



**ACCADEMIA
DEL GUSTO**

ASCOM BERGAMO



PH Pierluigi Dessi

-  **1 INCONTRO**
-  **ORARIO** 17:30 - 18:30
-  **DURATA** 1 ora
-  **SEDE** Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmart, nella sede della Fiera di Bergamo.
-  **DOCENTI** Paolo Palumbo e Luigi Pomata

DATE DI SVOLGIMENTO

DICEMBRE 2017

Venerdì

01

26

LE RICETTE DI CUCINA E DI VITA DI LUIGI POMATA E PAOLO PALUMBO #IOSTOCONPAOLO

Nella cornice di Gourmart la presentazione di un progetto ambizioso che nasce dall'idea di Paolo Palumbo e Luigi Pomata, con il contributo essenziale delle fotografie di Pierluigi Dessi. Non il classico libro di cucina ma un inno all'amore per la cucina e alla vita. Scritto a quattro mani da Paolo Palumbo, il più giovane malato di SLA, e da uno degli chef più rinomati d'Italia, Luigi Pomata. Sapori a colori propone, per la prima volta, piatti pensati e creati appositamente per tutti coloro che non possono nutrirsi in modo naturale e che devono, per farlo, ricorrere a cibi frullati o all'uso di un sondino, piatti adatti anche ai bambini che si avvicinano per la prima volta alla cucina solida e a chi ama vellutate e creme. Un laboratorio per scoprire come la determinazione e la competenza tecnica possano vincere su tutto.

TEMI TRATTATI

- ▶ Il senso del gusto
- ▶ L'equilibrio dei piatti
- ▶ Tecniche in cucina
- ▶ Degustazione di un piatto

CUCINA PER PASSIONE

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA
PROMOBERG

MultiMedia
MILANO
Business & Communication

PARTNER

Camera di Commercio
Bergamo

BERGAMO
FIERA NUOVA

ACCADEMIA
DEL GUSTO

Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA

SUPPORTERS

LE SOSTE*

Luigi Bormioli

PLASTICARTA
VALOTI S.R.L.

SPONSOR TECNICI

Electrolux

GIOVANZANA.FLU

GrosMarket

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

RISTOTEAM PROFESSIONAL

ROS
forniture alberghiere

SopS

MAIN SPONSOR

CREDITO
BERGAMASCO | BANCO BPM

Regione
Lombardia

UBI Banca

LA GRANDE ENOTECA A CURA DI

ASTI
D.O.C.G.

Franciacorta
Unione di Passanti

CONSORZIO
TUTELA
ROERO

Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina



27

FINGER FOOD CREATIVI DI FRANCESCA MARSETTI

Nella cornice di Gourmarte vi proponiamo piccoli finger food, belli da vedere e buoni da mangiare. Bicchierini gourmet che sapranno stupire per la loro originalità, antipasti creativi preparati dalle abili mani della chef Francesca Marsetti, nota al grande pubblico per la sua presenza costante nel cast de "La Prova del Cuoco" condotto da Antonella Clerici. Un corso per esplorare abbinamenti insoliti di grande effetto ed accompagnare con raffinata eleganza il vostro menù delle feste.

TEMI TRATTATI

- ▶ I finger food
- ▶ Gli antipasti d'effetto
- ▶ Abbinamenti creativi
- ▶ Degustazione



1 INCONTRO



ORARIO 19:00 - 20:30



DURATA 1,5 ore



SEDE Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmarte, nella sede della Fiera di Bergamo.



DOCENTE Francesca Marsetti

DATE DI SVOLGIMENTO

DICEMBRE 2017

Venerdì

01

CUCINA PER PASSIONE

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA
PROMOBERG

MultiMedia
MILANO
Business & Communication

PARTNER

Camera di Commercio
Bergamo

BERGAMO
FIERA NUOVA

ACCADEMIA
DEL GUSTO

Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA

LE SOSTE*

SUPPORTERS

Lupo Bormio

PLASTICARTA
VALOTI S.R.L.

SPONSOR TECNICI

Electrolux

GIOVANZANA FLU

GrosMarket

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

RISTOTEAM PROFESSIONAL

ROS
forniture alberghiere

SopS

MAIN SPONSOR

CREDITO
BERGAMASCO | BANCO BPM

Regione
Lombardia

UBI Banca

ASTI
D.O.C.G.

Franciacorta
Unione di Passanti

CONSORZIO
TUTELA
ROERO

Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

LA GRANDE ENOTECA A CURA DI



28

LA CUCINA SANA DI MARCO BIANCHI

“La mia cucina è, innanzitutto, semplicità - Per me non c'è nulla di più buono di una bella pasta (integrale) con i broccoli. Penso alle ricette un po' come a dei matrimoni ben riusciti: un'unione di elementi che, per come sono naturalmente fatti, insieme danno il meglio di sé. Mi definiscono “chef scienziato”, ma non indosso né camicia né grembiule. Preferisco la definizione di food mentor. E mi diverto di più quando cucino a piedi nudi.” Con queste parole Marco Bianchi definisce la sua filosofia di cucina, una cucina centrata sulla buona alimentazione e la salute. Marco Bianchi, classe 1978, è divulgatore scientifico per Fondazione Umberto Veronesi (FUV) ed è stato Ambassador di EXPO Milano 2015. Promuove i fattori protettivi della dieta e le regole della buona alimentazione attraverso consigli gastronomici che aiutano a restare in salute con gusto e a prevenire le patologie più comuni. Un seminario per apprendere le regole della cucina sana e imparare a realizzare un menù buono e rispettoso del proprio benessere.



1 INCONTRO



ORARIO 10:30 - 12:30



DURATA 2 ore



SEDE Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmart, nella sede della Fiera di Bergamo.



DOCENTE Marco Bianchi

DATE DI SVOLGIMENTO

DICEMBRE 2017

Sabato

02

TEMI TRATTATI

- ▶ La buona alimentazione
- ▶ La salute e il gusto in cucina
- ▶ Le ricette di marco Bianchi
- ▶ Realizzazione del menù
- ▶ Degustazione

CUCINA PER PASSIONE

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA
PROMOBERG

MultiMedia
MILANO
Business & Communication

PARTNER

Camera di Commercio
Bergamo

BERGAMO
FIERA NUOVA

ACCADEMIA
DEL GUSTO

Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA

LE SOSTE®

SUPPORTERS

Lupo Bormio

PLASTICARTA
VALOTI S.R.L.

SPONSOR TECNICI

Electrolux

GIOVANZANA FLU

GrosMarket

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

RISTOTEAM PROFESSIONAL

ROS
forniture alberghiere

SopS

MAIN SPONSOR

CREDITO
BERGAMASCO | BANCO BPM

Regione
Lombardia

UBI Banca

ASTI
D.O.C.G.

Franciacorta
Unione di Passioni

CONSORZIO
TUTELA
ROERO

Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina



-  **1 INCONTRO**
-  **ORARIO** 14:30 - 16:30
-  **DURATA** 2 ore
-  **SEDE** Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmarte, nella sede della Fiera di Bergamo.
-  **DOCENTE** Tiziano Casillo

DATE DI SVOLGIMENTO

DICEMBRE 2017

Sabato

02

29

GOURM^{Arte}
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

LA SCROCCHIARELLA A CURA DI TIZIANO CASILLO

Nella cornice di Gourmarte, manifestazione dedicata all'alta cucina, il maestro Tiziano Casillo ci delizierà con un prodotto nato da una ricerca attenta e scrupolosa. Un prodotto gustoso, dal sapore eccelso, reso ancor più unico da condimenti ricercati ed eleganti. Non solo pizza, ma sperimentazione, passione e soprattutto analisi puntuale delle procedure per consentire a tutti di replicare il risultato.

TEMI TRATTATI

- ▶ L'impasto
- ▶ Il rinfresco
- ▶ La cottura
- ▶ I condimenti

CUCINA PER PASSIONE

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA
PROMOBERG

MultiMedia
MILANO
Business & Communication

PARTNER

Camera di Commercio
Bergamo

BERGAMO
FIERA NUOVA

ACCADEMIA
DEL GUSTO

Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA

LE SOSTE*

SUPPORTERS

Lupo Bormio

PLASTICARTA
VALOTI S.R.L.

SPONSOR TECNICI

Electrolux

GIOVANZANA FLU

GrosMarket

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

RISTOTEAM PROFESSIONAL

ROS
forniture alberghiere

Sopis

MAIN SPONSOR

CREDITO
BERGAMASCO | BANCO BPM

Regione
Lombardia

UBI Banca

ASTI
D.O.C.G.

Franciacorta
Unione di Passanti

CONSORZIO
TUTELA
ROERO

Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

LA GRANDE ENOTECA A CURA DI



30

"SOUL GREEN", L'ANIMA VERDE CHE CI PIACE DI MIRKO RONZONI

Nella cornice di Gourmarte un menù dedicato agli ospiti vegani e a chi vuole sperimentare nuovi, sfiziosi abbinamenti. Piatti buoni da mangiare e belli da vedere, realizzati dallo chef Mirko Ronzoni vincitore di Hell's Kitchen 2015 e titolare del brand Goodfood Veg. Una cucina equilibrata e buona, frutto di una scelta etica che non rinuncia ai sapori mediterranei della cucina italiana.



1 INCONTRO



ORARIO 17:30 - 19:30



DURATA 2 ore



SEDE Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmarte, nella sede della Fiera di Bergamo.



DOCENTE Mirko Ronzoni

TEMI TRATTATI

- ▶ La cucina vegan
- ▶ Le tecniche di preparazione
- ▶ Le materie prime
- ▶ La presentazione

DATE DI SVOLGIMENTO

DICEMBRE 2017

Sabato

02

CUCINA PER PASSIONE

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA PROMBERG

MultiMedia MILANO
Business & Communication

PARTNER

Camera di Commercio Bergamo

BERGAMO FIERA NUOVA

ACCADEMIA DEL GUSTO

Associazione Italiana Sommelier LOMBARDIA

SUPPORTERS

LE SOSTE*

Lupo Bormio

PLASTICARTA VALOTI S.R.L.

SPONSOR TECNICI

Electrolux

GIOVANZANA FLU

GrosMarket

PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE

RISTOTEAM PROFESSIONAL

ROS forniture alberghiere

SopS

MAIN SPONSOR

CREDITO BERGAMASCO | BANCO BPM

Regione Lombardia

UBI Banca

ASTI D.O.C.G.

Franciacorta Unione di Passanti

CONSORZIO TUTELA ROERO

Consorzio di Tutela Vini di Valtellina

LA GRANDE ENOTECA A CURA DI



31

GOURM^{Arte}
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

LE RICETTE DELLA PROVA DEL CUOCO DI FRANCESCA MARSETTI

Francesca Marsetti, protagonista indiscussa del programma televisivo "La Prova del Cuoco" condotto da Antonella Clerici, ci racconta la sua cucina di "cuore".

Una cucina che nasce dalla conoscenza tecnica della materia prima e da una forte passione per l'universo enogastronomico. Il suo piatto forte? Ovviamente Manzo all'olio. Un laboratorio per apprendere tecniche e segreti della donna chef più amata d'Italia.

TEMI TRATTATI

- ▶ Le ricette della "Prova del Cuoco"
- ▶ Segreti e consigli della chef
- ▶ Degustazione di un piatto



1 INCONTRO



ORARIO 10:30 - 12:30



DURATA 2 ore



SEDE Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmart, nella sede della Fiera di Bergamo.



DOCENTE Francesca Marsetti

DATE DI SVOLGIMENTO

DICEMBRE 2017	
Domenica	03

CUCINA PER PASSIONE

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA
PROMOBERG

MultiMedia
MILANO
Business & Communication

PARTNER

Camera di Commercio
Bergamo

BERGAMO
FIERA NUOVA

ACCADEMIA
DEL GUSTO

Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA

LE SOSTE*

SUPPORTERS

Lupo Bormio

PLASTICARTA
VALOTI S.R.L.

SPONSOR TECNICI

Electrolux

GIOVANZANA FLU

GrosMarket

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

RISTOTEAM PROFESSIONAL

ROS
forniture alberghiere

SopS

MAIN SPONSOR

CREDITO
BERGAMASCO | BANCO BPM

Regione
Lombardia

UBI Banca

ASTI
D.O.C.G.

Franciacorta
Unione di Passioni

CONSORZIO
TUTELA
ROERO

Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

LA GRANDE ENOTECA A CURA DI



32

GOURM^{Arte}
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

A NATALE REGALA I TUOI BISCOTTI A CURA DI DIEGO MEI

Nella cornice di Gourmarte un laboratorio dolce per apprendere l'arte di fare i biscotti e trovare un modo originale ed economico per realizzare i vostri doni natalizi. I biscotti fatti a mano contribuiscono a creare quell'atmosfera magica e incantata che solo il Natale sa regalare. E perché non sorprendere i vostri cari con un regalo originale realizzato con le vostre mani e soprattutto con affetto? Ci vuole passione, manualità, emozione e soprattutto tanta creatività. Semplici ricette, gustose e friabili, faranno la felicità di grandi e bambini. Al termine del corso potrete portare a casa un sacchetto dei biscotti realizzati dal maestro Diego Mei.



1 INCONTRO



ORARIO 14:30 - 16:30



DURATA 2 ore



SEDE Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmarte, nella sede della Fiera di Bergamo.



DOCENTE Diego Mei

TEMI TRATTATI

- ▶ Preparare diamanti alla vaniglia
- ▶ Viennesi al burro e sale
- ▶ Omino pan di zenzero

DATE DI SVOLGIMENTO

DICEMBRE 2017

Domenica

03

PASTICCERIA

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA PROMOBORG

MultiMedia
MILANO
Business & Communication

PARTNER



Camera di Commercio
Bergamo

BERGAMO
FIERA NUOVA



Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA



SUPPORTERS

Lupo Bormio

PLASTICARTA
VALOTI S.R.L.

SPONSOR TECNICI

Electrolux

GIOVANZANA FLU

GrosMarket

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

RISTOTEAM PROFESSIONAL

ROS
forniture alberghiere



MAIN SPONSOR

CREDITO BERGAMASCO | BANCO BPM

Regione Lombardia

UBI Banca

ASTI
D.O.C.G.

Franciacorta
Unione di Passanti

CONSORZIO TUTELA ROERO

Consorzio di Tutela Vini di Valtellina

LA GRANDE ENOTECA A CURA DI



33

PIATTI DA CHEF PER STUPIRE DI MANUEL POLI

Siamo sempre alla ricerca di piatti che stupiscano i nostri commensali. Piatti dal gusto insolito, raffinati, impiattati in maniera creativa. Nella cornice di Gourmarte un laboratorio che saprà stupirvi per la semplicità e al tempo stesso la bellezza dei piatti proposti. Quando la semplicità incontra l'eleganza nasce la cucina dello chef Manuel Poli. Durante il laboratorio potrete deliziare i vostri palati con quanto preparato dallo chef e farvi svelare i suoi segreti in cucina.

TEMI TRATTATI

- ▶ La scelta delle materie prime
- ▶ Pochi elementi
- ▶ La creatività
- ▶ La mise en place
- ▶ Degustazione



1 INCONTRO



ORARIO 17:30 - 19:30



DURATA 2 ore



SEDE Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmarte, nella sede della Fiera di Bergamo.



DOCENTE Manuel Poli

DATE DI SVOLGIMENTO

DICEMBRE 2017

Domenica

03

CUCINA PER PASSIONE

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA
PROMOBERG

MultiMedia
MILANO
Business & Communication

PARTNER

Camera di Commercio
Bergamo

BERGAMO
FIERA NUOVA



Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA

SUPPORTERS



Lupo Bormio

PLASTICARTA
VALOTI S.R.L.

SPONSOR TECNICI

Electrolux

GIOVANZANA FLU

GrosMarket

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

RISTOTEAM PROFESSIONAL

RDS
forniture alberghiere



MAIN SPONSOR

CREDITO
BERGAMASCO | BANCO BPM

Regione
Lombardia

UBI Banca

ASTI
D.O.C.G.

Franciacorta
Unione di Passanti

CONSORZIO
TUTELA
ROERO

Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

LA GRANDE ENOTECA A CURA DI