

LAVORO Parte il 25 ottobre all'Accademia del Gusto il corso professionalizzante «Vorrei fare il barman». 78 ore nell'arco di un mese

«Per stare sul mercato non basta saper fare il cappuccino»

(ciw) Parte il prossimo mercoledì 25 ottobre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto il corso professionalizzante «Vorrei fare il barman». Il percorso di formazione (78 ore complessive articolate in 16 incontri, dalle 14 alle 19, dal 25 ottobre al 30 novembre) si concentrerà sulla scoperta, passo dopo passo, di tutte le fasi necessarie per gestire un bar, spesso date per scontate. Nessun aspetto viene escluso: si spazierà dalla gestione imprenditoriale che la conduzione del locale porta con sé, con un'attenta analisi di costi e ricavi, ai segreti del mestiere. Si parte dalle tecniche per preparare un ottimo caffè, con l'approfondimento su caffetteria e miscelazione, ai segreti per un cappuccino con latte montato a regola

d'arte e decorato con tutta la fantasia che la «latte art» sa sprigionare.

Il corso, che avrà una forte connotazione pratica, garantisce inoltre una realizzazione perfetta di cocktail e aperitivi, da quelli tradizionali a quelli di maggior tendenza. Grazie ad approfondimenti tematici i corsisti possono rafforzare la propria cultura personale sul mondo di distillati e dintorni, digestivi compresi, oltre che sul sempre più variegato mondo della birra.

Il percorso formativo si concluderà poi con il confronto attivo con locali di successo e testimonial del settore, il più importante stimolo che una nuova attività o un progetto d'impresa possano avere. «Con la liberalizzazione delle licenze sia-

mo diventati una categoria fragile e per stare sul mercato purtroppo non basta saper fare un cocktail o servire un buon cappuccino - afferma **Giorgio Beltrami**, presidente del Gruppo Bar Caffetterie e Pasticcerie Ascom, che sarà tra i docenti del corso -. La gestione economica è l'abc di ogni attività imprenditoriale, è una parte fondamentale e anche laddove è corretta e portata avanti con impegno e dedizione, esistono comunque dei margini di miglioramento e ulteriore crescita».

Una formazione puntuale continua non a caso a rappresentare la migliore arma delle imprese per restare sul mercato: «La crisi più grave è quella delle idee e della professionalità, solo con un ag-

giornamento costante si può continuare a competere - continua Beltrami -. Fare un mestiere da vent'anni non è un buon motivo per non frequentare un corso di aggiornamento che allarga sempre e comunque il proprio orizzonte culturale». Il settore negli ultimi 5 anni è cresciuto del 10,5 per cento: dal 2012 al terzo trimestre 2017 le attività sono passate da 2425 a 2679. In città i pubblici esercizi sono 384 (più 9,1 per cento dal 2012). Nel terzo trimestre le attività sono cresciute del 2,27 per cento (più 4,57 in città). Per sapere come destreggiarsi in mezzo a questa selva di locali, dunque, non resta che presentarsi il prossimo 25 ottobre all'Accademia del Gusto, alla scoperta di ogni segreto del mestiere.



Giorgio Beltrami di Ascom