizzazione di decori sul cappuccino
- > Preparazione di bevande a base di caffé
- > Realizzazione di caffé, spritz, bicerin, marocchino, caffè greco



QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 19.00

DURATA: 20 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Cefos Bartender School

MARZO 2014

Lunedì	10
Martedì	11
Mercoledì	12
Giovedì	13

**UN INCONTRO**

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Francesco Gotti

MARZO 2014

Lunedì

10

**PREPARARE E
CONDIRE LE
PASTE FRESCHE**

Un corso pratico per scoprire tutti i segreti delle paste fresche. Per stupire i propri ospiti con un prodotto frutto del lavoro artigianale ed anima della cucina italiana tradizionale. Materia prima a basso costo che si trasforma in piatto di pregio. Il laboratorio sviluppa, illustrando ogni fase di preparazione, tre ricette di paste fresche e/o ripiene. Ciascun partecipante realizza direttamente le ricette in aula.

TEMI TRATTATI

- > Le farine
- > I ripieni
- > Esecuzione delle ricette

IN BRIGATA CON LO CHEF ENRICO CEREA

UN INCONTRO

ORARIO: 9.30 - 13.00 / 14.00 - 18.00

DURATA: 7,5 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Enrico Cerea

MARZO 2014

Martedì

11

Questo seminario vuole essere una giornata dedicata al lavoro in brigata e al servizio. In sostanza un corso in cui i partecipanti possano lavorare in una brigata coordinata da uno chef di fama internazionale per scoprire, oltre alla sua cucina, anche le modalità operative e lo stile di leadership di uno chef executive che ha saputo crescere professionalmente raggiungendo l'eccellenza nella sua attività. Lavorando nella brigata coordinata da Enrico Cerea, potrete sperimentare le tre tecniche formative che caratterizzano un corso enogastronomico: la dimostrazione ed esecuzione della tecnica, lo stile comunicativo e relazionale di gestione della brigata, la degustazione del prodotto finito.



LATTE ART: LE DECORAZIONI DEL CAPPUCCINO

Stupire i propri clienti costruendo immagini attraverso le tecniche di latte art, decorare cappuccini con immagini surreali, valorizzare la propria offerta per raggiungere l'eccellenza del servizio: questi gli obiettivi del corso di caffetteria avanzato, rivolto ai professionisti del settore, che vorranno cimentarsi nell'esecuzione di nuove tecniche di decorazione.

TEMI TRATTATI

- > Revisione delle tecniche di montatura e preparazione espresso
- > Perfezionamento delle tecniche di latte art con rivisitazione dei disegni base (mela-foglia-cuore)
- > Realizzazione di nuovi design: il coniglio, l'orsetto, l'elefante sul cappuccino
- > Disegni multipli: doppia foglia, doppio e triplo cuore
- > Creazione di design più complessi: il drago, il cigno e la farfalla
- > Latte art sull'espresso e coffee painting su latte macchiato



DUE INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Cefos Bartender School

MARZO 2014

Lunedì	17
Martedì	18

**UN INCONTRO**

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Mirko Ronzoni

MARZO 2014

Lunedì

17

PIOVONO POLPETTE

Una pietanza intramontabile che piace a grandi e bambini e che può essere servita sia come aperitivo che come secondo piatto. Dalle ricette classiche della nonna ci spostiamo verso mondi inesplorati con abbinamenti creativi e sfiziosi. Un piatto versatile sempre saporito e gustoso, preparato spesso nella tradizione italiana utilizzando ingredienti cucinati il giorno prima. Noi partiremo invece da ingredienti freschi ed originali e creeremo dei piatti di grande effetto.

TEMI TRATTATI

- > La scelta dei prodotti
- > L'impasto
- > Abbinamenti
- > Esecuzione delle ricette

**UN INCONTRO**

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 4 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Cefos Bartender School

MARZO 2104

Mercoledì

19

**IL CAPPUCCINO
D'AUTORE: COLORE
E 3D IN CAFFETTERIA**

E' possibile definire un cappuccino, cappuccino d'autore? Oggi si può grazie alle decorazioni con colori e tecniche tridimensionali, vere e proprie opere e sculture di latte, in cui l'arte si sposa con la materia, per sperimentare, e in questo caso gustare, stili alternativi. Uno strumento per animare le decorazioni e per stupire il cliente con creazioni insolite.

TEMI TRATTATI

- > Revisione delle tecniche di montatura e preparazione dell'espresso
- > Color Latte art 3D
- > Creazione di nuovi design

I PASTICCI DI MOLLY

Sogno e fantasia, creatività e passione, infanzia e ottimismo: sono gli elementi che scaturiscono dalle creazioni di Molly. Il pongo da bambina, il mouse da adulta. Poi la sorpresa: il mouse si fa pasta di zucchero. Una scintilla d'amore e nostalgia che la portano ad avere migliaia di fan e alla pubblicazione di due libri che esprimono il suo mondo di colori, bellezza, trasparenza e gioia. Un mondo meraviglioso in cui ognuno di noi vorrebbe vivere. Un'esplosione di talento e creatività, che spinge il concetto del cake design verso nuovi confini, verso un'eccellenza così innata da sembrare elementare, pur restando straordinariamente unica. Un seminario pratico per imparare a realizzare il soggetto riprodotto in foto a regola d'arte.



UN INCONTRO

ORARIO: 9.30 - 19.30

DURATA: 10 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Eleonora Coppini (Molly)

MARZO 2014

Lunedì

24

TEMI TRATTATI

- > Il modellining
- > Strumenti e attrezature
- > Realizzazione del soggetto riprodotto in foto



UN INCONTRO

ORARIO: 7.00 - 16.00

DURATA: 9 ore

SEDE: Modena

Partenza dall'Accademia del Gusto con
navetta privata

MARZO 2014

Martedì	25
---------	----

TEMI TRATTATI

- > Partenza dall'Accademia del Gusto
- > Visita guidata presso un produttore di Parmigiano Reggiano DOP con degustazione
- > Visita guidata delle Antiche Acetaie di proprietà della Famiglia Malpighi dal 1850
- > Degustazione di 7 differenti tipi di Aceto Balsamico (invecchiamento di 5, 6, 12 e 25 anni)
- > Balsamo di Mela e Balsamo di Arancia
- > Pranzo in un ristorante di cucina tradizionale

ACETAIA MALPIIGHI E PARMIGIANO REGGIANO: VISITA ALL' ECCELLENZA

Antica Acetaia Malpighi e Parmigiano Reggiano DOP, passione al servizio del gusto. Una visita didattica per scoprire le eccellenze del territorio italiano e i segreti di una produzione che richiede esperienza e un saper fare che viene tramandato di generazione in generazione. "Il sapore e l'aroma inconfondibili del nostro aceto balsamico tradizionale sono la migliore gratificazione che il tempo possa riservarci", così si presenta una delle più grandi aziende produttrici del tradizionale aceto balsamico di Modena. Respirare l'atmosfera della città degli inizi del secolo, degustare le eccellenze gastronomiche del suo territorio: questo l'obiettivo di una visita didattica che mira dritto all'origine della conoscenza gastronomica, ossia i produttori.

APERITIVO CREATIVO: STUPIRE CON POCO

È arrivata l'ora dell'aperitivo. Un servizio d'eccellenza comprende un drink sapientemente miscelato ma anche uno stuzzichino sfizioso che lo accompagni adeguatamente. Un seminario pensato per i barman che, non disponendo di un laboratorio di cucina, apprenderanno l'arte di progettare un menù aperitivo suggestivo utilizzando solo una piastra a induzione e un microonde. Lo scopo di questo corso è quello di trasmettere un metodo per sfruttare prodotti semplici rendendoli sfiziosi con l'aiuto di pochissima attrezzatura e tanta fantasia.

UN INCONTRO

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 4 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Francesca Marsetti

MARZO 2014

Mercoledì

26

TEMI TRATTATI

- > Progettazione del menù
- > Ricette creative
- > Esecuzione ricette



**TRE INCONTRI**

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 9 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Francesca Marsetti

APRILE 2014

Mercoledì	2
Mercoledì	9
Mercoledì	16

**IMPARARE A
CUCINARE****LIVELLO AVANZATO**

Superato il primo gradino della cucina professionale è necessario specializzarsi ed innovarsi, per passare dalla realizzazione dei piatti base, all'elaborazione di piatti creativi, ricercati, suggestivi. Il menù si amplia con nuove ricette e molteplici soluzioni per abbinamenti sfiziosi e di tendenza. Un laboratorio di approfondimento teorico e pratico, che vi permetterà di portare in tavola un menù completo e ricercato dall'antipasto al dolce.

TEMI TRATTATI

- > Ricette innovative
- > Cotture alternative
- > Esecuzione delle ricette
- > Presentazione e mise en place

ISPIRAZIONI DI SALA: LO STILE PIPERO

"Questo è un mestiere serio, fatto allegramente e non un mestiere allegro fatto seriamente". Pipero

Coltivare la relazione con il cliente è la missione di ogni professionista che opera nel settore dell'ospitalità. Alessandro Pipero, titolare e cameriere (come si definisce lui) del Ristorante Pipero Al Rex di Roma, premiato dalla prestigiosa Guida Michelin, è un vero fuoriclasse della sala, un professionista che con passione accoglie i clienti e li introduce nell'avvolgente mondo del cibo, rendendo il ristorante così accogliente da farlo considerare un luogo in cui tornare. Alessandro è un "venditore" del buono e del bello, un padrone di casa attento, ma non invadente, un abile comunicatore. Lui ha colto da tempo che è la sala il biglietto da visita di un ristorante: mille sfumature per descrivere un lavoro difficile che richiede tecnica nell'erogazione del servizio, ma anche competenze e abilità comunicative e relazionali. Fare il cameriere è possibile, essere il più abile dei camerieri e un'arte che richiede impegno, passione e studio.



UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 16.00

DURATA: 6 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Alessandro Pipero

APRILE 2014

Lunedì	7
--------	---

TEMI TRATTATI

- > Il cliente: un mondo da osservare
- > I principi dell'accoglienza
- > Le strategie comunicative e l'ascolto dei bisogni
- > L'attenzione ad ogni tavolo
- > Il lavoro di squadra
- > La gestione della relazione e dei reclami
- > La fidelizzazione del cliente

FIORISCONO CUPCAKES

DECORARE CON I FIORI

Il corso si rivolge a chi vuole avvicinarsi alle moderne tecniche del cake design, partendo dai tipici cupcakes: deliziosi e morbidi dolcetti rivestiti e decorati con la pasta di zucchero. Un corso pratico per imparare a realizzare fiori e bouquet estivi per stupire con creatività e salutare con allegria la primavera.

TEMI TRATTATI

- > Ricette e consigli su basi e farcite da utilizzare
- > Elenco della strumentazione base necessaria per modellare la pasta di zucchero
- > Realizzazione dei fiori
- > Rivestimento, assemblaggio e finitura dei cupcake



UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Laura Crotti

APRILE 2014

Lunedì	7
--------	---

IL VINO AL RISTORANTE: VENDITA EFFICACE

Oggi i clienti sono sempre più competenti nella scelta del vino. Il professionista di sala ha il dovere di conoscere il prodotto che serve, di offrire un servizio adeguato, di guidare la scelta con competenza. Questo corso è riservato ai professionisti che intendono implementare le loro conoscenze sul mondo del vino, con una particolare attenzione al servizio, agli abbinamenti e alla realizzazione di una carta, che valorizzi l'offerta al cliente e quindi la cantina del ristorante.

TEMI TRATTATI

- > Le principali zone di produzione e la classificazioni dei vini in base all'origine
- > La proposta del vino: come valorizzare i propri vini e proporli al cliente
- > La cantina del giorno
- > Gli abbinamenti cibo-vino: le nuove tendenze
- > La carta dei vini: rapporto qualità e prezzo e il vigneto Italia
- > Le cantine, i produttori, le principali zone vinicole mondiali



CINQUE INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 15 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Luca Castelletti

APRILE 2014

Mercoledì	9
Mercoledì	16
Mercoledì	23
Mercoledì	30

MAGGIO 2014

Mercoledì	7
-----------	---

**UN INCONTRO**

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Federico Coria

APRILE 2014

Giovedì

10

**CONSERVE,
CONFETTURE E
COMPOSTE**

Conserve, confetture e composte di frutta e verdura per custodire i sapori della primavera durante tutto l'anno e, perché no, preparare gustosi regali per amici e parenti. Un corso per comprendere la differenza tra le tre preparazioni ed esplorare abbinamenti insoliti di grande effetto, che doneranno nuova vita alle nostre dispense.

TEMI TRATTATI

- > Conserve
- > Confetture
- > Composte
- > Abbinamenti
- > Dolce e salato
- > Conservazione
- > La scelta del contenitore
- > La sterilizzazione

CONVIVIUM: RISTORANTE LA MADIA CHEF PINO CUTTAIA

Per Pino Cuttaia la cucina è una magia tramandata da una generazione all'altra, un piccolo tesoro di cose buone e naturali, che si esprime attraverso l'utilizzo dei prodotti del suo territorio. Ogni ricetta racconta una storia, in cui il personaggio principale è una materia prima di eccellenza, proveniente da una terra ricca di prodotti. Ecco allora che le tecniche di cucina citano giochi d'infanzia, episodi di vita isolana, come l'affumicatura alla pigna, la bottarga pensata per dare consistenza a una salsa, il nero di seppia essiccato e trattato come una spezia. Ingrediente, colore e consistenza. La cucina, per Pino Cuttaia, parte da qui: da una semplicità di sapori, ingredienti e tecniche che si trasmettono al piatto finito, una semplicità premiata con due stelle dalla prestigiosa Guida Michelin.



UN INCONTRO

SEDE: Ristorante La Madia - Licata

Trasferta in aereo in giornata

APRILE 2014

Lunedì	28
--------	----

SINGLE IN CUCINA

Piatti semplici, ideali per la vita da single, con ingredienti genuini che fanno venire voglia di cucinare solo per te. Ricette veloci e sfiziose da eseguire quando si torna dal lavoro. Essere single non significa rinunciare al buon cibo e non dimentichiamo che saper cucinare potrebbe essere una irresistibile arma di conquista. Ciascun partecipante potrà realizzare le ricette direttamente in aula.

TEMI TRATTATI

- > La spesa: gli essenziali
- > Piatti veloci
- > Fasi di preparazione
- > Esecuzione delle ricette

UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Mirko Ronzoni

APRILE 2014

Lunedì

28

CORSO BASE DI CUCINA PROFESSIONALE

Trasformare una passione in una professione è un progetto entusiasmante, che richiede tuttavia una pianificazione attenta delle proprie capacità e competenze. Il percorso formativo permette di acquisire le abilità necessarie per avvicinarsi ad una professione completa e impegnativa. Connotato da un prevalente aspetto pratico e di laboratorio e da uno staff docente in grado di trasferire con professionalità ed entusiasmo le proprie conoscenze, il corso favorisce un costante dialogo tra teoria e pratica, in vista di una preparazione a 360 gradi. Il corso è utile per chi cerca un'occupazione.

TEMI TRATTATI

- > La mise en place
- > Materiali e attrezzature
- > Ligiene in cucina
- > Le salse madre e i fondi di cucina
- > Impasti base di panificazione
- > La pasticceria base
- > Il dessert nella ristorazione
- > Legumi e cereali
- > Verdure e ortaggi
- > Il pesce e la carne
- > Visita didattica in macelleria
- > Lavoro individuale e di brigata



QUINDICI INCONTRI

ORARIO: 9.00 - 13.00 / 14.00 - 18.00

DURATA: 116 ore

AULE PRATICA E DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Team Chef Accademia del Gusto

MAGGIO 2014

Lunedì	5
Martedì	6
Mercoledì	7
giovedì	8
Lunedì (dalle ore 14.00 alle ore 18.00)	12
Martedì	13
Giovedì	15
Venerdì	16
Lunedì	19
Martedì	20
Mercoledì	21
Giovedì	22
Martedì	27
Mercoledì	28
Giovedì	29



IL DESSERT PER GLI AMICI

Al termine di una cena o di un pranzo il momento del dessert è spesso quello più atteso. Chiudere il menù con gusto e stupire i propri ospiti con prodotti di facile preparazione, emozionanti al palato ed alla vista, diventa quindi lo scopo di questo corso. Un maestro pasticcere realizzerà ricette di facile preparazione che potranno arricchire la vostra proposta a casa, per rendere speciale ogni avvenimento.

UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Luca Musitelli

TEMI TRATTATI

- > Il dessert in cucina
- > Esecuzione
- > Presentazione delle ricette
- > Degustazione dei prodotti

MAGGIO 2014

Lunedì	5
--------	---

**DUE INCONTRI****ORARIO:** 20.00 - 23.00**DURATA:** 6 ore**AULA PRATICA****DOCENTE:** Emanuele Poli**MAGGIO 2014**

Giovedì	8
Giovedì	15

ABC DEL PESCE: DALLA SFILETTATURA ALLA COTTURA

Riconoscere le qualità e le particolarità del pesce per poterlo trasformare in un piatto eccellente. Un approfondimento sui metodi di lavorazione e di cottura di un prodotto ritenuto difficile da preparare, nonché consigli utili per la presentazione. Dalle tecniche di sfilettatura e pulitura alla realizzazione delle ricette, lo chef vi condurrà in un percorso ittico-culinario che delizierà il vostro palato. Il laboratorio è pratico.

TEMI TRATTATI

- > La scelta del pesce
- > Le tecniche di filettatura e pulitura
- > La cottura
- > L'esecuzione delle ricette e la presentazione dei piatti

LA MISCELAZIONE

CORSO BARMAN BASE

La professione del barman è affascinante e di grande attrattiva, tuttavia richiede una pianificazione attenta delle proprie potenzialità e competenze. Le capacità e le doti personali vanno coniugate con il metodo, l'organizzazione e la conoscenza. Il percorso formativo fornisce le componenti essenziali per apprendere le tecniche base di miscelazione e per valutare le proprie abilità. Il corso è improntato sul costante dialogo tra teoria e pratica e prevede la preparazione di numerosi cocktails. Al temine del percorso è previsto l'intervento di un testimonial che chiacchiererà con i partecipanti circa i punti di forza ed i punti di debolezza di un bravo barman.

TEMI TRATTATI

- > Strumenti e attrezature
- > Vini, spumanti, champagne
- > Gli aperitivi classici
- > Birra: storia e tipologie
- > I digestivi classici
- > La distillazione, i long drinks classici
- > Caffè: storia e tipologie
- > Tecniche di miscelazione
- > La creatività del bere moderno
- > Cocktail competition



DIECI INCONTRI

ORARIO: 14.30 - 19.30

DURATA: 50 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Cucchi Consulting

MAGGIO 2014

Lunedì	12
Martedì	13
Mercoledì	14
Giovedì	15
Venerdì	16
Lunedì	19
Martedì	20
Mercoledì	21
Giovedì	22
Venerdì	23

VORREI FARE IL PIZZAIOL

Il corso consente di avvicinarsi alla professione di pizzaiolo e di scoprire le tecniche del mestiere attraverso nozioni pratiche e teoriche relative a strumenti, tipologie di farina, metodi di impasto e cottura, ricette per i condimenti e consigli per la presentazione. Il corso ha una connotazione pratica, funzionale agli aspetti teorici. Il corso è utile per chi cerca un'occupazione.

TEMI TRATTATI

- > Le tipologie di farine
- > Le metodologie di impasto e di cottura
- > Le tecniche di produzione
- > Gli strumenti e le attrezzature
- > La produzione di pizza in teglia
- > La produzione di focacce in teglia
- > La produzione di pizza al piatto
- > I condimenti
- > Il servizio al cliente
- > Cenni sugli aspetti organizzativi della gestione di una pizzeria

DIECI INCONTRI

ORARIO: 19.00 - 23.00

DURATA: 40 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTI: Tizano Casillo e Oxana Bokta

MAGGIO 2014

Lunedì	12
Martedì	13
Mercoledì	14
Giovedì	15
Venerdì	16
Lunedì	19
Martedì	20
Mercoledì	21
Giovedì	22
Venerdì	23





UN INCONTRO

ORARIO: 9.00 - 13.00 / 14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Leonardo Di Carlo

MAGGIO 2014

Mercoledì	14
-----------	----

TEMI TRATTATI

- > Dessert al piatto
- > Piccola pasticceria
- > Messa in linea
- > Servizio
- > Ottimizzazione dei tempi
- > Esecuzione delle ricette
- > Degustazione dei prodotti

LEONARDO DI CARLO: DOLCI AL PIATTO E PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

Una vasta gamma di dessert: caldi, freddi, composti, spume con gusti innovativi e abbinamenti intramontabili e affascinanti, che variano a seconda dello stile di cucina e della stagione, il tutto condito da una serie di tecniche di decorazione per una presentazione sempre più moderna e d'impatto. Per ogni ricetta elaborata vengono trattati in maniera approfondita i parametri per una corretta messa in linea e organizzazione del servizio, in un'ottica di ottimizzazione dei tempi vicina alle esigenze di una brigata di cucina. Un seminario per apprendere l'arte della pasticceria nella ristorazione da un maestro di fama internazionale, il cui stile rigoroso e scientifico ben si sposa con la creatività e la praticità richiesti dai tempi del servizio al ristorante.

**UN INCONTRO**

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Mirko Ronzoni

MAGGIO 2014

Giovedì

22

**SUN STYLE:
PIATTI FREDDI ESTIVI**

Una cucina frizzante, colorata, divertente. Utilizzando materia prima di stagione, lo chef svelerà i trucchi per la buona riuscita di piatti estivi che mantengano il concetto di freschezza e rapidità d'esecuzione. Ciascun partecipante potrà realizzare le ricette direttamente in aula.

TEMI TRATTATI

- > La scelta dei prodotti
- > Abbinamenti
- > Esecuzione delle ricette

IN BRIGATA CON LO CHEF ENRICO BARTOLINI

UN INCONTRO

ORARIO: 9.30 - 13.00 / 14.00 - 18.00

DURATA: 7,5 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

AULA PRATICA

DOCENTE: Enrico Bartolini

MAGGIO 2014

Lunedì

26

Questo seminario vuole essere una giornata dedicata al lavoro in brigata e al servizio. In sostanza un corso in cui i partecipanti possano lavorare in una brigata coordinata da uno chef di fama internazionale per scoprire, oltre alla sua cucina, anche le modalità operative e lo stile di leadership di uno chef executive che ha saputo crescere professionalmente raggiungendo l'eccellenza nella sua attività. Lavorando nella brigata coordinata da Enrico Bartolini, potrete sperimentare le tre tecniche formative che caratterizzano un corso enogastronomico: la dimostrazione ed esecuzione della tecnica, lo stile comunicativo e relazionale di gestione della brigata, la degustazione del prodotto finito.





DUE INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

AULA RIUNIONI

DOCENTE: Emanuele Garavello

MAGGIO 2014

Lunedì	26
Martedì	27

LA GESTIONE ECONOMICA DI UN BAR

Aprire un bar è semplice? Forse sì, ma doverlo chiudere a volte lo è ancora di più. Spesso ci si concentra sulla formazione tecnica e si trascura la formazione imprenditoriale. Per questo motivo è stato studiato questo breve percorso che affronta gli aspetti economici salienti nella gestione di un pubblico esercizio, dalle fasi che precedono l'apertura a quelle che riguardano la gestione quotidiana. Particolare attenzione sarà rivolta alla definizione dei singoli prezzi per un efficace e costante controllo della marginalità del servizio. Se vuoi essere un buon barista devi essere innanzitutto un buon imprenditore.

TEMI TRATTATI

- > Definizioni dei concetti base
- > Costi e ricavi: singole voci e analisi
- > Business plan: strumento di lavoro e analisi
- > Margini operativi
- > Elaborazione dei prezzi: iva, tasse

LA CAFFETTERIA: DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI

Un buon caffè ed un buon cappuccino orientano il cliente nella scelta del bar. Per questo è essenziale conoscere l'arte, i segreti, i profumi, i sapori della caffetteria. Un laboratorio teorico-pratico per apprendere le tecniche di preparazione di caffè espresso, cappuccino e bevande ad essi correlate. Il laboratorio sarà connotato anche in senso pratico, per favorire l'apprendimento di competenze tecniche e manualità, ma soprattutto per imparare a preparare prodotti di caffetteria che i vostri clienti non troveranno altrove.

TEMI TRATTATI

- > Cenni di botanica della pianta del caffé: storia e origini
- > La miscela, il macinadosatore, la macchina
- > Manutenzione ordinaria e straordinaria
- > L'espresso e il cappuccino
- > La montatura del latte
- > Tecniche di decorazione con il latte (latte art)
- > Tecniche di decorazione con il caffé
- > Tecniche di decorazione con la cioccolata
- > Realizzazione di decori sul cappuccino
- > Preparazione di bevande a base di caffé
- > Realizzazione di caffé, spritz, bicerin, marocchino, caffè greco



QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 19.00

DURATA: 20 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Cefos Bartender School

GIUGNO 2014

Lunedì	9
Martedì	10
Mercoledì	11
Giovedì	12

IL LIEVITO MADRE: DALLA NASCITA ALL'UTILIZZO

Un viaggio nel meraviglioso ed affascinante mondo del lievito naturale. Dalla generazione, all'utilizzo, passando attraverso il rinfresco, per conoscere i passaggi di una creazione che richiede passione, abilità tecniche, conoscenze teoriche, ma soprattutto pazienza e costanza. Del resto Balzac scriveva: "La pazienza è ciò che nell'uomo più assomiglia al procedimento che la natura usa nelle sue creazioni". Il corso si rivolge a pasticceri e pizzaioli. Il secondo giorno i partecipanti verranno divisi in due gruppi a secondo della categoria professionale di appartenenza. Ciascun gruppo potrà verificare l'utilizzo del lievito madre nel suo settore.



DUE INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTI:

Tiziano Casillo

Giovanni Pina

GIUGNO 2014

Lunedì	9
Martedì	10

TEMI TRATTATI

- > Letteratura
- > Legislazione
- > Definizione
- > Innesto ed esecuzione
- > I rinfreschi: le regole da seguire
- > Declinazione nell'area pasticceria
- > Declinazione nell'area pizzeria

**70**

LIEVITATI

LA PIZZA IN PALA ALLA ROMANA

La pizza in pala è un modo diverso di proporre un must della tradizione italiana, un simbolo della nostra cultura gastronomica. È un prodotto che incontra il favore ed il gusto di tutti i clienti. Questa tipologia di pizza prevede un impasto differente da quello tradizionale, impasto che risulta commercialmente molto interessante per una pizzeria. Una delle sue caratteristiche è infatti quella di inglobare una maggiore percentuale di acqua (basso food cost) e di poter essere venduto a peso (alta redditività). In questo seminario si apprenderanno le tecniche di preparazione e gli abbinamenti di tendenza, un approfondimento rivolto ai professionisti delle arti bianche, per ampliare e rinnovare l'offerta al cliente.

UN INCONTRO

ORARIO: 14.30 - 18.30

DURATA: 4 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE:Tiziano Casillo

GIUGNO 2014

Lunedì	16
--------	----

TEMI TRATTATI

- > Metodi e tempi di impasto
- > Metodi e tempi di cottura
- > Attrezzatura specifica
- > Cottura
- > Servizio

CONVIVIUM: RISTORANTE REALE CHEF NIKO ROMITO

Il Ristorante Reale è una questione di famiglia. Cristiana e Niko Romito hanno creato qui un luogo in cui la raffinatezza del servizio e l'eleganza sobria degli ambienti si bilanciano con la creatività dei piatti. Qui i due fratelli ci accompagnano con discrezione in un viaggio emozionale alla ricerca delle nostre radici culturali, della nostra identità comune. Al Reale c'è un lavoro continuo sulla materia prima, che ci riporta all'essenzialità del cibo e del territorio a cui è legato. Una cucina attenta, rigorosa, sapientemente presentata, fortemente connotata dal territorio abruzzese a cui è volutamente legata. Una cucina che tuttavia è capace di evolversi seguendo i dettami della cucina d'avanguardia, viaggiando su due binari paralleli: territorio e cosmopolitismo. L'equilibrio dei colori, delle forme, dei sapori e delle sensazioni che scaturiscono dai piatti rappresenta nella sua completezza lo spirito di Cristiana e Niko, parti insieme di un gioco di equilibrio degli opposti e di virtuose compensazioni.



UN INCONTRO

SEDE: Ristorante Reale - Castel di Sangro
Trasferta in aereo in giornata

GIUGNO 2014

Mercoledì

18

MIXOLOGY: TENDENZA BARMAN

Un laboratorio dedicato ai professionisti del settore beverage per esplorare nuove possibili modalità dell'esser barman. La mixology è una tendenza che sta spopolando negli Stati Uniti e che punta decisamente verso la qualità delle materie prime utilizzate nella miscelazione. Il concetto chiave che sottende a disciplina è la possibilità di preparare le basi necessarie per la realizzazione dei cocktails, acquisendo competenze tecniche di erboristeria e di cucina.



DUE INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 19.00

DURATA: 10 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Cefos Bartender School

GIUGNO 2014

Lunedì	23
Martedì	24

TEMI TRATTATI

- > La storia della miscelazione
- > La scelta dei prodotti
- > Utilizzo di spezie, fiori, erbe aromatiche, corteccie, radici e foglie
- > Utilizzo di zuccheri e sali aromatizzati, sciroppi, infusioni e macerazioni a freddo
- > Tecniche di miscelazione
- > Guarnizione low-cost
- > Spume e arie
- > Disidratazione e riduzione dei liquori
- > Affumicature a freddo con affumicatore e sigari pregiati



DUE INCONTRI

ORARIO: 14.00- 18.00

DURATA: 8 ore

AULA RIUNIONI

DOCENTE: Paola Imparato

GIUGNO 2014

Lunedì	23
Martedì	24

AUMENTARE LA REDDITIVITÀ DEL RISTORANTE

L'attuale contesto economico comporta per le imprese la forte necessità di ottimizzare l'uso delle risorse aziendali per massimizzare la propria produttività. Il corso si pone l'obiettivo di fornire una chiara visione di tutte le leve su cui il ristoratore potrà agire per incrementare la redditività e le vendite.

TEMI TRATTATI

- > Tendenze di consumo e comportamentali del cliente
- > I nuovi trend della ristorazione
- > Menu engineering
- > Il concetto di margine di contribuzione
- > Il marketing della ristorazione
- > Analisi swot
- > Le leve di differenziazione dell'offerta ristorativa