

[www.gourmarte.it](http://www.gourmarte.it)

UN CLIC E TI CONNETTI CON IL MEGLIO DELL' ENOGASTRONOMIA

L' eccellenza enogastronomica abita all'indirizzo internet [www.gourmarte.it](http://www.gourmarte.it) il nuovo sito per gli appassionati della buona tavola dove incontrare, 365 giorni all'anno, i grandi protagonisti del made in Italy.

Un approccio semplice e una visualizzazione ottimale anche su cellulare e tablet, per tante chicche in un solo clic: news, aggiornamenti sulle ultime tendenze, informazioni sui territori e i loro prodotti, ritratti dei migliori chef del momento, approfondimenti e curiosità sui produttori.

Impossibile dunque, con [www.gourmarte.it](http://www.gourmarte.it), arrivare impreparati all'appuntamento con GourmArte, la manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche di Lombardia, dal 26 al 28 novembre 2016 in Fiera a Bergamo.

Clicca subito ed entra a far parte della Community.

Per te con Accademia del Gusto ingresso agevolato in Fiera.



**1 INCONTRO**



**ORARIO** 11:00 - 12:30



**DURATA** 1,5 ore



**SEDE** Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmarte, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto d'ingresso in Fiera



**DOCENTE** Fabio Potenzano

#### DATE DI SVOLGIMENTO

NOVEMBRE 2016

Sabato

26

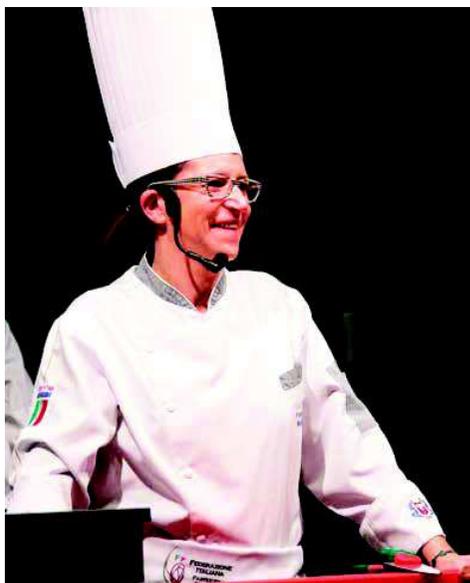
18

**GOURM** *Arte*  
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

## DETTO E FATTO: VELOCI RICETTE GOURMET

Nella cornice di Gourmarte ecco un laboratorio che saprà stupirvi per la semplicità e al tempo stesso la bellezza dei piatti proposti. Lo chef Fabio Potenzano, volto noto dello schermo televisivo con il programma "Detto Fatto" condotto da Caterina Balivo e in onda su Rai2, presenterà idee gustose e al contempo veloci per affrontare con spirito da chef anche la cucina casalinga. "L'ingrediente che non può mai mancare in una cucina è la passione" afferma lo chef Potenzano. La sua cucina è essenziale, un mix tra le esperienze vissute e uno straordinario attaccamento alla sua terra. Durante il laboratorio potrete deliziare i vostri palati con quanto preparato dallo chef e farvi svelare i suoi segreti in cucina.

CUCINA PER PASSIONE



19

**GOURM** *Arte*  
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

## CONFETTURE REGALO

Dolci confetture per custodire i sapori della primavera durante tutto l'anno e perché no, preparare gustosi regali per amici e parenti. Un corso per esplorare abbinamenti insoliti di grande effetto ed accompagnare con raffinata eleganza piatti dolci e salati. La chef Francesca Marsetti, nota al grande pubblico per la sua costante presenza nel cast de "La Prova del Cuoco", condotto da Antonella Clerici e in onda su Rai1, preparerà confetture dolci e salate e vi svelerà i trucchi per prepararle con semplicità. Una semplicità che nasce da una scelta accurata delle materie prime in abbinamento e dalla conoscenza delle tecniche giuste. Al termine della lezione porterete a casa un vasetto di confetture tra quelli preparati dalla chef, un regalo per voi e la vostra preziosa attenzione.

### TEMI TRATTATI

- ▶ Confetture dolci
- ▶ Confetture salate
- ▶ Abbinamenti
- ▶ Conservazione
- ▶ La scelta del contenitore
- ▶ La sterilizzazione
- ▶ Confetture da regalare

**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. La prenotazione al corso include il biglietto d'ingresso in Fiera

**DOCENTE** Francesca Marsetti

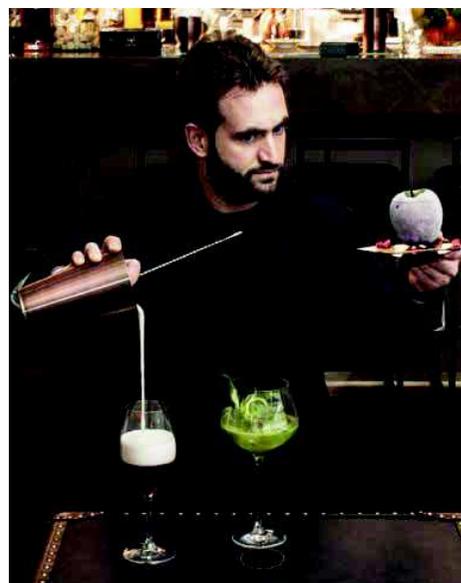
### DATE DI SVOLGIMENTO

NOVEMBRE 2016

Sabato

26

CUCINA PER PASSIONE



20

**GOURM** *Arte*  
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

## DRINK D'AUTORE CON TOMMASO CECCA

Creatività, passione, stile e ricerca sono gli ingredienti che contraddistinguono i cocktails di Tommaso Cecca, bartender del Café Trussardi alla Scala di Milano. Un seminario per seguire le fasi di creazione degli aperitivi iconici del noto locale e per scoprire gli armonici e mai banali giochi di sapori che li contraddistinguono. Durante il seminario verranno realizzati 5 cocktails, 2 dei quali potranno essere degustati. Un corso per addentrarsi nel magico mondo del beverage e scoprire la sottile alchimia generata da un cocktails preparato con passione e consapevolezza.

**1 INCONTRO****ORARIO** 17:30 - 19:00**DURATA** 1,5 ore

**SEDE** Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmarte, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto d'ingresso in Fiera

**DOCENTE** Tommaso Cecca

### DATE DI SVOLGIMENTO

NOVEMBRE 2016

Sabato

26

BAR, WINE E SALA



21

**GOURM** *Arte*  
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

## IL BRUNCH VEG CHIC

I film stranieri ci hanno abituato nel tempo a riconoscere il momento del brunch: famiglie in pigiama che sorseggiano bevande calde, succhi di frutta, centrifugati di verdura ed assaggiano, dalla tavola imbandita a buffet, pancake, frittatine, sandwich, torte alte e soffici ed ogni altra bontà. Il brunch si consuma di solito la domenica, o nei giorni festivi, nell'orario che sta tra una colazione (breakfast) ed un pranzo (lunch). Per chi insomma vuole avere un risveglio dolce senza l'affanno della preparazione del pasto principale. Nella cornice di Gourmarte vi proponiamo un Brunch interamente vegan e sicuramente "stiloso", come lo chef che ve lo presenta: Mirko Ronzoni, vincitore di Hell's Kitchen 2015 e titolare del brand Goodfood Veg.

### TEMI TRATTATI

- ▶ Il brunch vegan
- ▶ Le ricette
- ▶ La degustazione

**1 INCONTRO****ORARIO** 11:00 - 12:30**DURATA** 1,5 ore

**SEDE** Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmarte, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto d'ingresso in Fiera

**DOCENTE** Mirko Ronzoni

### DATE DI SVOLGIMENTO

**NOVEMBRE 2016**

Domenica

27

CUCINA PER PASSIONE



22

**GOURM** *Arte*  
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

## DOLCI AL CIOCCOLATO

Un laboratorio dolce per scoprire i segreti del cioccolato e il suo impiego nella pasticceria. Ricette semplici, ma di grande effetto, che potrete riproporre a casa per deliziare i palati dei vostri amici attraverso un'abile interpretazione di uno dei prodotti più amati nel mondo. La pasticceria è arte, scienza, chimica, ma il maestro Diego Mei possiede l'abilità di spiegare con semplicità ogni preparazione, rendendola riproducibile. Un appassionante viaggio nel mondo del cioccolato, con l'elaborazione di prodotti buoni da mangiare e belli da vedere.

**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. La prenotazione al corso include il biglietto d'ingresso in Fiera

**DOCENTE** Diego Mei

### DATE DI SVOLGIMENTO

**NOVEMBRE 2016**

Domenica

27

PASTICCERIA



 **1 INCONTRO**

 **ORARIO** 17:30 - 19.00

 **DURATA** 1,5 ore

 **SEDE** Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmarte, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto d'ingresso in Fiera

**DOCENTE** Tiziano Casillo,  
Stefano Guerini

#### DATE DI SVOLGIMENTO

NOVEMBRE 2016

Domenica

27

23

**GOURM** *Arte*  
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

## GLI IMPASTI GLUTEN FREE

Oggi assistiamo sempre più spesso alla necessità di adattare i piatti della tradizione alle allergie e alle intolleranze alimentari. Rendere i prodotti rielaborati ugualmente gustosi deve essere un imperativo. Un corso a quattro mani per apprendere i segreti degli impasti gluten free senza rinunciare al gusto e al piacere del buon cibo. Durante la lezione verranno elaborati prodotti lievitati, in particolare pane e pizza, che potrete degustare per provare la piacevolezza e la digeribilità della proposta. Spunti tecnici e condimenti creativi per ritrovare nei lievitati senza glutine gli antichi sapori dei prodotti della tradizione italiana.

#### TEMI TRATTATI

- ▶ Gli impasti
- ▶ Gli elementi dell'impasto
- ▶ Produzione di pane e pizza

LIEVITATI



 **1 INCONTRO**

 **ORARIO** 11:00 - 12:30

 **DURATA** 1,5 ore

 **SEDE** Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmarte, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto d'ingresso in Fiera

**DOCENTE** Riccardo Camanini

#### DATE DI SVOLGIMENTO

NOVEMBRE 2016

Lunedì

28

24

**GOURM** *Arte*  
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

## L'ESSENZIALITÀ NEL PIATTO DI RICCARDO CAMANINI

Un corso professionale rivolto a chi desidera scoprire la filosofia di cucina di Riccardo Camanini chef-patron del Ristorante Lido 84 di Gardone Riviera (Bs), insignito con una stella dalla prestigiosa guida Michelin. "La mia esperienza è iniziata con un bagaglio di umiltà e passione, arricchito dall'incontro con grandi maestri che hanno saputo indirizzare il mio percorso di vita, permettendomi di costruire un'identità professionale che, ora, desidero diventi punto di riferimento nella cultura enogastronomica italiana ed internazionale" queste le parole di uno chef la cui mission è la ricerca dell'essenzialità nella cucina. Ogni piatto racconta la storia e la passione dello chef Camanini, attraverso una cucina incentrata sul prodotto e capace di offrire al cliente un'esperienza indimenticabile.

CUCINA PER PROFESSIONE



**1 INCONTRO**



**ORARIO** 14:30 - 16:30



**DURATA** 2 ore



**SEDE** Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmart, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto d'ingresso in Fiera

**DOCENTE** Valerio Massimo Visintin

#### DATE DI SVOLGIMENTO

NOVEMBRE 2016

Lunedì

28

25

**GOURM** *Arte*  
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

## VALERIO MASSIMO VISINTIN IL CRITICO MASCHERATO

Valerio Massimo Visintin è scrittore e critico gastronomico del Corriere della Sera. Ciò che lo contraddistingue rispetto ad altri critici è la scelta di rimanere anonimo con lo scopo di difendere la sua professionalità e offrire ai lettori un giudizio verosimile. Con ironia, sarcasmo e divertenti aneddoti Visintin traccia la storia contemporanea di una ristorazione che sempre più spesso è sotto le luci dei riflettori. A Gourmart, racconterà a chef e ristoratori quale tipo di cucina piace oggi ai clienti e come la media ristorazione possa avvicinare la sua proposta alle aspettative di avventori sempre più esigenti. Ma anche qual è la reale incidenza delle guide e della critica gastronomica sul destino commerciale di un'insegna. E quali sono le chiavi per predisporre la complessa macchina di un ristorante a marciare a pieno regime.

CUCINA PER PROFESSIONE



**1 INCONTRO**



**ORARIO** 11:00 - 16:30



**DURATA** 5,5 ore



**SEDE** Il corso si svolgerà all'interno della manifestazione Gourmart, nella sede della Fiera di Bergamo. La prenotazione al corso include il biglietto d'ingresso in Fiera

#### DATE DI SVOLGIMENTO

NOVEMBRE 2016

Lunedì

28

26

**GOURM** *Arte*  
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

## SPORTELLO SOCIAL

A Gourmart, uno sportello sempre aperto sul mondo dei social e la promozione della propria attività attraverso facebook, twitter, instagram e i social più popolati del momento. Una consulenza gratuita con un'esperta in Social Media Marketing per individuare il social più adatto alle proprie esigenze aziendali e risolvere dubbi e incertezze tecniche che nell'attività social fanno la differenza. Esserci è importante, ma è il come, la qualità dei post e l'attenzione suscitata nei potenziali clienti che differenzia un'attività proiettandola verso l'eccellenza promozionale. Lo sportello sarà aperto dalle ore 11.00 alle ore 16.30. Le prenotazioni verranno gestite in loco.

CUCINA PER PROFESSIONE