

## TITOLO DEL CORSO

PAIRING E CREATIVITA': IL CORSO PER ABBINAMENTI CIBO/COCKTAIL GOURMET

DURATA IN ORE	10
DATA INIZIO DEL CORSO	09 giugno 2025
DATA TERMINE DEL CORSO	10 giugno 2025
METODOLOGIA	<input type="checkbox"/> AULA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	La combinazione perfetta tra cibo e cocktail può elevare l'esperienza culinaria a livelli straordinari. Questo corso ti guiderà nel mondo degli abbinamenti gourmet, insegnandoti a creare pairing innovativi e sofisticati che esaltano sia il piatto che il drink. Imparerai a riconoscere i sapori e le consistenze che si sposano perfettamente tra loro, dando vita a esperienze sensoriali uniche per i tuoi clienti. Un'opportunità ideale per ristoratori e bartender che desiderano ampliare il proprio repertorio e proporre menu e cocktail di alta classe.
CONTENUTI	Fondamenti degli abbinamenti cibo e bevande: Abbinamenti classici e innovativi Tecniche di miscelazione avanzata per pairing Piatti gourmet e cocktail a tema Gestione dei menù di pairing
DOCENTI	RONZONI MIRKO / CEFOS VILLA ANDREA
CALENDARIO LEZIONI	Calendario lunedì 09 giugno - martedì 10 giugno Orario: 14.00 - 19.00  È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	CONFCOMMERCIO FORMAZIONE Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707