

# Atelier Orobico del Gusto «Crescere nella qualità»

Formazione professionale: a Chiuduno la sede della società che vorrebbe diventare il punto d'incontro per la ristorazione

ELIO GHISALBERTI

Ha preso il via lunedì con un seminario di approfondimento curato dall'Associazione Italiana Celiachia per i ristoratori che hanno intrapreso la strada di un menu dedicato a chi soffre di intolleranze da glutine, l'attività dell'Atelier Orobico del Gusto, nuovissimo centro di formazione professionale messo a punto da cinque aziende bergamasche che operano nei vari comparti dei servizi forniti alla ristorazione. Una sala polifunzionale dotata delle attrezzature necessarie per espletare al meglio le tematiche sviluppate durante gli appuntamenti (il calendario, sostanzioso, si può scoprire telefonando allo 035.8361299) è stata realizzata nella sede dell'Orobica Food di Chiuduno, azienda di distribuzione alimentare da cui è partita l'idea e quindi l'iniziativa. Le altre aziende coinvolte nell'Atelier Orobico del Gusto sono nomi ben conosciuti nel mondo dell'Horeca (termine commerciale, acronimo di *hotellerie-restaurant-café*, che raggruppa le aziende che servono alimenti e bevande). Partendo da quelle meno visibili per l'utente finale si tratta della Fab, azienda di Zanica specializzata nella realizzazione di arredi su misura, e della Gam di Urgnano, importante realtà per la fornitura e l'assistenza delle moderne tecnologie utilizzate nelle cucine professionali. Più conosciute ai consumatori sono invece la Taccolini di Love, marchio ben introdotto nel mondo della distribuzione della birra (e ultimamente anche del vino), e la Poli caffè, torrefazione di Treviolo che l'anno prossimo, essendo stata fondata nel 1962, raggiungerà il mezzo secolo di attività. Secondo le intenzioni del principale artefice del progetto, Tiziano Belotti, da circa un anno divenuto responsabile della promozione e comunicazione dell'Orobica Food di Chiuduno - le ossa se le è fatte dirigendo l'azienda vinicola Tallarini al Fontanile di Gandosso - l'Atelier Orobico del Gusto dovrebbe diventare il «punto d'incontro della ristora-



Operatori a lezione nell'Atelier Orobico del Gusto a Chiuduno

## I corsi

### Nazionale pizzaioli di casa

La Nip, Nazionale italiana pizzaioli, società di servizi fondata da un gruppo di professionisti con lo scopo di promuovere il concetto di qualità nel settore, ha già eletto l'Atelier Orobico

del Gusto quale sede privilegiata per il Nord Italia. Nei giorni scorsi, alla presenza del presidente Dovilio Nardi, sono iniziati gli incontri previsti per la sessione autunno-inverno tenuti dall'associazione per i pizzaioli che intendono approfondire i temi legati alla propria attività. La prima lezione ha riguardato l'importanza della scelta delle farine nella preparazione dell'impasto, fondamentale per ottenere i diversi stili di pizza: alla napoletana (alta, con il cosiddetto «cornicione»); alla romana (sottile e croccante); alla «pala», stesa cioè lun-

gotta tutta la grande pala in legno che serve per infornarla. E senza dimenticare le pizze speciali - per particolari esigenze dietetiche - realizzate con farine alternative quali il farro, il kamut, il grano saraceno, la soia. Se c'era bisogno di una conferma della validità dell'alleanza tra l'Atelier Orobico del Gusto e la Nip, questa è venuta dal successo riscontrato già al primo appuntamento che ha visto la partecipazione di una cinquantina di pizzaioli provenienti anche da fuori provincia. Per info e calendario, [www.nipfood.com](http://www.nipfood.com)

gotta tutta la grande pala in legno che serve per infornarla. E senza dimenticare le pizze speciali - per particolari esigenze dietetiche - realizzate con farine alternative quali il farro, il kamut, il grano saraceno, la soia. Se c'era bisogno di una conferma della validità dell'alleanza tra l'Atelier Orobico del Gusto e la Nip, questa è venuta dal successo riscontrato già al primo appuntamento che ha visto la partecipazione di una cinquantina di pizzaioli provenienti anche da fuori provincia. Per info e calendario, [www.nipfood.com](http://www.nipfood.com)

gotta tutta la grande pala in legno che serve per infornarla. E senza dimenticare le pizze speciali - per particolari esigenze dietetiche - realizzate con farine alternative quali il farro, il kamut, il grano saraceno, la soia. Se c'era bisogno di una conferma della validità dell'alleanza tra l'Atelier Orobico del Gusto e la Nip, questa è venuta dal successo riscontrato già al primo appuntamento che ha visto la partecipazione di una cinquantina di pizzaioli provenienti anche da fuori provincia. Per info e calendario, [www.nipfood.com](http://www.nipfood.com)

gotta tutta la grande pala in legno che serve per infornarla. E senza dimenticare le pizze speciali - per particolari esigenze dietetiche - realizzate con farine alternative quali il farro, il kamut, il grano saraceno, la soia. Se c'era bisogno di una conferma della validità dell'alleanza tra l'Atelier Orobico del Gusto e la Nip, questa è venuta dal successo riscontrato già al primo appuntamento che ha visto la partecipazione di una cinquantina di pizzaioli provenienti anche da fuori provincia. Per info e calendario, [www.nipfood.com](http://www.nipfood.com)

gotta tutta la grande pala in legno che serve per infornarla. E senza dimenticare le pizze speciali - per particolari esigenze dietetiche - realizzate con farine alternative quali il farro, il kamut, il grano saraceno, la soia. Se c'era bisogno di una conferma della validità dell'alleanza tra l'Atelier Orobico del Gusto e la Nip, questa è venuta dal successo riscontrato già al primo appuntamento che ha visto la partecipazione di una cinquantina di pizzaioli provenienti anche da fuori provincia. Per info e calendario, [www.nipfood.com](http://www.nipfood.com)

gotta tutta la grande pala in legno che serve per infornarla. E senza dimenticare le pizze speciali - per particolari esigenze dietetiche - realizzate con farine alternative quali il farro, il kamut, il grano saraceno, la soia. Se c'era bisogno di una conferma della validità dell'alleanza tra l'Atelier Orobico del Gusto e la Nip, questa è venuta dal successo riscontrato già al primo appuntamento che ha visto la partecipazione di una cinquantina di pizzaioli provenienti anche da fuori provincia. Per info e calendario, [www.nipfood.com](http://www.nipfood.com)

gotta tutta la grande pala in legno che serve per infornarla. E senza dimenticare le pizze speciali - per particolari esigenze dietetiche - realizzate con farine alternative quali il farro, il kamut, il grano saraceno, la soia. Se c'era bisogno di una conferma della validità dell'alleanza tra l'Atelier Orobico del Gusto e la Nip, questa è venuta dal successo riscontrato già al primo appuntamento che ha visto la partecipazione di una cinquantina di pizzaioli provenienti anche da fuori provincia. Per info e calendario, [www.nipfood.com](http://www.nipfood.com)