

## I CORSI ASCOM Dalla cucina allo stile, sono frequentati da imprenditori e appassionati. E c'è pure la classe di «intelligenza emotiva» C'è chi vuole cambiare vita e chi ha bisogno di staccare la spina

(age) C'è chi vuole cambiare vita e chi, a fine giornata, ha bisogno di mettere le mani in pasta per staccare dalla quotidianità. Alla sede di Ascom Confcommercio Bergamo si tengono corsi di formazione per chiunque sia accomunato dalla volontà di imparare qualcosa di nuovo: dalle lingue straniere alla cucina, fino ad arrivare a lezioni sul «come ti vesti». Ad organizzarli è l'associazione del commercio che dal 2014 ha spostato la struttura di formazione ad Osio Sotto e qui ha creato un polo dove curare corsi per imprenditori e appassionati.

La proposta dei corsi quest'anno ha come slogan «Il sapore si diffonde» e si articola nelle due sezioni: il «Laboratorio del sapere», indirizzato allo sviluppo manageriale e «l'Accademia del gusto», una struttura attrezzata con cucine e laboratori dove mettersi ai fornelli, per una sera o per un'intera stagione.

«Ci poniamo tra chi ha già finito gli studi e vuole ridurre la distanza con il mondo del lavoro e chi vuole proprio cambiare professione ma non ha più l'età per andare a scuola», spiega Daniela Nezosi, direttore dell'Accademia del gusto e responsabile Area for-



Un barman al lavoro nella cucina di Ascom: il livello di chi insegna e chi frequenta è sempre più alto

mazione e sviluppo di Ascom.

Chi vuole cambiare lavoro affluisce nell'area «Vorrei fare», con corsi dedicati alle figure di pizzaiolo, barman, cuoco e pasticciere. «Abbiamo visto casi incredibili: professionisti dell'area contabile, so-

prattutto commercialisti e ragionieri, che volevano diventare cuochi. Tanti da giovani sono stati indirizzati verso una scuola e una professione più sicura ma da adulti hanno capito che non era veramente ciò che avrebbero voluto fare nella vita. Sono entrati in cu-

cina e hanno rimesso in discussione la loro professionalità. Il cuoco e il pizzaiolo sono lavori fisicamente duri e bisogna vedere se si è portati al sacrificio: non sempre il fisico supporta il sogno». Altre storie personali hanno lasciato il segno in Accademia: «Ab-

biamo avuto alcuni uomini in esilio politico che frequentavano il corso per diventare pizzaioli. Venivano in bicicletta da Bergamo ogni sera e tornavano a mezzanotte. Adesso due di loro gestiscono delle pizzerie. Il sacrificio porta a casi di successo. Ci si apre il cuore quando siamo testimoni di queste esperienze».

Tutti i corsi sono tenuti da docenti professionisti anche quando sono rivolti al pubblico amatoriale. «Per noi è una scuola di cucina professionale - spiega Nezosi - Il nostro cuore rimane quello imprenditoriale anche se ci siamo aperti al pubblico. Inoltre oggi gli appassionati hanno livelli di conoscenza altissimi: abbiamo appena finito il corso dedicato al pane fatto in casa e tutti i partecipanti già panificavano a casa con il lievito madre. La motivazione di chi si iscrive lo porta a raggiungere un grande livello di competenza».

Da un paio di anni l'Accademia del gusto organizza un corso speciale per San Valentino: una serata da passare in coppia che prevede la preparazione di un menù a quattro mani. Si cucina in due in una postazione e la coppia si divide i compiti. «Lo propo-

niamo da un paio di anni e va sempre sold out», commenta il direttore. Mentre per gli appassionati di moda, il polo organizza un corso di stile con **Carla Gozzi**. La consulente d'immagine, personaggio televisivo del programma «Ma come ti vesti», trascorre un sabato pomeriggio con chi desidera comprendere meglio quali sono i trend della moda e soprattutto capire qual è lo stile più adatto per sé.

Tra i corsi manageriali emergono nuove discipline come i corsi dedicati alla gestione delle emozioni sul luogo di lavoro. «Siamo partiti facendo formazione venti anni fa», dice Daniela Nezosi. «Se prima gli imprenditori chiedevano competenze tecniche oggi ci si rende conto che l'intelligenza emotiva è ciò che serve per gestire un'azienda e i suoi collaboratori. Il corso sul lavoro e le emozioni puntava proprio a capire il canale attraverso cui motivare le persone. Oggi sappiamo che climi dove imperano rigidità e severità non sono produttivi. Si deve lavorare sull'aspetto delle emozioni. Questa area di corsi sta ricevendo sempre più attenzione ma rimane per una nicchia più "illuminata"».