

TITOLO DEL CORSO

SAPORI BERGAMASCHI: APERITIVO, DOLCI TRADIZIONALI E TOPPING GOURMET

DURATA IN ORE	16
DATA INIZIO DEL CORSO	28 maggio 2026
DATA TERMINE DEL CORSO	3 giugno 2026
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	Il corso propone un percorso pratico dedicato alla valorizzazione della tradizione gastronomica bergamasca in chiave attuale e commerciale. I partecipanti approfondiranno la costruzione di un aperitivo territoriale, la rilettura dei dolci tradizionali e l'utilizzo di topping gourmet per la pizzeria, con l'obiettivo di creare proposte riconoscibili, curate e adatte alle esigenze della ristorazione moderna.
CONTENUTI	L'aperitivo bergamasco: prodotti tipici, abbinamenti, presentazione e costruzione di proposte degustazione. Dolci tradizionali bergamaschi: tecniche di preparazione, valorizzazione delle ricette locali e possibili reinterpretazioni. Topping per pizzeria gourmet: ingredienti, combinazioni, equilibrio tra impasto, base e farcitura. Utilizzo di materie prime del territorio per rafforzare identità, qualità percepita e riconoscibilità dell'offerta.
DOCENTI	MIRKO RONZONI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario giovedì 28 maggio mercoledì 3 giugno Orario: 9.00 - 13.00 /13.30 - 17.30 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 OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707