

SAVE THE DATE

21 - 24
10/2022

El sabor contemporáneo de la tradición italiana



House of Baking
Mondial Forni



Productos que se van a realizar

- Panettone
- Pandoro
- Bossolà
- Torta delle Rose
- Pizze, focacce, grissini y taralli
- Ciabatta
- Panes con levadura madre
- Panes tradicionales



House of Baking
Mondial Forni
21 - 24 / 10 / 2022



Programa

21 octubre

Inicio de actividades después del almuerzo con formación práctica y teórica en la House of Baking

22 octubre

Formación práctica y teórica durante todo el día en la House of Baking

23 octubre

Mañana

- Formación práctica y teórica
- Almuerzo con degustación de los productos elaborados en los días de formación

Por la tarde

- Visita al centro de Verona

24 octubre

- Visita a dos panaderías por la mañana
- Fin de actividad



House of Baking
Mondial Forni
21 - 24 / 10 / 2022



El curso será impartido por los Maestros Panaderos:

Luca Scarcella

La panificazione ce l'ha nel sangue, come la voglia di imparare e lo spirito imprenditoriale. Da oltre vent'anni nel settore dell'arte bianca, vive e lavora a Torino dove il suo Forno dell'Angolo è diventato un vero e proprio punto di riferimento per gli amanti del pane con lunghe lievitazioni e farine di eccellente qualità.

Ecco perché qui arrivano clienti da ogni parte della città (e non solo) e spesso occorre fare un po' di coda per acquistare il meglio della produzione (anche dolce) che questo artigiano del gusto con un occhio attento alla comunicazione sa preparare.



Ivo Corsini

E' il degno erede del forno di famiglia Corsini, aperto nel lontano 1875 a Porretta Terme. Sin da giovane entra nel forno di famiglia, ma la sua passione e impegno lo portano presto a ottenere riconoscimenti e premi, arrivando a vincere a maggio 2002 la Coppa Europea della panificazione artigianale.

Ricerca costante della perfezione, materie prima di qualità e voglia di non smettere di formare e formarsi: questi sono i requisiti che fanno di Ivo Corsini un ottimo consulente



Bruno Andreoletti

Nasce nel 1987 e si diploma presso il Cfp Canossa di Mompiano (BS). Si specializza alla Pasticceria Veneto di Iginio Massari (il suo maestro) dove trascorre 5 anni innamorandosi dei dolci lievitati e del lievito madre.

A 21 anni apre la sua prima pasticceria ad Offlaga (BS) e nel 2013 crea il Dolce di Sant'Imerio, nato per rendere omaggio al Santo Patrono del suo paese, di cui è diventato il dolce tipico.

Nel 2015 apre la seconda pasticceria nel centro storico di Brescia.



Alessandro Bresciani

Maestro pasticcere e panificatore, ha alle spalle una lunga esperienza come docente di panificazione e lievitati presso le maggiori scuole nazionali, la piccola ristorazione e vari istituti alberghieri.

Tecnico alimentare, dimostratore e libero professionista, food manager, consulente per l'avvio di esercizi ristorativi in Italia e all'estero.



House of Baking
Mondial Forni
21 - 24 / 10 / 2022

MF

Precios y forma de participación

El precio del evento es de 350 euros por persona e incluye:
hotel, cenas, traslados desde y hacia el aeropuerto, visita guiada en el centro de Verona
(con pernoctación en habitación doble, tarifa por persona 320 euros).

No incluye: viaje ida y vuelta.

La participación es limitada y se dará prioridad a quienes reserven con anticipación
y no más tarde del 4 de octubre de 2022 entregando un correo electrónico a:

segreteria@richemontitaly.it

El pago total del curso debe realizarse antes del 3.10.2022 mediante transferencia bancaria al siguiente iban:

IT86K0200854681000102678297

Codice BIC SWIFT: **UNCRITM1041**

Unicredit Ag. Lumezzane S.A.

Para información escribir a: **segreteria@richemontitaly.it**

o llamar al **+39.3707118693**



House of Baking
Mondial Forni
21 - 24 / 10 / 2022

