



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

20

CAKE DESIGN

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

E INTERPRETI DEL GUSTO
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI
**PIANETA
GOUR
MARTE**



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

21

CUCINA PER PASSIONE

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.

INTERPRETI DEL GUSTO
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI
**PIANETA
GOUR
MARTE**



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

22

CUCINA PER PASSIONE

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.

CURTOSI, MAESTRI, ESPLORATORI
E INTERPRETI DEL GUSTO
**PIANETA
GOUR
MARTE**



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

23

CUCINA PER PROFESSIONE

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 di 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. E' 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.

INTERPRETI DEL GUSTO
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI
**PIANETA
GOUR
MARTE**



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

24

SALA

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 indiscussi 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: 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?

25

CUCINA PER PROFESSIONE

STRATEGIE DI VENDITA PER UN RISTORANTE DI SUCCESSO

La chiave del successo di un'azienda spesso risiede nelle sue capacità di vendita. La vendita non va considerata come uno "scontro bellicoso" 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.