

## Una serata a gin e sushi



(uge) Una serata per apprendere i segreti della preparazione del sushi e gustarlo accompagnato dal gin giusto. Questo è il menu per l'evento «Gin e sushi» organizzato lunedì 27 marzo all'Accademia del gusto di Ascom Formazione.

Un corso a quattro mani per trascorrere una serata condita da accostamenti insoliti. Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente il sushi. La chef **Francesca Marsetti**, del «Francichef» a Clusane d'Iseo, guiderà i corsisti in un viaggio enogastronomico nelle terre d'Oriente ed il barman **Gabriele Aresi**, titolare del 30&Lode Cafè di Bergamo, renderà il viaggio ancor più affascinante con i suoi drinks. «Sarà una serata all'insegna della moda e del gusto - afferma **Daniela Nezosi**, responsabile dell'Area Formazione di Ascom Bergamo Confcommercio. Abbiamo avuto molte richieste di partecipazione e ci siamo accorti che c'è desiderio di una ventata di novità anche in cucina e di passare qualche ora insieme divertendosi».