

# I GRANDI CORSI 2015



**CAST**  
ALIMENTI



**LA POTENZA DEL SAPERE,  
L'ALCHIMIA DELLA PRATICA.**

Ogni anno  
**CAST Alimenti**  
 cresce grazie  
 anche a tutte  
 le aziende che  
 la sostengono



GLI SPONSOR UFFICIALI 2015 DI CAST ALIMENTI



Superarsi ogni giorno.





**VITTORIO SANTORO**  
DIRETTORE DI CAST ALIMENTI

## LA POTENZA DEL SAPERE, L'ALCHIMIA DELLA PRATICA.

LA SCUOLA DEI MESTIERI DEL GUSTO  
LA SCUOLA DEI GRANDI MAESTRI  
LA SCUOLA DEI CAMPIONI DEL MONDO

**La cucina è magia.** Un incantesimo che richiede strumenti appositi, gesti precisi e una conoscenza che sappia andare oltre le formule da manuale. La ricetta infatti non basta; conoscere gli ingredienti e le procedure è solo il punto di partenza di un atto che deve essere creativo, proattivo e favoloso. Il sapere deve infatti combinarsi con il saper fare. Ed è questo che si insegna ogni giorno nelle aule di CAST Alimenti: **la potenza del sapere e l'alchimia della pratica**; i segreti e la maestria necessari a costruire l'incanto di un piatto, di un pane, di un dessert o di una coppa gelato: con rigore, passione e con le tecnologie più all'avanguardia. Perché gli strumenti sono importanti e, se utilizzati in modo corretto, nulla tolgono alla creatività dei mestieri del gusto.

CAST Alimenti crede da sempre nell'innovazione e nel 2015 rinnova anche se stessa: la propria immagine e la propria struttura. Questo è un periodo di grandi cambiamenti per la nostra scuola, **centro di formazione con lo sguardo rivolto al futuro, dove nascono i professionisti del domani e si aggiornano quelli attuali, e dove l'innovazione è parte integrante dei programmi didattici.** Alla fine dell'anno scorso abbiamo completamente rinnovato il **sito internet**, più ricco di immagini e di contenuti, con un catalogo facile da consultare e una sezione riservata agli studenti con annunci di lavoro dall'Italia e dall'estero. Nel 2015 verranno inaugurate **due nuove aule a postazioni singole** – per una didattica sempre più improntata sulla pratica del saper fare, dell'essere al passo con i tempi – e cambia anche il **logo**. Un piatto rosso che, incontrando il bianco di un cucchiaino si trasforma nella C di CAST Alimenti: la scuola dei mestieri del gusto e la scuola dei grandi maestri, dove si insegna l'eccellenza da quasi vent'anni, con passione e rigore.

Il logo che ci lasciamo alle spalle, e che ci ha accompagnato fin qui, è carico di significati e molto racconta della scuola: un libro aperto dove ogni colore rappresenta le discipline dei mestieri del gusto; le **cinque stelle dell'eccellenza** (quelle che vengono impresse sugli attestati dei migliori studenti); e tre cappelli di dimensioni diverse per simboleggiare la crescita professionale, resa possibile da un ricco catalogo

per la specializzazione e l'aggiornamento professionale. **Sapere, saper fare e saper essere.** Valori e concetti che rimangono centrali per la scuola, ma che trovano una nuova forma grafica, più essenziale e contemporanea.

La C che si forma nell'incontro tra piatto e cucchiaino è la C di CAST Alimenti ma anche la C di Cucina e la **C di Campioni** (vedi pag. 164). Sono orgoglioso di ricordare che la nostra è la scuola dove nascono e si formano i migliori professionisti, quelli che puntano all'eccellenza e che portano alto il nome dell'Italia nelle competizioni internazionali. È nelle nostre aule che questi grandi professionisti tornano a prepararsi quando si avvicina una prova importante. In questi giorni, mentre va in stampa il catalogo che state sfogliando, si chiudono gli allenamenti della squadra che rappresenta l'Italia alla **Coupe du Monde de la Pâtisserie di Lione**.

Il 2015 è anche l'anno di Expo. Che per CAST Alimenti vuol dire soprattutto **Civiltà del Pane**, un progetto inaugurato nel 2013 con il Centro Studi Longobardi, l'Università Cattolica del Sacro Cuore e altri importanti partner (vedi pag. 176). Un progetto dove il sapere accademico si incontra con il saper fare: un'occasione di scambio per certi aspetti inedita tra il mondo accademico e le professioni artigiane; un segno importante dell'interesse che si riscontra oggi attorno al mondo del cibo, non solo come evento spettacolare ma come occasione di crescita culturale ed economica del Paese. E proprio a Milano, dove quest'anno si terrà Expo, nasce anche **METRO Academy** (vedi pag. 178). CAST Alimenti – forte dei suoi vent'anni d'esperienza sul campo – sarà in prima linea per offrire contenuti didattici di qualità nel segno dell'innovazione anche in questo nuovo spazio, insieme al direttore scientifico Claudio Sadler e agli altri partner scelti da METRO: PlanetOne e AIS.

Vi aspettiamo. Buon lavoro a tutti!



# CAST Alimenti

## La scuola dei mestieri del gusto

### LA SCUOLA DEI GRANDI MAESTRI

CAST Alimenti – Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento – è un istituto di formazione nato nel 1996. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani così come ai professionisti già affermati mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.

### UN CONTATTO DIRETTO COL MONDO DEL LAVORO

La nostra scuola rappresenta un canale d'accesso privilegiato al mondo del lavoro: favorisce l'incontro degli studenti con grandi professionisti, permette l'attivazione di stage in aziende prestigiose e offre in esclusiva agli studenti dei corsi di alta formazione l'accesso riservato a un'area del sito internet con annunci di lavoro.

### LA SCUOLA DEI CAMPIONI

Siamo orgogliosi di rappresentare l'unica sede al mondo in grado di vantare ben tredici titoli mondiali, ottenuti nelle più importanti competizioni internazionali dalle squadre e dai singoli professionisti che trovano in CAST Alimenti il posto ideale e le persone giuste per prepararsi, competere e vincere.

### PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL MONDO GASTRONOMICO

Punto di riferimento per il mondo gastronomico, la nostra scuola offre servizi di consulenza e interventi specializzati per la piccola, media e grande impresa ed ospita numerose iniziative di associazioni, enti e aziende di settore che l'hanno eletta a propria sede.

5000

i professionisti che ogni anno passano da CAST Alimenti

1500

i partecipanti annuali ai nostri corsi

300

corsi e attività formative programmate ogni anno

13

titoli mondiali conquistati da squadre e singoli professionisti preparati in CAST Alimenti

10

aule-laboratorio (\*)

2

aule-teoria

(\*) Due aule-laboratorio saranno pronte nel corso del 2015

## FORMAZIONE

**Per chi vuole partire col piede giusto**



Corsi di alta formazione per tutti i mestieri del gusto: cuoco, pastaio, pasticcere, cioccolatiere, gelatiere, panificatore, pizzaiolo, barman. Percorsi medio-lunghi con programmi studiati per formare figure professionali complete dal punto di vista tecnico, creativo, organizzativo e di gestione aziendale, a cui si affianca un'offerta di corsi serali studiata per andare incontro alle esigenze di tutti. I docenti, scelti tra i migliori professionisti del panorama italiano, trasmettono un sapiente utilizzo delle materie prime, la comprensione dei processi di preparazione e della nuova tecnologia, la maestria professionale nell'esecuzione e una continua spinta alla ricerca e alla sperimentazione per essere al passo con i tempi.

## SPECIALIZZAZIONE

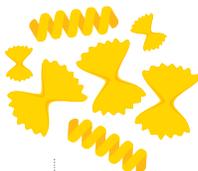
**Per chi non smette mai di imparare**



Percorsi di specializzazione di breve durata per tutti i professionisti dei mestieri del gusto che vogliono mantenersi aggiornati, sviluppare nuove idee e format ristorativi, per raggiungere l'eccellenza nel proprio settore. Grande spazio nell'ambito della specializzazione è dato alla gestione d'impresa: la sala, il food cost, la progettazione del menù, l'organizzazione interna e la comunicazione sono infatti elementi chiave per il successo di qualsiasi format ristorativo. Punta di diamante della specializzazione è il Master di Pasticceria con le magistrali interpretazioni del maestro Iginio Massari.



# SOM MA RIO



## PASTAIO

54  
Corsi di  
specializzazione

52  
Corso di  
Alta Formazione  
per Pastaio



## CIOCCOLATIERE

98  
Corsi di  
specializzazione

94  
Corso di  
Alta Formazione  
per Cioccolatiere

6

## CALENDARI DEI CORSI

7  
Corsi di  
Alta Formazione

8  
Grandi incontri  
con gli stellati

8  
Scuola d'impresa

8  
Formazione  
su misura

9  
Master di  
Pasticceria

10  
Corsi di  
specializzazione

27

## CUOCO

28  
Corso di  
Alta Formazione  
per Cuoco

32  
Scuola d'impresa  
Ristorazione

34  
Grandi incontri  
con gli stellati

36  
Corsi di  
specializzazione



51

61

## PASTICCERE

62  
Corso di  
Alta Formazione  
per Pasticcere

67  
I primi passi...  
in pasticceria

68  
Scuola d'impresa  
Pasticceria

70  
Master di Pasticceria

74  
Corsi di  
specializzazione

93



Tutela della Privacy ai sensi del D.Lgs. n. 196 del 30/06/2003. "Codice in materia di protezione dei dati personali" - In conformità con quanto è stabilito dal D. Lgs. 196/2003 si dichiara che: Titolare del trattamento dei dati è CAST Alimenti srl, in via Serenissima, 5 - Brescia. I dati personali inseriti in questa pubblicazione sono soggetti a diffusione previa autorizzazione concessa dagli interessati, a fronte di apposita informativa loro inoltrata ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/03. Gli interessati possono in qualunque momento esercitare i diritti di cui all'art 7 della presente normativa. Qualora i destinatari del presente catalogo non gradissero riceverne gli aggiornamenti annuali o altre segnalazioni inerenti ai servizi offerti, sono pregati di darne comunicazione a CAST Alimenti, che sospenderà immediatamente qualsiasi invio di materiale promozionale.



**CAST**  
ALIMENTI



**PIZZAIOLO**

122  
Corsi di specializzazione

118  
Corso di Alta Formazione per Pizzaiolo



**BARMAN**

146  
Corsi di specializzazione

142  
Corso di Alta Formazione per Barman

**CHI SIAMO**

158  
Enti e associazioni

157  
I docenti di CAST Alimenti

156  
Lo staff di CAST Alimenti

156  
Il Comitato tecnico scientifico

107

**PANIFICATORE**

108  
Corso di Alta Formazione per Panificatore

112  
Corsi di specializzazione



117

**GELATIERE**

128  
Corso di Alta Formazione per Gelatiere

132  
Corsi di specializzazione



127

141

**GESTIONE AZIENDALE**

150  
La gestione aziendale

151  
Corsi di specializzazione



149

156

162  
I Seminari dell'AMPI

164  
CAST Alimenti palestra dei Campioni del mondo

175  
Pastry Camp

176  
La Civiltà del Pane

178  
METRO Academy e CAST Alimenti

182  
Sconti e agevolazioni

183  
Scheda di iscrizione

INTERNO DI COPERTINA  
Costi

CAST Alimenti  
La scuola dei mestieri del gusto  
**I GRANDI CORSI**

ANNO XV  
GENNAIO 2015  
Iscr. Trib. Brescia n. 49/2000 del 23-10-2000  
Direttore responsabile:  
Vittorio Santoro

Editore:  
CAST Alimenti  
Via Serenissima, 5  
25135 BRESCIA  
Tel. 030.2350076  
Fax 030.2350077

Stesura testi:  
Mara Pace, Nadia Serzina  
Bianca Barbi, Silvia Freri  
Organizzazione, fotografie:  
Mara Pace, Bianca Barbi;  
Nadia Serzina

Grafica e impaginazione:  
Orione, Cultura lavoro e comunicazione - Brescia  
Stampa:  
Tipolitografia Pagani  
Lumezzane (BS)

I GRANDI  
CORSI  
2015

# 2015

# CALENDARI DEI CORSI



I GRANDI  
CORSI  
2015

# CORSI DI ALTA FORMAZIONE



## CUOCO

PAG. 27

### 3 EDIZIONI DA QUINDICI SETTIMANE

1ª edizione: dal 16 febbraio al 29 maggio 2015

2ª edizione: dal 20 aprile al 31 luglio 2015

3ª edizione: dal 7 settembre al 18 dicembre 2015

## PASTAIO

PAG. 51

### 3 EDIZIONI DA DUE SETTIMANE

1ª edizione: dal 9 al 20 febbraio 2015

2ª edizione: dall'8 al 19 giugno 2015

3ª edizione: dal 9 al 20 novembre 2015

## PASTICCERE

PAG. 61

### 7 EDIZIONI DA QUINDICI SETTIMANE

1ª edizione: dal 26 gennaio all'8 maggio 2015

2ª edizione: dal 9 marzo al 19 giugno 2015

3ª edizione: dal 20 aprile al 31 luglio 2015

4ª edizione: dal 25 maggio al 2 ottobre 2015

5ª edizione: dal 7 settembre al 18 dicembre 2015

6ª edizione: dal 12 ottobre 2015 al 12 febbraio 2016

7ª edizione: dal 2 novembre 2015 al 4 marzo 2016

## CIOCCOLATIERE

PAG. 93

#### 1° modulo:

#### Le basi della cioccolateria artigianale

### 2 EDIZIONI DA UNA SETTIMANA

1ª edizione: dal 4 all'8 maggio 2015

2ª edizione: dal 28 settembre al 2 ottobre 2015

#### 2° modulo:

#### Estetica e gusto per la cioccolateria artigianale

### 2 EDIZIONI DA DUE SETTIMANE

1ª edizione: dall'11 al 22 maggio 2015

2ª edizione: dal 5 al 16 ottobre 2015

## PANIFICATORE

PAG. 107

### 2 EDIZIONI DA QUATTRO SETTIMANE

1ª edizione: dal 4 al 29 maggio 2015

2ª edizione: dal 5 al 30 ottobre 2015

Percorsi medio-lunghi per chi vuole imparare il mestiere partendo dalle basi sotto la guida di docenti esperti, scelti tra i migliori professionisti del panorama italiano

## PIZZAIOLO

PAG. 117

#### 1° modulo:

### 4 EDIZIONI DA UNA SETTIMANA

1ª edizione: dal 16 al 20 marzo 2015

2ª edizione: dal 22 al 26 giugno 2015

3ª edizione: dal 28 settembre al 2 ottobre 2015

4ª edizione: dal 23 al 27 novembre 2015

#### 2° modulo:

### 4 EDIZIONI DA UNA SETTIMANA

1ª edizione: dal 23 al 27 marzo 2015

2ª edizione: dal 29 giugno al 3 luglio 2015

3ª edizione: dal 5 al 9 ottobre 2015

4ª edizione: dal 30 novembre al 4 dicembre 2015

## GELATIERE

PAG. 127

### 4 EDIZIONI DA TRE SETTIMANE

1ª edizione: dal 9 al 27 febbraio 2015

2ª edizione: dal 13 al 30 aprile 2015

3ª edizione: dal 5 al 23 ottobre 2015

4ª edizione: dal 16 novembre al 4 dicembre 2015

## BARMAN

PAG. 141

### 3 EDIZIONI DA UNA SETTIMANA

1ª edizione: dal 9 al 13 marzo 2015

2ª edizione: dal 22 al 26 giugno 2015

3ª edizione: dal 26 al 30 ottobre 2015

## PRIMI PASSI IN PASTICCERIA

PAG. 67

### 2 EDIZIONI DA DUE SETTIMANE

1ª edizione: dal 9 al 20 febbraio 2015

2ª edizione: dal 29 giugno al 10 luglio 2015

# GRANDI INCONTRI CON GLI STELLATI

Passione e creatività: i grandi incontri di CAST Alimenti sono giornate di formazione speciale con gli chef stellati, ospiti della scuola per condividere la loro esperienza tecnica e professionale. Un'occasione di crescita e confronto per tutti i professionisti del settore.

**25 MARZO**

**STEFANO CERVENI**

Ristorante Due Colombe  
Borgonato di Corte Franca (Bs)

**12 MAGGIO**

**PHILIPPE LEVEILLÉ**

Miramonti L'Altro / Concesio (Bs)

**26 OTTOBRE**

**CLAUDIO SADLER**

Sadler Ristorante / Milano

**16 NOVEMBRE**

**RICARD CAMARENA**

Ricard Camarena Restaurant  
Valencia (Spagna)

# FORMAZIONE SU MISURA

## LE PROPOSTE ALTERNATIVE PER CHI LAVORA O STUDIA

**Formula alternativa studiata per chi non ha tempo di frequentare un corso nella fascia diurna, per ragioni di studio o di lavoro.**

### CORSI SERALI

Le lezioni si svolgeranno due volte a settimana, dalle 19.00 alle 23.00. Al termine del corso chi avrà frequentato almeno il 75% delle lezioni avrà diritto ad un attestato di competenza del profilo professionale di riferimento, riconosciuto dalla Regione Lombardia.

#### AIUTO CUOCO

Dal 9 febbraio al 27 maggio

Dal 7 settembre al 16 dicembre

120 ore di formazione teorica e pratica in aula

#### AIUTO PASTICCERE

Dal 9 febbraio al 27 maggio

Dal 7 settembre al 16 dicembre

120 ore di formazione teorica e pratica in aula

#### GELATIERE

Dal 2 marzo al 13 maggio

Dal 5 ottobre al 9 dicembre

80 ore di formazione teorica e pratica in aula

#### ADETTO PANIFICATORE

Dal 2 marzo al 13 maggio

Dal 5 ottobre al 9 dicembre

80 ore di formazione teorica e pratica in aula



Per conoscere tutte le date dei corsi visitate il sito [castalimenti.it](http://castalimenti.it)

# SCUOLA D'IMPRESA

Percorso formativo per acquisire tutte le conoscenze utili a realizzare un moderno progetto imprenditoriale.

DAL 20 AL 31 LUGLIO  
RISTORAZIONE

PAG. 32

DAL 20 AL 31 LUGLIO  
PASTICCERIA

PAG. 68

# MASTER DI PASTICCERIA



PAG  
70

Un percorso d'alto livello strutturato in 14 moduli teorici e dimostrativo-pratici, frequentabili anche singolarmente. Le giornate formative spaziano dalla pasticceria salutistica ai dolci tipici italiani, andando a esplorare in modo approfondito le tecniche di costruzione di prodotti, composti e impasti base sotto la guida dei più grandi maestri



IGINIO MASSARI

PAG. 72

23-24-25 febbraio: La pasta frolla  
13-14-15 aprile: Il pan di spagna  
11-12 maggio: Le creme  
8-9-10 giugno: I meringaggi  
6-7-8 luglio: Le masse montate  
14-15-16 settembre: La sfoglia  
5-6-7 ottobre: La pasta lievitata  
16-17-18 novembre: La pasta bigné

PIERPAOLO MAGNI  
FRANCO ANTONIAZZI

PAG. 72

27-28-29 aprile: Il cioccolato

ACHILLE ZOIA

PAG. 72

18-19-20 maggio: Dolci tipici italiani (prima parte)  
28-29-30 settembre: Dolci tipici italiani (seconda parte)

DANILO FREGUJA  
PAOLO CAPPELLINI

PAG. 73

29-30 giugno - 1 luglio: La merceologia in pasticceria  
(zuccheri, grassi, additivi ed emulsionanti)

GABRIELE BOZIO  
NICOLA MICHIELETTA

PAG. 73

12-13-14-15 ottobre: La pasticceria salutistica

FRANCO PALMIERI

PAG. 73

26-27-28-29 ottobre: Il gelato

# CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

**Proposte formative di breve durata, studiate per chi già lavora nel settore e vuole raggiungere l'eccellenza**



## CUOCO

PAG. 27

<b>FEBBRAIO</b>	9-10	Il menù delle grandi occasioni	M. Felter	36
	16-17	La cottura sottovuoto	F. Sangiorgi	36
	18-19	Dessert da ristorazione creativi	E. Forcone	36
	23-24	Tecnologie e creatività per una cucina vegetariana	A. Biscotti	37
<b>MARZO</b>	2-3	Cucina per banchettistica e catering	F. Sangiorgi	37
	9-10-11	Finger food e apericena	P. Cappuccio	37
	16-17	Il pesce e i crostacei: tecniche di lavorazione e idee creative	P. Cappuccio	37
	18	Il pesce fresco e sicuro: carpacci e marinature	F. Sangiorgi	38
	23-24	Il gelato gastronomico	G. Timballo - L. Polliotti S. Buttazoni	38
	25-26	I pani per il ristorante	P. Giorilli	39
<b>APRILE</b>	13-14	Pasta fresca per il ristorante anche gluten free: tecniche e idee	W. Zanoni	39
	13-14	Street food	N. Michieletto	39
	20-21	Menù alla carta moderni e creativi	G. Maffioli	39
	27-28	Le basi della cucina salutistica	N. Michieletto	40
	29-30	La cucina per intolleranze e allergie	N. Michieletto	40
<b>MAGGIO</b>	11-12	Prosciutteria alternativa di carne e di pesce	F. Sangiorgi	40
	13-14	Pronto cotto e pronto a cuocere per macellerie	F. Sangiorgi	41
	18-19	Dolci al piatto	M. Santin	41
	25-26	Antipasti e primi piatti: tecniche e idee	P. Zanotti	41
<b>GIUGNO</b>	8-9	Sfizziosità e sandwich: tecniche organizzative	N. Michieletto	42
<b>SETTEMBRE</b>	16-17	Creme, zuppe e minestre: tendenze creative	N. Michieletto	42
	21-22	Dessert al piatto di Gianluca	G. Fusto	42
	29-30	Il gelato salato	C. Andreatta D. Crosara	43
<b>OTTOBRE</b>	5-6	Cucina d'autore a due stelle	E. Croatti - P. Cappuccio	43
	12-13	Finger food	G. Tomasi	43
	26-27	Menù tradizionalmente innovativi	N. Bindini	44
	28-29	Cucina innovativa di cereali e primi piatti	N. Michieletto	44

<b>NOVEMBRE</b>	2-3	Il foie gras di oca e anatra	P. Cappuccio	44
	9-10-11	La carne: tecniche di lavorazione e idee	P. Cappuccio	45
	12-13	Le salse e le emulsioni	P. Cappuccio	45
	16-17	Cucina per banqueting e catering	G. Tomasi	45
	16-17	Dessert al piatto e dolci al cucchiaio	D. Crosara	46
	18-19	Nuovi stili per il brunch	F. Favorito	46
	23-24	Cotture a bassa temperatura di carne e di pesce	G. Maffioli	46
	30 - 1 dicembre	Design del piatto	P. Cappuccio	46
	30 - 1 dicembre	La cucina per gastronomie	W. Zanoni	46



## PASTAIO

PAG. 51

<b>APRILE</b>	13-14	Pasta fresca per il ristorante anche gluten free: tecniche e idee	W. Zanoni	54
<b>GIUGNO</b>	22-23	Pasta fresca e primi piatti per gastronomie e rosticcerie	N. Michieletto	54
<b>SETTEMBRE</b>	28-29	Pasta fresca per il ristorante anche gluten free: tecniche e idee	W. Zanoni	54
<b>OTTOBRE</b>	21-22	Produzione e ricette di pasta per grandi eventi	F. Sangiorgi	54



## PASTICCERE

PAG. 61

<b>FEBBRAIO</b>	2-3-4	I semifreddi: bilanciamento e produzione razionale	S. Laghi	74
	2-3-4	Le torte classiche di Massari	I. Massari	74
	2-3-4	Colomba e prime colazioni con lievito naturale	A. Zoia	75
	18-19	Dessert da ristorazione creativi	E. Forcone	75
<b>MARZO</b>	9-10	Le crostate di Gianluca	G. Fusto	75
	9-10-11	Colomba e i lievitati moderni	P. Giorilli	76
	11-12	Metodo Biasetto per torte e monoporzioni	L. Biasetto	76
	16-17-18	Corso base di lavorazione dello zucchero	D. Malizia	74
<b>APRILE</b>	13-14	La pasticceria mignon di Forcone	E. Forcone	76
	13-14	Crostate e dolci da viaggio	D. Crosara	77
	13	Etichettatura	F. Antoniazzi	77
	20-21	Nuova pasticceria salata	G. Bozio	77
	20-21	Biscotteria e pasticceria da tè	S. Laghi	78
	20-21-22	Le torte monumentali farcite e decorate	D. Comaschi	78
	22-23	Il pranzo veloce in pasticceria	G. Bozio	78
	27-28-29	Torte e dolci da forno anche con farine alternative	S. Laghi	79
	27-28-29	Monoporzioni da banco e glasse a specchio	D. Malizia	79
<b>MAGGIO</b>	4-5-6	Corso base di lavorazione dello zucchero	D. Malizia	74
	11-12-13	Pasticceria moderna, produzione e organizzazione	D. Comaschi	79
	18-19	Confet-torte	G. Bozio	80
	18-19	Dolci al piatto	M. Santin	80
<b>GIUGNO</b>	3-4	Nuovi prodotti lievitati per colazioni e merende	P. Giorilli	80
	8-9	Torte salate	L. Montersino	81
	15-16-17	La pasticceria mignon di Comaschi	D. Comaschi	81
	15-16-17	Corso base di pastigliaggio	D. Malizia	81
	15-16	Torte da forno	A. Zoia	82
	17-18	Biscotteria artigianale	A. Zoia	82
	18	Corso base di aerografo	D. Malizia	82
	22-23-24	La colazione d'autore	P. Giorilli - S. Laghi	83
	22-23	Pasticceria fresca per allergie, intolleranze e senza glutine	G. Bozio	83
	24-25	Pasticceria da forno e lievitati per allergie, intolleranze e senza glutine	G. Bozio	83
	26	Pasticceria sottozero e gelateria per allergie, intolleranze e senza glutine	G. Bozio	84
	29-30 - 1 luglio	Cake design: le basi	D. Crosara	84

<b>LUGLIO</b>	2-3	La decorazione delle torte il cornetto e altre tecniche	D. Crosara	85
	8-9	La prima colazione moderna	D. Crosara	85
	27-28	Pasticceria da tè e biscotteria salata	D. Crosara	85
<b>SETTEMBRE</b>	14-15	La pasticceria di Luca Montersino	L. Montersino	85
	15-16-17	La pasticceria mignon di Laghi	S. Laghi	85
	21-22	Dessert al piatto di Gianluca	G. Fusto	86
	21-22-23	Corso base di lavorazione dello zucchero	D. Malizia	74
	21-22-23	Il pane del pasticciere	P. Giorilli - S. Laghi	86
<b>OTTOBRE</b>	5	Le basi per la pasticceria sottozero	G. Bozio	86
	5-6-7	Torte e dolci da forno anche con farine alternative	S. Laghi	79
	6-7	Torte gelato semifreddi e monoporzioni	G. Bozio	87
	12-13	Le torte vintage	S. Laghi	87
	12-13	La pasticceria mignon di Crosara	D. Crosara	87
	12	Etichettatura	F. Antoniazzi	77
	14-15	Le torte moderne	D. Malizia	88
	14-15	Pasticceria salata moderna	D. Crosara	88
	19-20	Prime colazioni	G. Bozio	88
	19-20	Molecole di dolcezza	L. Di Carlo	89
	21-22	Decorazione di torte monumentali di Biasetto	L. Biasetto	89
	26-27	Pasticceria fresca per allergie, intolleranze e senza glutine	G. Bozio	83
	26-27-28	Il Natale in cioccolato: soggetti e idee golose	E. Forcone	100
	27-28-29	Panettone, pandoro e prime colazioni con lievito naturale	A. Zoia	89
	30	Pasticceria sottozero e gelateria per allergie, intolleranze e senza glutine	G. Bozio	84
<b>NOVEMBRE</b>	9-10-11-12	Panettone e lievitati moderni	P. Giorilli	90
	16-17	Dessert al piatto e dolci al cucchiaino	D. Crosara	90
	16-17-18	I semifreddi: bilanciamento e produzione razionale	S. Laghi	132
	23-24-25	Panettoni farciti e decorati: classici e moderni	D. Comaschi	90
	23-24-25	Corso base di lavorazione dello zucchero	D. Malizia	74



## CIOCCOLATIERE

PAG. 93

<b>FEBBRAIO</b>	9-10-11	Corso di cioccolato artistico - 1° livello	D. Comaschi	98
<b>MARZO</b>	9-10-11	La nuova Pasqua in cioccolato di Emmanuele Forcone	E. Forcone	98
<b>APRILE</b>	13-14-15	Prodotti di cioccolateria per gelatieri	E. Tonti	99
<b>SETTEMBRE</b>	21-22-23	Corso di cioccolato artistico - 2° livello	D. Comaschi	99
<b>OTTOBRE</b>	19-20-21	Praline e cioccolatini	S. Laghi - D. Comaschi	100
	26-27-28	Il Natale in cioccolato: soggetti e idee golose	E. Forcone	100
<b>NOVEMBRE</b>	2-3-4	Prodotti di cioccolateria per gelatieri	E. Tonti	133



## PANIFICATORE

PAG. 107

<b>MARZO</b>	9-10-11	La colomba e i lievitati moderni	P. Giorilli	112
	23-24	La tecnica del freddo in panificazione	P. Giorilli	112
	25-26	I pani per il ristorante	P. Giorilli	112
<b>GIUGNO</b>	3-4	Nuovi prodotti lievitati per colazioni e merende	P. Giorilli	113
	22-23-24	La colazione d'autore	P. Giorilli - S. Laghi	113
	24-25	Pasticceria da forno e lievitati per allergie, intolleranze e senza glutine	G. Bozio	83
<b>LUGLIO</b>	13-14	Pizze e focacce dolci, salate e farcite	P. Giorilli	113
	15-16	Torte, snacks e stuzzicherie salate	P. Giorilli	114
	20-21-22	Pani nazionali e internazionali anche con l'utilizzo di lievito madre	P. Giorilli	114
	27-28	Pane a basso contenuto di sale	P. Giorilli	114

<b>SETTEMBRE</b>	7-8	La tecnica del freddo in panificazione	P. Giorilli	112
	9-10	I pani per il ristorante	P. Giorilli	112
	21-22-23	Il pane del pasticcere	P. Giorilli - S. Laghi	115
<b>OTTOBRE</b>	28-29	Pasticceria da forno e lievitati per allergie, intolleranze e senza glutine	G. Bozio	83
<b>NOVEMBRE</b>	9-10-11-12	Panettone e lievitati moderni	P. Giorilli	115



## PIZZAIOLO

PAG. 117

<b>APRILE</b>	8	La piadina	G. Guagneli	122
	21-22	Pizza con farine alternative	R. Bosco	122
<b>LUGLIO</b>	13-14	Pizze, focacce dolci, salate e farcite	P. Giorilli	123
<b>SETTEMBRE</b>	15-16	Le altre forme della pizza	R. Bosco	123
<b>OTTOBRE</b>	21-22	Pizza gourmet	G. Guagneli	123
<b>NOVEMBRE</b>	4	La piadina	G. Guagneli	122



## GELATIERE

PAG. 127

<b>GENNAIO</b>	26-27	Altre golosità in gelateria	V. Baldassarre	132
<b>FEBBRAIO</b>	2-3-4	I semifreddi: bilanciamento e produzione razionale	S. Laghi	132
<b>MARZO</b>	18-19	Il gelato salutistico	P. Cappellini	132
	23-24	Il gelato gastronomico	G. Timballo - L. Polliotti S. Buttazzoni	133
	30-31-1 APR	La pasticceria in gelateria e altre specialità	C. Andreatta - D. Crosara	133
<b>APRILE</b>	13-14-15	Prodotti di cioccolateria per gelatieri	E. Tonti	133
<b>GIUGNO</b>	26	Pasticceria sottozero e gelateria per allergie, intolleranze e senza glutine	G. Bozio	134
<b>SETTEMBRE</b>	29-30	Il gelato salato	C. Andreatta - D. Crosara	134
<b>OTTOBRE</b>	5	Le basi per la pasticceria sottozero	G. Bozio	135
	6-7	Torte gelato e semifreddi, bilanciamento e produzione in gelateria e pasticceria	G. Bozio	135
	30	Pasticceria sottozero e gelateria per allergie, intolleranze e senza glutine	G. Bozio	134
<b>NOVEMBRE</b>	2-3-4	Prodotti di cioccolateria per gelatieri	E. Tonti	133
	5-6	Gelati su stecco	S. Colalucci	136
	16-17-18	I semifreddi: bilanciamento e produzione razionale	S. Laghi	132
<b>DICEMBRE</b>	9-10	Gelati speciali e di tendenza	S. Colalucci	136
	14-15-16-17-18	Tutto sul bilanciamento	V. Baldassarre	136



## BARMAN

PAG. 141

<b>APRILE</b>	15	Succhi e centrifugati	N. Michieletto	146
<b>MAGGIO</b>	5-6	Aperitivi e cocktail di tendenza	N. Mor	146
<b>LUGLIO</b>	6-7	Caffè e cappuccini decorati	L. Ramoni	147
	8	Cappuccini colorati tridimensionali	L. Ramoni	147
<b>NOVEMBRE</b>	9-10	Caffetteria tradizionale e specialità moderne	L. Ramoni	147



## GESTIONE AZIENDALE

PAG. 149

<b>MARZO</b>	16-17	Il business plan: come aprire un ristorante	G. Cannito	151
<b>APRILE</b>	20	Organizzazione banqueting, catering, buffet, cocktail party	G. Pini	151
<b>MAGGIO</b>	4	Come aprire e creare un nuovo format in area F&B	G. Pini	151
<b>GIUGNO</b>	8	Promuovere la propria azienda tramite il web e i social network	N. Zanella	152
<b>SETTEMBRE</b>	28	Organizzare i servizi della ristorazione	G. Pini	152
<b>OTTOBRE</b>	19-20	Come calcolare il food cost e progettare un menù	G. Cannito	152
<b>NOVEMBRE</b>	9	Come aprire e creare un nuovo format in area F&B	G. Pini	151
	23	Marketing e promozione del negozio a costo "quasi" zero	N. Zanella	152



# IL MESTIERE DEL CUOCO

GLI SPONSOR UFFICIALI 2015 DI CAST ALIMENTI



# CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER CUOCO



Sette mesi, di cui quindici settimane in presenza e tre mesi di tirocinio, per acquisire una padronanza perfetta di tecniche e procedimenti. Il Corso di Alta Formazione per cuoco fornisce tutte le conoscenze necessarie a diventare un cuoco al passo con i tempi, consapevole delle basi del mestiere, delle nuove tecnologie e di come funziona una moderna impresa ristorativa



## Per chi

Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono imparare o perfezionare il mestiere del cuoco, acquisire abilità manuale in cucina e comprendere gli aspetti organizzativi e gestionali dell'impresa ristorativa. È rivolto a persone con o senza una breve esperienza nell'ambito ristorativo, o provenienti da studi e professioni in altri ambiti. Sono previsti massimo 16 partecipanti per corso.

## Calendario

**1<sup>a</sup> edizione: dal 16 febbraio al 29 maggio**

**2<sup>a</sup> edizione: dal 20 aprile al 31 luglio**

**3<sup>a</sup> edizione: dal 7 settembre al 18 dicembre**

## Articolazione e orari

Il corso è proposto in 15 settimane a tempo pieno, dal lunedì al venerdì (8.30-13 e 14-17.30), per un totale di 600 ore dedicate alla formazione pratica in laboratorio. A seguito della formazione in aula sono previsti tre mesi di tirocinio ed un successivo rientro a scuola per sostenere gli esami finali.

## Docenti

I docenti del corso sono tutti chef professionisti altamente qualificati: **Beppe Maffioli, Marco Martinelli, Nicola Michieletto, Walter Zanoni**, supportati da docenti, tecnici ed esperti per interventi complementari e di approfondimento. Chef stellati ospiti della scuola terranno lezioni magistrali di una giornata (vedi pag. 34).

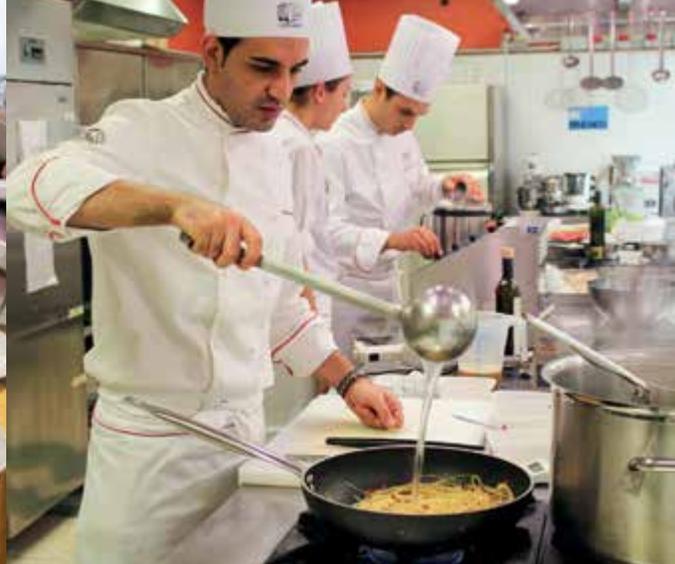


Nel corso del 2015 saranno inaugurati due nuovi laboratori a postazioni singole per andare incontro alla filosofia didattica della scuola, che ha sempre garantito il pieno coinvolgimento degli studenti in aula e ha sempre dato spazio all'innovazione tecnologica.

## Obiettivi

L'obiettivo è di formare a 360° un cuoco moderno, un vero professionista della ristorazione che debba conoscere, oltre alle materie prime e ai sistemi di cottura, anche come funziona il mondo della ristorazione attuale; che sappia comprendere le logiche di mercato e la necessaria organizzazione atte a garantire la sopravvivenza (e il profitto) di un moderno locale. Un ristoratore al passo con i tempi, aggiornato sui temi del benessere (dal gluten free alle cotture salutistiche) e che possa affiancare qualità a metodo e produttività, per dare concretezza al proprio sogno, per diventare, oltre che un bravo chef, attore consapevole di una ristorazione moderna e attuale.





## Contenuti

- › La storia della cucina italiana e il mestiere del cuoco.
- › L'ambiente di cucina, spazi, attrezzature, utensileria.
- › Tecniche di pulizia, preparazione e lavorazione di base per i vegetali.
- › I principi di corretta prassi igienica in cucina.
- › Conservazione e stoccaggio delle preparazioni.
- › Realizzazione di piatti della tradizione culinaria italiana: le paste alimentari secche e fresche, gratinate e ripiene.
- › Le uova, tecniche di lavorazione e le tipologie di cottura. Salse madri e fondi.
- › Il riso: classificazione, tipologie e utilizzi; gli gnocchi.
- › Pesci, crostacei e molluschi, tecniche di pulizia e cottura.
- › Tecniche di pulizia, preparazione e lavorazione delle carni bovine, equine, ovine, caprine suine, avicole, cunicole, selvaggina.
- › Prodotti di gastronomia salata. Panificazione da ristorante. Dessert da ristorazione.
- › Essere un cuoco moderno: la produzione e l'organizzazione della ristorazione moderna, il ristorante con menù alla carta, i grandi centri di distribuzione-cottura, la banchettistica, il catering e la ristorazione collettiva.
- › La gestione di eventi gastronomici
- › La cucina sana e salutistica.

## Modalità didattica

Il metodo didattico dell'alta formazione può essere così sintetizzato: alta praticità; numero chiuso per garantire un ottimo rapporto docente-studente; laboratori con attrezzature all'avanguardia; simulazione di situazioni lavorative; pieno coinvolgimento dei partecipanti grazie alle postazioni individuali di lavoro e agli ampi spazi dedicati alla cottura, così che possano sperimentare tutti i passaggi che portano alla realizzazione di piatti e menu; e continuità nel tempo, grazie a un catalogo corsi che permetterà in seguito di mantenersi aggiornati lungo tutto il proprio percorso professionale. Gli allievi potranno contare, oltre che sulla visione diretta e la pratica di tutte le preparazioni, anche sul supporto del materiale didattico, corredato da spiegazioni e fotografie dei prodotti.

## Interventi specialistici

Alcuni argomenti collaterali al corso, quali l'igiene e la sicurezza alimentare, elementi di nutrizione e dietologia, la conoscenza di particolari categorie merceologiche ed elementi di marketing e gestione, verranno trattati da docenti esperti della materia in brevi momenti di approfondimento. Ulteriori occasioni di approfondimento saranno fornite da visite guidate e uscite didattiche.





## GRANDE PROMOZIONE

Tutti coloro che frequenteranno un Corso di Alta Formazione per Cuoco, per un anno avranno la possibilità di partecipare a tutti i corsi di aggiornamento e specializzazione di CAST Alimenti (della durata massima di 4 giorni), con uno sconto del 50%.

### Opportunità di tirocinio

Sarà possibile continuare l'esperienza didattica attraverso un periodo di tirocinio formativo in aziende e ristoranti selezionati da CAST Alimenti fra le strutture più qualificate d'Italia. Il servizio è attivabile sulla base dei risultati conseguiti durante il corso e previa verifica dei requisiti richiesti a norma di legge: è necessario trovarsi nello stato di disoccupazione. Il vitto e l'alloggio durante il periodo di tirocinio sono a carico dell'allievo. L'assegnazione della sede del tirocinio è stabilita da CAST Alimenti in base a scelte organizzative e alla disponibilità delle aziende stesse. La rinuncia o l'interruzione all'attività di tirocinio non comporta da parte di CAST Alimenti alcun rimborso rispetto alla quota di iscrizione. Al termine dell'attività di tirocinio l'allievo rientrerà a scuola per sostenere una prova finale in cui dovrà relazionare ai docenti l'esperienza vissuta e affrontare una prova teorico pratica.

### Titolo rilasciato

Al termine di tutto il percorso verrà rilasciato l'attestato di frequenza al Corso di Alta Formazione per Cuoco. Al termine degli esami finali gli studenti riceveranno un dossier di valutazione e ai più meritevoli saranno assegnate le 5 stelle di CAST Alimenti, visibili sull'attestato.



### VERSO IL MONDO DEL LAVORO

CAST Alimenti riserva ai partecipanti dei corsi di Alta Formazione l'accesso riservato alla sezione del sito dedicata alle offerte di lavoro, con annunci da tutta Italia e dall'estero.



# SCUOLA D'IMPRESA RISTORAZIONE

Tutte le realtà ristorative sono in forte mutazione e continuamente si aprono nuovi scenari e opportunità d'impresa ristorativa, cosiddetti nuovi format. In questo contesto nasce la Scuola d'impresa di CAST Alimenti, un percorso formativo unico in Italia, progettato e pensato per coloro che hanno come obiettivo professionale l'apertura o la gestione di una nuova impresa ristorativa, intesa sia come ristorazione classica che come ristorazione commerciale e ristorazione veloce.

Cosa fare, cose da sapere, strumenti da utilizzare per avviare un locale di successo.

L'obiettivo è di fornire tutti gli strumenti tecnico-pratici utili a elaborare nuove idee o "format" per una moderna impresa ristorativa, non più concentrata solo ed esclusivamente sul buon prodotto ma anche su metodi e organizzazione della produzione e che sappia proporsi sul mercato con approccio di business. Come rinnovarsi, essere maggiormente concorrenziali, aumentare i volumi al minor costo e aumentare i propri margini ottimizzando risorse umane, costi, qualità prodotto e produzione.

## Articolazione

Il corso si struttura in due settimane continuative con frequenza in presenza diurna di 8 ore al giorno (8.30-17.30), per un totale di 12 giorni, incluso sabato e domenica. Le lezioni, a tema, vengono trattate inizialmente da una base teorica e poi convalidate dalla successiva applicazione pratica (sia con modalità dimostrativa che pratica di gruppo, incluso visite e casi aziendali). Il corso prevede inoltre un servizio personalizzato post corso di coaching individuale da parte dei docenti, finalizzato a ricevere informazioni strettamente coerenti al percorso formativo e all'applicazione pratica nelle diverse realtà d'impresa. Gli esperti saranno disponibili a ricevere documenti/quesiti da parte dei partecipanti sul proprio personale progetto imprenditoriale e valutarli fino ad un impegno complessivo pari a 30 ore, fruibile in un periodo di 12 mesi entro la fine del corso. La modalità di coaching avverrà tramite utilizzo strumenti informatici: skype e posta elettronica.

## Per chi

Professionisti e non del settore, che desiderano avere strumenti concreti per realizzare i propri progetti e idee d'impresa, secondo le tendenze attuali del mercato. È preferibile che i partecipanti abbiano una minima conoscenza professionale di cucina.



## Docenti

Un pool di esperti formatori, consulenti e manager della ristorazione che operano quotidianamente al servizio di nuove imprese nella creazione e realizzazione di nuovi format e per la rivalutazione di locali e ambienti già esistenti. Coordinatore e Main Teacher: chef Nicola Michieletto, food consultant ed esperto di prodotto e nuove tecnologie di produzione. E poi: Giacomo Pini (strategic food & beverage manager), Massimo Giubilesi (esperto di food safety & management), Edoardo Scinetti (esperto di IT and food management), Roberto Fusaro (organic food & beverage manager).

### PRIMO MODULO

#### Costruire l'idea e conoscere gli strumenti

L'obiettivo di questa settimana è far comprendere come si muove il mondo della ristorazione attuale e aiutare il partecipante a concretizzare la propria idea di business in considerazione di diversi parametri, incluse le potenzialità connesse all'utilizzo delle nuove tecnologie in ambito ristorativo.

#### Parte teorica:

**Marketing:** Nuove tendenze a livello nazionale e internazionale, in particolare format e "casi" americani / Cosa funziona oggi, cosa cercano i clienti / Come si fa a capire se un format è redditizio, replicabile, longevo / Quali sono i primi passi per aprire un format o per convertire un'attività che non funziona più / I tre pilastri del successo: Strategia, Tattica, Operatività / Come impostare un modello di business per un nuovo format / La progettazione

dell'ambiente: marketing e funzionalità: visite aziendali, casi e testimonianze.

#### Information Technology al servizio della

**ristorazione:** Software e applicativi per la gestione delle ricette, menù, ordini, magazzino.

**Food Safety:** Rispetto degli standard sanitari e di sicurezza di legge / Implementazione dei processi compatibili con le esigenze gestionali / Mantenimento degli standard di qualità e di prestazione produttiva / Razionalizzazione del sistema energetico e di efficienza (impianti, macchine, attrezzature).

**Parte pratica applicativa:** Fisiologia del gusto / Le tecniche di cottura standard e la loro evoluzione / Tecnologia e attrezzature avanzate per le nuove potenzialità in cucina. Verrà privilegiata una modalità didattica "comparativa" per confrontare tecniche di cottura/utilizzo di tecnologie utili a ottenere risultati diversi, funzionali a diverse realtà di ristorazione.

### SECONDO MODULO

#### Realizzare un business di successo

L'obiettivo di questo modulo è completare l'insieme di informazioni necessarie all'apertura di un'attività, che sappia distinguersi dalle altre anche per capacità di gestione imprenditoriale.

#### Parte teorica:

**Business & Project Management:** Il progetto di fattibilità: coerenza con l'analisi dei bisogni e lo studio di fattibilità economica / Le risorse economico-finanziarie, il capitale necessario per partire, le principali fonti di finanziamento / La previsione economico-finanziaria, come prevedere e calcolare il futuro profitto / La gestione dei flussi finanziari / Applicazione del sistema di controllo dei costi (produzione, vendita, lavoro, manutenzione, consulenze, controlli analitici).

**Nuove tendenze in ristorazione:** Green & Organic / Presentazione del biologico e valore aggiunto al business e strategie della ristorazione biologica / La gestione del ristorante in ottica del biologico /

**Marketing & Communication:** Interior Design: la gestione dello spazio e la capacità comunicativa ed emozionale. La scelta di colori, stili, volumi, materiali, superfici, arredi e luci / Brand, Packaging & Label Design: come realizzare e gestire una comunicazione coordinata / Il packaging: l'importanza della giusta confezione, la scelta dei materiali, la grafica e la stampa.

**Strumenti di comunicazione moderna:** rete (internet), nuovi social network e la comunicazione classica per ottenere il massimo risultato ottimizzando le risorse / Casi aziendali.

#### Parte pratica applicativa:

Applicazione dei sistemi di cottura avanzati per la realizzazione di diversi format classici e innovativi. I partecipanti, sotto la guida dello chef, applicano le tecnologie più adatte a seconda del tipo di ristorazione: commerciale, classica o collettiva. Esempio: cottura front office (banco bar, cucina a vista), commerciale veloce/street food, ristorazione collettiva aziendale, centro di produzione, cucine per catering, banqueting, alta ristorazione, ristorazione classica e d'albergo.

# GRANDI INCONTRI CON GLI STELLATI

**Incontrigastronomici con grandi chef stellati. Non solo per rendere merito a personaggi di successo ma per conoscere da vicino cuochi con una loro personale “storia” e per crescere professionalmente attraverso il confronto con loro, per acquisire idee e metodi per la realizzazione di piatti e prodotti concretamente “riproducibili” nel proprio ristorante.**

25 MARZO

## Stefano Cerveni

Ristorante Due Colombe  
Borgonato di Corte Franca (Bs)

Lo chef stellato Stefano Cerveni ha effettuato un lungo percorso di formazione sul campo per acquisire le sue conoscenze. Ha viaggiato, studiato e carpito segreti da personaggi di grande rilievo come Gualtiero Marchesi e Heinz Beck. Profondo conoscitore delle materie prime e degli ingredienti di qualità, per lui fare cucina significa "ascoltare ogni ingrediente e trattarlo con rispetto usando tecnica e passione, con l'obiettivo di creare piatti semplici, buoni, sani". La sua cucina è un connubio tra innovazione e creatività, una cucina salutare, e completa in cui le materie prime vengono sempre rispettate ed esaltate. Al suo ristorante nel cuore della Franciacorta il menù spazia da pietanze di mare a pietanze di terra, capaci di evidenziare l'estro e la sapienza di chi sa come prepararle alla perfezione.



12 MAGGIO

## Philippe Leveillé

Miramonti L'Altro  
Concesio (Bs)

Chef francese, nato a Nantes, per la sua formazione ha girato il mondo. Dal suo esordio parigino presso l'Hotel Winsor Clovis, è poi approdato all'Hotel Helton Kennedy di New York, al ristorante Boucairre Meridiane in Martinica, fino al Vis Palace Grand Corniche a Montecarlo. Dal 1987 è in Italia e da allora non la più abbandonata. Dal 1992 nelle sue mani c'è la gestione del Miramonti L'Altro a Concesio in provincia di Brescia. La sua cucina è sostanziosa e godereccia, espressione di una perfetta miscelazione tra la tecnica francese e la tipicità lombarda e italiana. Ricercato per la sua esperienza in programmi televisivi e manifestazioni, continua a raccogliere numerosi riconoscimenti, tanto che nel 2012 il suo ristorante ad Hong Kong "L'Altro", dopo soli quattro mesi dall'apertura guadagna una stella Michelin.

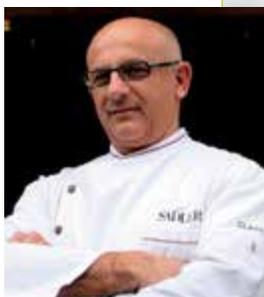


26 OTTOBRE

## Claudio Sadler

Ristorante Sadler  
Milano

Claudio Sadler è uno degli chef più rinomati d'Italia, dalla lunga esperienza e dai numerosi riconoscimenti, ottenuti nel tempo grazie ad una cucina connotata dalla creatività, dalla personalità e dall'amore per l'innovazione. Una cucina fatta anche di regole e tecnologie sempre all'avanguardia. Un desiderio di innovazione quello di Sadler che lo ha portato a sperimentare nuove concezioni di ristorazione; dalla ristorazione raffinata a quella più informale e veloce, a quella per banchetti ed eventi, a quella delle sue ultime creazioni quali il "Chic'n Quick", che offre un pranzo ricercato a chi non ha molto tempo, con piatti originali e gustosi, ma con servizio rapido; e "Sadler in Fiera", luogo ideale per una pausa pranzo di vero relax e piacere.



16 NOVEMBRE

## Ricard Camarena

Ricard Camarena Restaurant  
Valencia (Spagna)

Lo chef Ricard Camarena è una giovane e vivace promessa del panorama spagnolo. Le leggi della sua cucina sono: conservare i sapori intensi della cucina valenciana, non rinunciare all'estetica e alle nuove tecniche, mantenere i prezzi accessibili. Uno chef, Camarena, capace di guadagnare la stella Michelin, dopo solo tre mesi di attività del suo omonimo ristorante. Uno chef sempre dedito all'innovazione e pronto a rinnovare i suoi menù fortemente caratterizzati dalla stagionalità dei prodotti. Titolare anche del Central Bar presso il Mercado Central e del Canalla Bistrò, lo chef porterà in Italia, oltre i confini della terra iberica, la sua esperienza e la sua versatilità, i sapori tipicamente mediterranei e la sua fresca spontaneità.



## CORSI DI SPECIA LIZZA ZIONE

**9-10 FEBBRAIO**

Matteo Felter

### IL MENÙ DELLE GRANDI OCCASIONI

L'executive chef Matteo Felter del ristorante Il Fagiano, collocato all'interno del Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera, delizierà i partecipanti con suggerimenti ed idee per proposte raffinate per occasioni e ricorrenze. Uno chef legato al suo territorio, ma in grado grazie alla sua esperienza di viaggiare tra prodotti e materie prime, tra abbinamenti classici e accostamenti inusuali e accattivanti. Una proposta di menù tra la terra e il mare, tra i contrasti e la tradizione, tra le tecnologie di cottura e l'arte di affascinare il cliente.

**PER CHI:** cuochi e ristoratori che desiderano vedere all'opera uno chef di talento e carpire suggerimenti e proposte per rinnovare il loro menù.

**16-17 FEBBRAIO / 19-20 OTTOBRE**

Fabrizio Sangiorgi

### LA COTTURA SOTTOVUOTO

Un corso per conoscere l'utilizzo delle tecniche del sottovuoto per la conservazione, la cottura, lo stoccaggio e la rigenerazione degli alimenti con lo scopo di mantenere un percorso di qualità nutrizionale e igienica dell'alimento. Effetti qualitativi nutrizionali delle basse temperature che contribuiscono anche a una strategia economica dell'attività ristorativa, con risparmi di acquisto delle merci, maggiore resa, maggiore tempo-vendita e destagionalizzazione dei prodotti freschi tipici. I piatti da ristorazione concepiti e realizzati sottovuoto. **PER CHI:** cuochi che vogliono ottimizzare l'organizzazione del proprio locale o conoscere meglio questo tipo di cottura.

**18-19 FEBBRAIO**

Emmanuele Forcone

### DESSERT DA RISTORAZIONE CREATIVI

In questi due giorni dedicati ai dessert da ristorazione, le parole d'ordine saranno: innovazione, gusto ed estetica. Senza mai dimenticare la semplicità di produzione, verranno realizzate diverse proposte di gusto contemporaneo e di grande impatto visivo. Come i dessert scomposti o in verticale, capaci di sorprendere il cliente al primo sguardo, trasformando la degustazione in un giocoso viaggio dei sensi. Il docente Emmanuele Forcone proporrà dei pre dessert, alcuni grandi classici rivisitati, nuove idee e approfondirà alcune tecniche di pasticceria molecolare. **PER CHI:** pasticceri d'albergo e cuochi che cercano nuove idee per arricchire la loro carta dei dessert.



Per conoscere tutte le  
date dei corsi visitate il sito  
**castalimenti.it**

23-24 FEBBRAIO / 14 -15 SETTEMBRE

Angelo Biscotti

## TECNOLOGIE E CREATIVITÀ PER UNA CUCINA VEGETARIANA

Durante le giornate di corso, verrà eseguita una serie di ricette per simulare la formulazione di menù completi per vegetariani utilizzando ortaggi, cereali, legumi combinati con erbe e spezie. Con lo scopo di trasmettere i fondamenti indispensabili alla realizzazione di una vasta gamma di piatti vegetariani, si alterneranno momenti teorici a momenti pratici. Particolare rilevanza sarà riservata al binomio creatività-alimentazione: le proprietà dei singoli prodotti unitamente alle più innovative tecniche di preparazione occuperanno perciò una parte sostanziosa delle ore di lezione. **PER CHI:** ristoratori che vogliono acquisire conoscenze e competenze utili all'impostazione nonché preparazione di una cucina creativa vegetariana.

2-3 MARZO

Fabrizio Sangiorgi

## CUCINA PER BANCHETTISTICA E CATERING

Un corso che propone non solo idee e ricette trainanti per la banchettistica e il catering ma anche consigli su come organizzare l'attività, razionalizzare il lavoro e i tempi del servizio. In aula si parlerà anche di attrezzature, di strategie per bilanciare il menù nella varietà delle preparazioni (prestando attenzione ai parametri di resa) e di strategie di produzione attraverso l'innesto delle nuove tecnologie. **PER CHI:** cuochi che vogliono gestire con razionalità e velocità la preparazione di questi eventi preservando la qualità, l'estetica e il gusto dei piatti.

9-10-11 MARZO

Paolo Cappuccio

## FINGER FOOD E APERICENA

Tutto ciò che si può mangiare liberamente "con le dita", cioè il finger food, è ormai entrato di prepotenza nelle nostre abitudini quotidiane. Nella fascia oraria dell'happy hour, può addirittura sostituire una cena al banco bar o introdurre con eleganza un pasto più importante. Lo chef Cappuccio, durante questo corso, vi proporrà diverse idee e le sue personali reinterpretazioni tratte dalla grande tradizione italiana: lavorazioni di pesce, carne, proposte vegetariane e senza glutine. Approfondimenti sull'influenza giapponese dal sushi al teriyaki alle tempure e le salse. Presentazioni moderne di buffet per aperitivi che precedono matrimoni o grandi eventi, dalle amouse bouche alle idee più creative per happy hour.

**PER CHI:** ristoratori professionisti, ma anche gestori di bar strutturati per arricchire e impreziosire la loro offerta.



16-17 MARZO

Paolo Cappuccio

## IL PESCE E I CROSTACEI: TECNICHE DI LAVORAZIONE E IDEE CREATIVE

Lo chef stellato Paolo Cappuccio, da buon napoletano, guiderà i partecipanti alla scoperta del pesce in tutte le sue sfaccettature. Dalle modalità per riconoscere un buon pescato alle diverse tecniche di cottura e preparazione, con approfondimenti sulle marinature e le salse a base di crostacei; i tagli e il loro impiego, con suggerimenti ed idee per utilizzare gli scarti di lavorazione in bisque, fumetti, brodi ed emulsioni. Diverse ricette anche con l'utilizzo del crudo, sempre più apprezzato dalla clientela. Suggerimenti e accortezze per la gestione dei costi derivanti da questa tipologia di proposta. **PER CHI:** ristoratori che vogliono valorizzare le portate di pesce e razionalizzare l'utilizzo delle materie prime.

**18 MARZO**

Fabrizio Sangiorgi

## IL PESCE FRESCO E SICURO: CARPACCI E MARINATURE

Il pescato continua a piacere, e la diffusa consapevolezza dei suoi pregi salutistici e nutrizionali obbliga il ristoratore a proporre un'offerta sempre di qualità, ma a dei prezzi accessibili. Per preservare la salute dei consumatori, i prodotti ittici devono essere trattati con l'utilizzo di precise metodologie di lavorazione: abbattimento a temperature negative, sottovuoto e cook & chill. In questo corso il partecipante avrà modo di comprendere come utilizzare al meglio queste tecnologie, producendo in modo razionale per offrire prodotti di insindacabile qualità e freschezza. **PER CHI:** ristoratori che vogliono valorizzare le portate di pesce e imparare l'utilizzo di tecniche e tecnologie all'avanguardia.



**23-24 MARZO**

Giancarlo Timballo

Luciana Polliotti

Stefano Buttazzoni

## IL GELATO GASTRONOMICO

Un corso d'argomento estremamente attuale che fonda le sue origini nella storia, sin dai tempi in cui gelatieri e cuochi collaboravano nelle grandi cucine per dare vita a proposte e raffinati abbinamenti. Il gelato gastronomico diventa ingrediente fondamentale di piatti studiati per regalare un'esperienza sensoriale basata sul contrasto tra il caldo ed il freddo, tra il dolce e il salato, e tra varie consistenze. Il corso chiarirà le caratteristiche che questo tipo di gelato deve avere, in termini di struttura e livello di dolcezza ridotto al minimo. Grazie alla compresenza di un esperto gelatiere, di uno chef e di un'esperta della storia il corso offrirà la massima completezza possibile. Si lavorerà sulla bilanciatura degli ingredienti e, in particolare, degli zuccheri; si riprodurranno ricette storiche e si esploreranno nuovissimi abbinamenti gelati con piatti caldi.

**PER CHI:** cuochi che desiderano arricchire il proprio menu con proposte innovative e gelatieri che desiderano inserire il gelato gastronomico nella loro linea di gelati tradizionali o che intendono servire ristoranti e/o bar (happy hour) di alto livello.

2+1

PRO  
MO  
ZIONE

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI IN 3 GIORNI, "IL PESCE E I CROSTACEI: IDEE E TECNICHE MODERNE" DELLO CHEF PAOLO CAPPUCCIO, 16-17 MARZO E "IL PESCE FRESCO E SICURO: CARPACCI E MARINATURE" DELLO CHEF FABRIZIO SANGIORGI, 18 MARZO

VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO



**25-26 MARZO / 9-10 SETTEMBRE**

Piergiorgio Giorilli

## I PANI PER IL RISTORANTE

Il maestro Piergiorgio Giorilli proporrà una serie gustosa di pani da abbinare a vari tipi di piatti: carni rosse o bianche, selvaggina, terrine di pesce, pâté o foie gras, salumi e formaggi. Spazio sarà dato anche all'utilizzo di erbe aromatiche fresche, spezie e ingredienti aromatici di vario tipo che contribuiscono a esaltare le pietanze in modo armonico e prezioso; e infine, a come strutturare una carta del pane.

**PER CHI:** tutti i ristoratori ma anche i panificatori, che potranno sensibilizzare i ristoranti non attrezzati per una produzione interna all'inserimento di pane da ristorazione di qualità nel proprio menù.

**13-14 APRILE / 28-29 SETTEMBRE**

Walter Zanoni

## PASTA FRESCA PER IL RISTORANTE ANCHE GLUTEN FREE: TECNICHE E IDEE

Il programma del corso prevede approfondimenti sull'intero processo produttivo della pasta fresca: dalle materie prime alla loro lavorazione, alla conservazione e cottura del prodotto. Numerose le proposte per piatti tradizionali, ma anche creativi e versatili, adatti a diverse tipologie di ristorazione. Saranno forniti consigli per la produzione della pasta senza glutine e per le prassi corrette al fine di evitare contaminazioni con altri prodotti. **PER CHI:** ristoratori interessati ad approfondire le tecniche per una corretta preparazione della pasta fresca con e senza glutine.



**VISIONA TUTTE LE PROPOSTE  
PER IL MESTIERE DEL PASTAIO A PAG. 51**

**13-14 APRILE**

Nicola Michieletto

## STREET FOOD

Il cibo di strada è ormai un protagonista di rilievo nella moderna ristorazione. Per offrire prodotti succulenti ed eccellenti, è necessario ottimizzare i costi di produzione e gestione. Indispensabile è progettare e analizzare il processo produttivo, conoscere il mercato, utilizzare attrezzature specifiche e applicare le tecnologie più adatte per conservare e/o ultimare il prodotto di fronte al cliente. Durante il corso verranno realizzati hamburger innovativi sia di carne che di pesce, polli conciati e aromatizzati con erbe aromatiche, salse barbecue, wurstel, frittiture di pesce, e tanto altro, anche con l'utilizzo delle cotture a bassa temperatura. Grande attenzione verrà riservata alla conoscenza e all'utilizzo del packaging più adatto come scatole, bento box, piatti e altri supporti di design, per invidiabili presentazioni strategiche e commerciali.

**PER CHI:** ristoratori che vogliono intraprendere o potenziare un nuovo metodo far ristorazione, attraente, giovane, di qualità e di forte appeal.

**20-21 APRILE**

Giuseppe Maffioli

## MENÙ ALLA CARTA MODERNI E CREATIVI

Fare cucina significa "ascoltare" ogni ingrediente e trattarlo con rispetto usando tecnica e passione, con l'obiettivo di creare piatti semplici e buoni. Tutto questo partendo da un'idea e non dalla necessità di voler stupire. Un corso innovativo, che saprà proporre piatti originali, ma non astratti: una serie di preparazioni sia del territorio sia creative, anche a base di pesce, con esclusione dei dessert. **PER CHI:** desidera rinnovare e valorizzare il menu all'insegna della semplicità e dell'eleganza.

## 27-28 APRILE

Nicola Michieletto

### LE BASI DELLA CUCINA SALUTISTICA

Durante il corso si imparerà a cucinare in maniera gustosa, appetitosa e salubre. In queste giornate lo chef Michieletto profondo conoscitore del concetto di cucina salutistica, da cui hanno preso ispirazione numerosi professionisti tra cui Gabriele Bozio e Luca Montersino, forte della sua consolidata esperienza spiegherà come applicare il concetto di benessere e di salutistico al contesto professionale. Saranno trattate in maniera dettagliata le categorie merceologiche di riferimento; si parlerà dell'importanza del processo di trasformazione dei prodotti; delle modalità di lavoro e produzione che possono essere applicate a qualsiasi proposta ristorativa che abbia a cuore il benessere alimentare del consumatore. Realizzazione di piatti semplici e innovativi con cereali, proteine vegetali ed animali, foglie, fiori, radici e germogli. **PER CHI:** ristoratori attenti alle nuove tendenze e desiderosi di offrire delle proposte attente e in linea con le esigenze di numerosi clienti.

## 29-30 APRILE

Nicola Michieletto

### LA CUCINA PER INTOLLERANZE E ALLERGIE

Le nuove direttive sugli allergeni sono un chiaro monito ad approfondire questo argomento, e a produrre ricette per allergici e intolleranti integrabili nei menù di tutti i giorni. In questo corso lo chef Michieletto parlerà di allergie e intolleranze al glutine, al latte vaccino, alle noci, alle uova, ai lieviti, e dei prodotti alternativi che possono essere utilizzati in ambito gastronomico. Saranno fornite le conoscenze necessarie per costruire una proposta di eccellenza ristorativa basata sulla creatività e sulla bontà sensoriale del piatto; nonché spiegazioni teoriche ed esemplificazioni pratiche per un servizio attento alle esigenze della clientela sotto il profilo salutistico e di gusto. **PER CHI:** ristoratori che vogliono offrire un servizio di qualità per esigenze alimentari sempre più diffuse tra la clientela.

## 11-12 MAGGIO

Fabrizio Sangiorgi

### PROSCIUTTERIA ALTERNATIVA DI CARNE E DI PESCE

Il corso tratterà la lavorazione di insaccati e salumi alternativi per la ristorazione, con personalizzazione dell'offerta di prodotti naturali trattati senza conservanti chimici e preparati attraverso le tecnologie più avanzate alla portata di tutti i ristoratori. Durante il corso verranno inoltre fornite spiegazioni sulle marinature speciali a secco, sulle salamoie bilanciate per infusione e per siringaggio. **PER CHI:** vuole ottenere prosciutteria di carne e di pesce personalizzata e sopraffina, attraverso l'utilizzo delle tecniche più avanzate di cottura e maturazione a temperature controllate.

2+2

PRO  
MO  
ZIONE

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI IN 4 GIORNI  
DELLO CHEF NICOLA MICHIELETTO, "LE BASI DELLA CUCINA  
SALUTISTICA" 27-28 APRILE E "LA CUCINA PER INTOLLERANZE  
E ALLERGIE" 29-30 APRILE

VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO

13-14 MAGGIO

Fabrizio Sangiorgi

## PRONTO COTTO E PRONTO A CUOCERE PER MACELLERIE

Lo chef Sangiorgi approfondirà in aula la preparazione della carne per le gastronomie (disossatura, sezione per il banco e per il servizio alla ristorazione) e illustrerà le logiche di produzione e vendita del prodotto "pronto-cotto" e del prodotto "pronto a cuocere". Saranno preparate le carni con sistemi di cottura innovative (bassa temperatura, Delta T, sottovuoto), nell'ottica di analizzare il calo rese, shelf life, ma senza trascurare i sistemi di cottura in padella, griglia, forno, ecc. Saranno fornite indicazioni sulle marinade secche e umide, la composizione di sali aromatici e produzione di fondi di cucina e salse.

**PER CHI:** desidera imparare a utilizzare i tagli alternativi per le preparazioni di gastronomia e ristorazione.



18-19 MAGGIO

Maurizio Santin

## DOLCI AL PIATTO

Il corso, un connubio tra tradizione e contemporaneità, tratterà le linee guida obbligatorie per l'ideazione e la realizzazione di dolci al piatto e al cucchiaio gustosi e d'effetto, che sappiano ricoprire un ruolo fondamentale nell'architettura del pasto. Il dolce infatti è l'ultima portata che viene assaporata e da essa può dipendere il giudizio complessivo del cliente. L'idea, l'accostamento di sapori, le materie prime, la coerenza d'insieme, la forma: ciascun tassello è da calibrare con grande maestria. Guidati dal maestro Santin, i partecipanti capiranno i segreti per tutto ciò che riguarda i tempi di preparazione, la standardizzazione della produzione, le tecniche di conservazione, e impareranno a combinarli con l'immediatezza e l'estemporaneità tipiche dei dolci al piatto.

**PER CHI:** pasticceri d'albergo e cuochi che vogliono arricchire la loro carta dei dessert in modo raffinato, elegante e goloso.

25-26 MAGGIO

Piercarlo Zanotti

## ANTIPASTI E PRIMI PIATTI: TECNICHE E IDEE

Lo chef Piercarlo Zanotti presenta in aula una selezione di proposte gustose e innovative per antipasti e primi piatti moderni e raffinati: piccole sfiziose semplici e curiose, antipasti e primi piatti (caldi e freddi) con sapori e consistenze che stupiranno. Un affascinante viaggio in cui saranno forniti spunti e consigli per utilizzare al meglio le nuove tecnologie e diversificare i propri menù e per offrire alla clientela una proposta elegante e raffinata. Grande attenzione sarà riservata all'utilizzo razionale degli alimenti e alle modalità di preparazione anticipata e pianificata, alla presentazione estetica e alla finitura dei prodotti. **PER CHI:** ristoratori in cerca di spunti ed idee per rinnovare la loro carta.

I GRANDI  
CORSI  
2015

2+2

PRO  
MO  
ZIONE

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI IN 4 GIORNI  
DELLO CHEF FABRIZIO SANGIORGI, "PROSCIUTTERIA  
ALTERNATIVA DI CARNE E DI PESCE" 11-12 MAGGIO  
E "PRONTO COTTO E PRONTO A CUOCERE" 13-14 MAGGIO

VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO

## 8-9 GIUGNO

Nicola Michieletto

### SFIZIOSITÀ E SANDWICH: TECNICHE ORGANIZZATIVE

Le nuove tendenze ristorative evidenziano la necessità di offrire alla clientela degustazioni informali che vanno oltre l'orario canonico dell'aperitivo e spaziano dal pranzo veloce fino a un vero e proprio pasto serale. Per poter produrre pietanze accattivanti e panini creativi, in linea con le richieste del mercato, è necessario però ottimizzare i costi e saper utilizzare nel modo più appropriato le nuove ingegnerie di produzione. È grazie infatti all'utilizzo delle innovazioni tecniche e tecnologiche che si può equilibrare la qualità con il prezzo di vendita ed essere così in linea con un mercato sempre più competitivo. Durante il corso saranno realizzati finger, apericena e panini con farciture alternative alle classiche utilizzando ingredienti ricercati e sfiziosi. **PER CHI:** ristoratori e gestori di locali che vogliono approfondire le possibilità di preparazione di prodotti sfiziosi e di qualità ottimizzando spazi e attrezzature.

## 16-17 SETTEMBRE

Nicola Michieletto

### CREME, ZUPPE E MINESTRE: TENDENZE CREATIVE

Più cresce il mercato dei pasti fuori casa, più nasce l'esigenza di riscoprire piatti della tradizione, anche quelli che il mondo ristorativo classico non aveva mai considerato degni di una proposta di alto livello. Nel corso verranno realizzate zuppe, minestre e creme della tradizione con vegetali, legumi, abbinamenti con piatti di mare e di carne, ma anche piatti etnici e creativi. Molte preparazioni verranno rivisitate in chiave moderna e innovativa, verranno trattati cenni di cultura e conoscenza degli ingredienti, ma soprattutto saranno applicate alcune tecniche di cottura e pastorizzazione che possano garantire la conservazione del prodotto. **PER CHI:** ristoratori e cuochi che vogliono gestire con razionalità e velocità la preparazione di questi piatti preservando la qualità, l'estetica e il gusto.

## 21-22 SETTEMBRE

Gianluca Fusto

### DESSERT AL PIATTO DI GIANLUCA

In questo corso, il maestro Gianluca Fusto offre un concentrato delle sue esperienze spiegando come mettere a punto una linea di dessert elegante e di fascino, con suggerimenti per accostamenti, consistenze e suggestioni di gusto fresche e moderne. La cura nella presentazione e la logica di produzione razionale ed economicamente vantaggiosa; la tecnologia degli ingredienti, la riscoperta delle strutture e delle corrette consistenze per la messa a punto di una carta da ristorante di altissimo pregio; l'utilizzo sapiente di pregiate materie prime italiane e non solo. Un vero e proprio viaggio fra nuove sperimentazioni di gusti e metodi. **PER CHI:** ristoratori che vogliono chiudere il menù in bellezza e pasticceri che lavorano nelle cucine di grandi ristoranti e alberghi.



Per conoscere tutte le  
date dei corsi visitate il sito  
[castalimenti.it](http://castalimenti.it)

## 29-30 SETTEMBRE

Diego Crosara - Carlo Andreatta

### IL GELATO SALATO

Il gelato salato, o gelato gastronomico, è l'ultima frontiera della gelateria. È un gelato che può stupire per l'assenza della componente dolce ma che rivela, grazie alle caratteristiche tattili (freddo e cremosità), un impareggiabile alleato di altri ingredienti gastronomici, ancor più esaltati nel piatto dal contrasto di temperature e consistenze. Sarà proposta una serie di gelati alle verdure, ai formaggi, ai salumi: si va dal formaggio caprino, al Parmigiano Reggiano, ai cereali, al prosciutto crudo di Parma, al radicchio, allo zafferano, all'asparago, alla patata o al pomodoro pachino.

Il gelato in queste varianti creative è sempre più presente nelle cucine di grandi ristoranti, come accompagnamento della portata principale. La difficoltà nel realizzarlo sta nel calibrare le quantità di sale e zucchero. Un gelato salato ben fatto deve essere il più possibile fedele al sapore dell'ingrediente originario, deve avere la temperatura giusta e una struttura che ne consenta la corretta spatolabilità anche a -18°. Consigli per la finitura con piccole guarnizioni salate per il completamento di un eccezionale dessert al piatto. **PER CHI:** cuochi che desiderano arricchire il proprio menu con proposte innovative e gelatieri che desiderano inserire qualche novità salata nella loro linea di gelati dolci.

## 5-6 OTTOBRE

Paolo Cappuccio - Enrico Croatti

### CUCINA D'AUTORE A DUE STELLE

Un corso che nasce dall'incontro di due chef stellati: Paolo Cappuccio, executive chef del noto ristorante "La Casa degli Spiriti" ed Enrico Croatti, una stella Michelin conquistata fra i fornelli del ristorante "Dolomieu" di Madonna di Campiglio. Verranno proposte idee e tecniche di cucina mediterranea, in prevalenza di mare, per menù alla carta. Durante il corso i due chef sveleranno i segreti, le tecniche e la filosofia culinaria che li hanno portati ad avere riconoscimenti da prestigiose guide gastronomiche. **PER CHI:** ristoratori che vogliono conoscere colori e sapori di una cucina d'autore.



## 12-13 OTTOBRE

Gianluca Tomasi

### FINGER FOOD

Il finger food è oramai sempre più una realtà gastronomica che si sta imponendo nel mondo della ristorazione italiana. È un modo diverso di approcciarsi al cibo e come tale richiede una preparazione che sappia rispettare la modalità di consumo "in punta di dita", ma al tempo stesso sappia ricreare in un piccolo boccone un concentrato di sapori, consistenze e profumi per vivere un'emozionante esperienza gustativa. In questo corso lo chef Gianluca Tomasi spiegherà tutte le regole essenziali per creare un vero finger food. Gli ingredienti, le tecniche di preparazione, cottura, presentazione estetica; la metodologia razionale per produrre tante varietà di finger food ottimizzando tempi e costi; le idee moderne di gusto e abbinamento; la ricercatezza e il fascino della cura estetica per questi piccoli gioielli tutti da mangiare. **PER CHI:** tutti gli operatori del settore che hanno inserito o programmano di inserire questo elemento nella propria offerta ristorativa.

## 26-27 OTTOBRE

Nicola Bindini

### MENÙ TRADIZIONALMENTE INNOVATIVI

In questo corso lo chef Nicola Bindini realizzerà un percorso itinerante nella ricchezza della cucina italiana attraverso la preparazione di antipasti, primi e secondi piatti tipici delle regioni d'Italia. L'obiettivo è riscoprire gli autentici sapori tradizionali, senza contaminazioni continentali o fusion. La tradizione sarà espressa in piatti e ricette mediterranee sempre però attualizzati nelle metodologie di preparazione. Saranno quindi utilizzate le moderne tecnologie di cottura per ottimizzare i tempi di preparazione e salvaguardare le caratteristiche intrinseche degli ingredienti in modo da creare menu corretti dal punto di vista nutrizionale e tradizionalmente innovativi.

**PER CHI:** cuochi e ristoratori che vogliono strutturare una proposta gastronomica tipicamente e modernamente italiana.

## 28-29 OTTOBRE

Nicola Michieletto

### CUCINA INNOVATIVA DI CEREALI E PRIMI PIATTI

Negli ultimi decenni si è assistito alla riscoperta dei cereali, preziosi ingredienti di lunga tradizione gastronomica e al contempo fonte di nutrimento essenziale per la salute. Proporre piatti creativi con una valenza salutistica crea un alto valore aggiunto alla proposta ristorativa. Fondamentale è saperli utilizzare e proporre al meglio, anche in funzione delle loro proprietà intrinseche. Lo chef Michieletto in questo corso saprà districarsi al meglio nel vasto mondo dei cereali: dagli integrali, ai semi-integrali; dai bianchi, ai semolati e alla miriade di sottoprodotti derivati. Un bagaglio enorme di conoscenza espresso nel modo più creativo e innovativo possibile, in tante e gustose ricette. **PER CHI:** cuochi professionisti e tutti coloro che vogliono approfondire le tecniche di lavorazione per la preparazione di primi piatti innovativi.

## 2-3 NOVEMBRE

Paolo Cappuccio

### IL FOIE GRAIS DI OCA E ANATRA

Un corso per capire come scegliere il foie gras, come prepararlo e come differenziare i costi secondo le diverse cotture. Quali sono le diverse lavorazioni per oca e anatra: marinato, affumicato, in torchon, in terrina, le spume e i vari abbinamenti cotti o demi-cuit, oltre a quelli con pesce e frutta ed erbe aromatiche. Come servire il risultato in piatti di alta gastronomia. Saranno realizzate numerose ricette per comprendere al meglio le varie tecniche di preparazione del foie gras. **PER CHI:** tutti i cuochi che utilizzano questo prodotto e vogliono valorizzarlo al meglio.



Per conoscere tutte le  
date dei corsi visitate il sito  
[castalimenti.it](http://castalimenti.it)

**9-10-11 NOVEMBRE**

Paolo Cappuccio

## LA CARNE: TECNICHE DI LAVORAZIONE E IDEE

Un corso completo per conoscere e utilizzare la carne a 360°: la scelta corretta del taglio, le tecniche di lavorazione, la cottura e la realizzazione di piatti per menù alla carta e banqueting. Durante il corso sarà dato ampio spazio ai metodi e alle tecniche moderne di cottura della carne: cotture a bassa temperatura con l'ausilio di sottovuoto, roner, forno trivalente; cotture che consentono di ottimizzare i flussi di lavoro rispettando sapori, aspetto e consistenze della carne. Non mancheranno spunti e idee per migliorare la presentazione dei piatti. **PER CHI:** tutti i cuochi che vogliono valorizzare i piatti di carne.

**12-13 NOVEMBRE**

Paolo Cappuccio

## LE SALSE E LE EMULSIONI

Nelle due giornate saranno realizzate salse madri e derivate, salse a base di carne e di pesce e saranno approfondite le differenze tra salse nazionali ed internazionali. Un corso completo che suggerirà tecniche e idee per la realizzazione di salse moderne, ragù, dressing, salse all'olio, al burro. Approfondimenti sulla preparazione e la stabilizzazione di emulsioni al sifone e sulla gestione della loro temperatura. **PER CHI:** chef professionisti e tutti coloro che vogliono approfondire le tecniche di lavorazione per la preparazione di diverse tipologie di salse.



**16-17 NOVEMBRE**

Gianluca Tomasi

## CUCINA PER BANQUETING E CATERING

Un corso in cui lo chef Gianluca Tomasi spazierà con una serie di sapori e gusti per piatti ideati per il servizio a buffet ed il servizio al tavolo. Particolare attenzione sarà data alla programmazione del servizio, alla scelta del menù più idoneo e alle tecniche più innovative per una preparazione razionale che sappia anche risolvere, oltre a una corretta pianificazione del lavoro, problematiche di sprechi o di lievitazione dei costi. In aula si parlerà anche di tecniche per lo stoccaggio, il trasporto e la rifinitura delle preparazioni per un servizio sempre di qualità. **PER CHI:** chef e ristoratori che vogliono saper gestire con razionalità e velocità la preparazione di banqueting e catering.

IGRANDI  
CORSI  
2015

3+2

PRO  
MO  
ZIONE

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI IN 5 GIORNI  
DELLO CHEF PAOLO CAPPUCCIO, "LA CARNE: TECNICHE  
DI LAVORAZIONE E IDEE" 9-10-11 NOVEMBRE  
E "LE SALSE E LE EMULSIONI" 12-13 NOVEMBRE

VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO

## 16-17 NOVEMBRE

Diego Crosara

### DESSERT AL PIATTO E DOLCI AL CUCCHIAIO

Diego Crosara, chef pasticciere forte della sua invidiabile esperienza nel mondo della pasticceria da ristorazione e vincitore di numerosi premi e riconoscimenti internazionali, presenta diverse proposte di gustosi dessert da ristorazione e dolci al cucchiaino, giocando con accostamenti, consistenze e dando libero spazio alla creatività e all'originalità. Il maestro darà importanti indicazioni per produrre in modo veloce e razionale dessert equilibrati ed esteticamente curati.

**PER CHI:** un corso indispensabile per pasticceri d'albergo e cuochi che vogliono arricchire la loro carta dei dessert in modo raffinato, elegante e goloso.

## 18-19 NOVEMBRE

Francesco Favorito

### NUOVI STILI PER IL BRUNCH

Il corso è utile per tutti coloro che hanno una clientela con esigenze e stili alimentari particolari quali vegetariani, vegani e crudisti. Verranno realizzati piatti unici, panini, sandwich, pasta fresca e una veloce proposta di primi e secondi piatti, utilizzando materie prime e metodologie di lavorazione nel pieno rispetto dei principi riferiti ad ogni stile alimentare.

**PER CHI:** pasticceri che vogliono arricchire la loro proposta della pausa pranzo, ma anche per ristoratori o albergatori in cerca di un'idea di brunch nuova e moderna.

## 23-24 NOVEMBRE

Giuseppe Maffioli

### COTTURE A BASSA TEMPERATURA DI CARNE E PESCE

Un corso innovativo ed interessante per acquisire la conoscenza della cottura a bassa temperatura, con metodo tradizionale, in olio e sottovuoto. Lo chef si cimenterà in elaborazioni e preparazioni base di carne e di pesce al fine di chiarire ogni dubbio su questa tecnica, mostrandone i possibili vantaggi: facile esecuzione, minor perdita di peso del prodotto, massima espressione nei sapori, massima morbidezza del prodotto, migliore conservazione. **PER CHI:** tutti i ristoratori che vogliono affinare la conoscenza di questa tecnica.



## 30 NOVEMBRE - 1 DICEMBRE

Paolo Cappuccio

### DESIGN DEL PIATTO

Nella ristorazione moderna diventa sempre più importante, oltre alla bontà del piatto, il gusto estetico e la presentazione. Durante il corso verranno proposte idee accattivanti e moderne per esaltare il cibo a 360° attraverso la sperimentazione e la combinazione di forme, colori e sapori. Verranno proposte guarnizioni per antipasti, primi piatti, secondi di carne e pesce, dressing di frutta e agrumi, chip di tuberi, cialde croccanti e molto altro. **PER CHI:** ristoratori che desiderano valorizzare ogni portata per renderla non solo una delizia per il palato ma anche per gli occhi.

## 30 NOVEMBRE - 1 DICEMBRE

Walter Zanoni

### LA CUCINA PER GASTRONOMIE

Durante le due giornate di corso verranno realizzate ricette adatte alla gastronomia spaziando dalla carne al pesce e alle verdure. Prodotti pronti da cuocere e il pronto-cotto da rigenerare, proposti anche in monoporzione. Antipasti, primi piatti, secondi, piatti unici e contorni con idee nuove, tradizionali e facili da realizzare. Verranno affrontate le nuove tecniche di cottura e conservazione per poter pianificare e razionalizzare al meglio le lavorazioni, e sarà data attenzione anche alla cura dei dettagli nella presentazione delle preparazioni da esporre sul banco di vendita. **PER CHI:** è in cerca di idee nuove e desidera migliorare tempi e costi di lavorazione.

# IL MESTIERE DEL PASTAIO

GLI SPONSOR UFFICIALI 2015 DI CAST ALIMENTI

**METRO**

**CALLEBAUT**  
BELGIUM 1911



**CARPIGIANI**



agrimontana

**IRINOX**

**Campina**

**CHS**  
GROUP

**Debic**  
Superarsi ogni giorno.

**corman**  
professional

**ilsa**



Fonte Alpina  
**MANIVA**

les vergers  
**boiron**

ITALGEL **FAST**

PANINA  
**Givola**

**COMPRIAL**

**SENNA**

**GESCO**

**BRAUN**

**SELM** CHOCOLATE  
MACHINERY

**RONDO**  
Dough-how & more.

**POLIN**

**pavoni**  
ITALIA

**BRAGARD**  
Be your best

# CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER **PASTAIO**



**Mestiere del gusto che richiede una formazione sempre più specifica e mirata, anche per adeguarsi alle nuove tecnologie oggi disponibili, quella del pastaio è una professione di lunga tradizione, profondamente legata al Made in Italy**



## Per chi

Il corso per pastaio è rivolto a persone con o senza una breve esperienza nel settore, o provenienti da studi e professioni in altri ambiti.

## Calendario

**1<sup>a</sup> edizione: dal 9 al 20 febbraio**

**2<sup>a</sup> edizione: dall'8 al 19 giugno**

**3<sup>a</sup> edizione: dal 9 al 20 novembre**

## Articolazione e orari

Due settimane con frequenza dal lunedì al venerdì (8.30-13.00 e 14.00-17.30) per un totale di 80 ore.

## Docenti

I docenti del corso di alta formazione sono tutti formatori di grande esperienza, già consulenti tecnici per la produzione di pasta per i ristoranti e alberghi e per l'apertura di pastifici artigianali e non.

## Obiettivi

Al termine delle due settimane di corso si acquisirà una solida base per la produzione di pasta fresca, secca e ripiena artigianale con grande attenzione per le nuove tecnologie e l'innovazione. Si apprenderanno le tecniche corrette per la conservazione, il confezionamento e la manipolazione dei prodotti di pasta. Verranno anche forniti spunti e nozioni utili per la gestione aziendale. Sono previste esercitazioni pratiche dei partecipanti.



## GRANDE PROMOZIONE

**Tutti coloro che frequenteranno un Corso di Alta Formazione per Pastaio, per un anno avranno la possibilità di partecipare a tutti i corsi di aggiornamento e specializzazione di CAST Alimenti (della durata massima di 4 giorni), con uno sconto del 50%.**

## Contenuti

- › Merceologia alimentare e conoscenza delle attrezzature;
- › Tecniche di preparazione della pasta fresca, tagliatelle, lasagne, tagliolini e ripiena, tortellini, cannelloni, ravioli: ricetta di base e metodi;
- › La pasta all'uovo, speciale e secca: ricetta di base e metodi di produzione;
- › Paste formate a mano e paste formate meccanicamente;
- › Ricette di base e tecniche per la produzione dei ripieni;
- › La sicurezza alimentare: processi di sanificazione e corretta conservazione del prodotto e degli ambienti;
- › La pastorizzazione, le fasi di asciugatura, l'essiccazione e il confezionamento;
- › Aspetti logistici e strutturali per l'apertura e la gestione di un laboratorio.

## Titolo rilasciato

Al termine del percorso verrà rilasciato l'Attestato di frequenza al Corso di Alta formazione per Pastaio.

## VERSO IL MONDO DEL LAVORO

CAST Alimenti riserva ai partecipanti dei corsi di Alta Formazione l'accesso riservato alla sezione del sito dedicata alle offerte di lavoro, con annunci da tutta Italia e dall'estero.

## CORSI DI SPECIA LIZZA ZIONE

13-14 APRILE / 28-29 SETTEMBRE

Walter Zanoni

### PASTA FRESCA PER IL RISTORANTE, ANCHE GLUTEN FREE: TECNICHE E IDEE

Il programma del corso prevede approfondimenti sull'intero processo produttivo della pasta fresca: dalle materie prime alla loro lavorazione, alla conservazione e cottura del prodotto. Numerose le proposte per piatti tradizionali, ma anche creativi e versatili, adatti a diverse tipologie di ristorazione. Saranno forniti consigli per la produzione della pasta senza glutine e per le prassi corrette al fine di evitare contaminazioni con altri prodotti. **PER CHI:** ristoratori interessati ad approfondire le tecniche per una corretta preparazione della pasta fresca con e senza glutine.



22-23 GIUGNO

Nicola Michieletto

### PASTA FRESCA E PRIMI PIATTI PER GASTRONOMIE E ROSTICCERIE

L'obiettivo del corso è fornire indicazioni utili per incrementare la produzione e l'offerta di pasta fresca per negozi al dettaglio e grossisti: dai prodotti di cucina semi-preparati, pastorizzati o pronti da scaldare per negozi al dettaglio o laboratori all'ingrosso, alle paste speciali per utilizzo congelato o al microonde. In aula si parlerà di paste condite per monoporzione, take-away e laboratori grossisti; di salse e sughi da abbinare alle paste fresche; di tecniche di produzione e conservazione delle salse e dei sughi; con accenni all'ottimizzazione del food-cost. **PER CHI:** cuochi da rosticceria e gastronomia e pastai che vogliono arricchire la loro esperienza e ottimizzare i guadagni.

21-22 OTTOBRE

Fabrizio Sangiorgi

### PRODUZIONE E RICETTE DI PASTA PER GRANDI EVENTI

Durante il corso, adatto a tutte le realtà ristorative che offrono servizi banqueting, catering o buffet per molti commensali, verranno illustrate le tecniche più adatte per la produzione di pasta per grandi eventi: dalla preparazione allo stoccaggio sino alla conservazione in sottovuoto della sfoglia e dei ripieni e alle attenzioni da avere per il trasporto. Non mancheranno ricette, abbinamenti e spunti di creatività per ideare nuovi piatti e valorizzarli agli occhi della clientela. Il corso si prefigge di affrontare le problematiche comuni nella produzione artigianale di pasta fresca per grandi numeri, fornendo metodi e consigli per la corretta organizzazione e produzione. **PER CHI:** ristoratori interessati ad approfondire le tecniche per una corretta preparazione e conservazione della pasta fresca per eventi.



Per conoscere tutte le  
date dei corsi visitate il sito  
[castalimenti.it](http://castalimenti.it)



# IL MESTIERE DEL PASTICCERE

GLI SPONSOR UFFICIALI 2015 DI CAST ALIMENTI

**METRO**

**CALLEBAUT**  
BELGIUM 1911



**CARPIGIANI**



agrimontana

**IRINOX**

**Campina**

**CHS**  
GROUP

**Debic**  
Superarsi ogni giorno.

**corman**  
professional

**ilsa**



Fonte Alpina  
**MANIVA**

les vergers  
**boiron**

ITALGEL **FAST**

PANINA  
**Givola**

**COMPRIAL**

**SENNA**

**GESCO**

**BRAUN**

**SELM** CHOCOLATE  
MACHINERY

**RONDO**  
Dough-how & more.

**POLIN**

**pavoni**  
ITALIA

**BRAGARD**  
Be your best

# CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER **PASTICCERE**



Fulcro dell'attività didattica e proposta formativa storica di CAST Alimenti, il corso di Alta Formazione per Pasticcere è una proposta formativa collaudatissima per metodi e risultati. Un corso in cui, l'attenzione per l'attività pratica e la padronanza delle tecniche e dei procedimenti, consente di ottenere ottimi risultati in termini di applicazione delle nozioni ricevute nel mercato del lavoro



## Per chi

Rivolto a persone senza o con una breve esperienza nell'ambito della pasticceria, o a chi proviene da ambiti diversi e vuole acquisire tutte le competenze necessarie per lavorare come pasticciere.

## Calendario

1<sup>a</sup> edizione: dal 26 gennaio al 8 maggio

2<sup>a</sup> edizione: dal 9 marzo al 19 giugno

3<sup>a</sup> edizione: dal 20 aprile al 31 luglio

4<sup>a</sup> edizione: dal 25 maggio al 2 ottobre

5<sup>a</sup> edizione: dal 7 settembre al 18 dicembre

6<sup>a</sup> edizione: dal 12 ottobre al 12 febbraio 2016

7<sup>a</sup> edizione: dal 2 novembre al 4 marzo 2016

## Articolazione e orari

Il corso è proposto in 15 settimane a tempo pieno, dal lunedì al venerdì (8.30-13 e 14-17.30), per un totale di 600 ore dedicate alla formazione pratica in laboratorio. A seguito della formazione in aula sono previsti tre mesi di tirocinio ed un successivo rientro a scuola per sostenere gli esami finali.

## Docenti

Alcuni tra i migliori pasticceri italiani, vincitori di numerosi premi e riconoscimenti: **Pierpaolo Magni, Achille Zoia, Diego Crosara, Gabriele Bozio, Giuseppe Gagliardi, Stefano Laghi** supportati da docenti, tecnici ed esperti per interventi complementari e di approfondimento.



Nel corso del 2015 saranno inaugurati due nuovi laboratori a postazioni singole per andare incontro alla filosofia didattica della scuola, che ha sempre garantito il pieno coinvolgimento degli studenti in aula e ha sempre dato spazio all'innovazione tecnologica.

## Obiettivi

L'obiettivo è di formare la figura professionale del pasticciere sotto il profilo tecnico e manuale. È un percorso in cui verrà riservato largo spazio alla conoscenza delle materie prime e alle tecniche di produzione degli impasti base. Una volta consolidati i procedimenti base, gli allievi continueranno ad esercitare la loro manualità con la realizzazione individuale di mignon, torte, semifreddi, pasticceria salata, prodotti per colazioni, cioccolato e cioccolatini, prodotti di confetteria, prodotti fritti. Costante sarà l'esercitazione sulle tecniche di decorazione in pasticceria. Verranno inoltre presentati tutti gli aspetti relativi all'organizzazione pratica del lavoro e di produzione: i principi di igiene, l'organizzazione dei laboratori e dei magazzini. L'allievo, al termine del corso, avrà un'ottima conoscenza della produzione di pasticceria di base italiana, saprà inoltre lavorare in maniera organizzata e corretta, saprà muoversi con dimestichezza negli ambienti e con le attrezzature. Il corso si propone di formare gli allievi affinché possano lavorare in piena autonomia all'interno di un qualsiasi ambiente di produzione dolciario: dalle pasticcerie artigianali ad attività di catering, ristorazione, alberghi e hotel ove sia prevista tale produzione. →





## Contenuti

- 】 La storia della pasticceria e l'evoluzione della figura professionale del pasticcere.
- 】 L'organizzazione di un laboratorio di pasticceria: spazi, macchinari, attrezzature, utensileria e indumenti professionali.
- 】 Le materie prime in pasticceria.
- 】 I principi di corretta prassi igienica.
- 】 Tecnica e produzione pratica degli impasti, loro trasformazione e conservazione.
- 】 I prodotti della pasticceria italiana classica e moderna: dolci, pasticceria mignon, torte classiche e moderne, da forno e farcite
- 】 La lievitazione e i prodotti lievitati, tra i quali il panettone. Lavorazione quotidiana per iniziare e mantenere il lievito naturale.
- 】 Il cioccolato e i prodotti di cioccolateria e confetteria.
- 】 Le preparazioni fredde e il gelato in pasticceria.
- 】 La pasticceria da ristorazione.
- 】 La pasticceria salata.
- 】 La decorazione in pasticceria, la presentazione estetica e il cake design.
- 】 Cenni di gestione di un laboratorio.

## Modalità didattica

Il metodo didattico dell'alta formazione può essere così sintetizzato: alta praticità; numero chiuso per garantire un ottimo rapporto docente-studente; laboratori con attrezzature all'avanguardia; simulazione di situazioni lavorative; pieno coinvolgimento dei partecipanti in lavori di gruppo e individuali che consentiranno di apprendere le conoscenze tecniche, la manualità pratica e l'affinamento estetico necessari alla professione del pasticcere; e continuità nel tempo, grazie a un catalogo corsi che permetterà in seguito di mantenersi aggiornati lungo tutto il proprio percorso professionale. Gli allievi potranno contare, oltre che sulla visione diretta e la pratica di tutte le preparazioni, anche sul supporto del materiale didattico, corredato da spiegazioni e fotografie dei prodotti.

## Interventi specialistici

Alcuni argomenti collaterali al corso, quali l'igiene e la conoscenza di particolari categorie merceologiche, verranno trattati da docenti esperti della materia in brevi momenti di approfondimento, come singoli momenti didattici.





## **GRANDE PROMOZIONE**

**Tutti coloro che frequenteranno un Corso di Alta Formazione per Pasticcere, per un anno avranno la possibilità di partecipare a tutti i corsi di aggiornamento e specializzazione di CAST Alimenti (della durata massima di 4 giorni), con uno sconto del 50%.**

### **Opportunità di tirocinio**

Sarà possibile continuare l'esperienza didattica attraverso un periodo di tirocinio formativo in aziende e pasticcerie selezionate da CAST Alimenti fra le strutture più qualificate d'Italia. Il servizio è attivabile sulla base dei risultati conseguiti durante il corso e previa verifica dei requisiti richiesti a norma di legge: è necessario trovarsi nello stato di disoccupazione. Il vitto e l'alloggio durante il periodo di tirocinio sono a carico dell'allievo. L'assegnazione della sede del tirocinio è stabilita da CAST Alimenti in base a scelte organizzative e alla disponibilità delle aziende stesse. La rinuncia o l'interruzione all'attività di tirocinio non comporta da parte di CAST Alimenti alcun rimborso rispetto alla quota di iscrizione. Al termine dell'attività di tirocinio l'allievo rientrerà a scuola per sostenere una prova finale in cui dovrà relazionare ai docenti l'esperienza vissuta e affrontare una prova teorico pratica.

### **Titolo rilasciato**

Al termine di tutto il percorso verrà rilasciato l'attestato di frequenza al Corso di Alta Formazione per Pasticcere. Al termine degli esami finali gli studenti riceveranno un dossier di valutazione e ai più meritevoli saranno assegnate le 5 stelle di CAST Alimenti visibili sull'attestato.



## **VERSO IL MONDO DEL LAVORO**

CAST Alimenti riserva ai partecipanti dei corsi di Alta Formazione l'accesso riservato alla sezione del sito dedicata alle offerte di lavoro, con annunci da tutta Italia e dall'estero.

# I PRIMI PASSI... IN PASTICCERIA



**Questo percorso nasce con l'intento di preparare e introdurre l'allievo nel mondo della produzione di pasticceria, affrontando gli step fondamentali dell'attività pratica di laboratorio. L'obiettivo è di formare il "perfetto assistente di laboratorio" che sappia muoversi con facilità e competenza, individuando gli strumenti giusti e compiendo le operazioni preliminari e fondamentali senza incertezze o dubbi.**

## Calendario

1ª edizione: dal 9 al 20 febbraio

2ª edizione: dal 29 giugno al 10 luglio



## Per chi

Un corso utilissimo a più persone: a chi vuole cominciare a conoscere il mestiere del pasticciere ma non ha alcuna conoscenza o dimestichezza con un ambiente professionale, a chi vuole iscriversi al corso di Alta Formazione per Pasticcere per partire subito con il piede giusto e già con una discreta manualità; a chi ha terminato il corso per pasticciere o arriva da altri corsi base e vuole migliorarsi nelle operazioni fondamentali.

## Contenuti

**GLI SPAZI** La conoscenza delle attrezzature, dei macchinari e degli utensili in uso presso un laboratorio di pasticceria, pulizia e corretta collocazione nei propri cassetti di tutti gli utensili; Gestione dell'attrezzatura da scaffale per singole tipologie, misure e grandezze; gestione delle attrezzature particolarmente "delicate" e che si collocano in contenitori particolari; gestione del materiale di consumo: pirottini, carte da forno, oleate, acetato, carta mani ecc.; gestione della linea del freddo: banchi e armadi in positivo, banchi e armadi in negativo, abbattitori e celle; attenzione ai tempi di conservazione, applicazione e controllo del sistema HACCP.

**LE MATERIE PRIME** Tutti i passaggi della pesatura, l'uso e la gestione di contenitori, sacchi, scatole, tramoggia; modalità per la lettura di una ricetta e la preparazione dei singoli ingredienti prima e dopo la pesatura e la collocazione nel luogo di origine con tutti i requisiti di chiusura idonei; metodo di conservazione dopo l'impasto: tutte le modalità di imballo, chiusura e stoccaggio di uno o più prodotti.

**PULIZIA** Struttura, banchi, linea del freddo attraverso una modalità pratica con dimostrazione da parte del docente.

**LA MANUALITÀ** Pratica per le 5 tecniche base in pasticceria: taglio, spatolaggio, sac a pochés, cornetto, forchetta. Oltre a queste tecniche esistono una serie di passaggi manuali che si affinano con la pratica e con l'esercizio: pesare, tritare, macinare, frullare, impastare, mescolare, montare, incorporare, dressare, farcire, inzuppare, livellare, spalmare, lisciare, cuocere, conservare, decorare.



# SCUOLA D'IMPRESA PASTICCERIA

La passione e l'amore di un pasticcere per il proprio lavoro è la prima spinta che lo porta ad affrontare una sfida imprenditoriale. Ma può non bastare. In questo contesto nasce la Scuola d'impresa di CAST Alimenti, un percorso formativo unico in Italia, progettato e pensato per coloro che hanno come obiettivo professionale l'apertura o la gestione di una nuova impresa nel settore della pasticceria, intesa sia come pasticceria classica che nuovi format di pasticceria "moderna" che possano offrire un servizio a 360° nell'arco della giornata secondo le tendenze più attuali. Cosa fare, cose da sapere, strumenti da utilizzare per avviare un locale di successo. L'obiettivo è di fornire tutti gli strumenti tecnico-pratici utili a elaborare nuove idee o "format" per una moderna impresa nel mondo del dolce e non solo; un'attività non più concentrata solo ed esclusivamente sul buon prodotto ma anche su metodi e organizzazione della produzione alla vendita, che sappia proporsi sul mercato con un approccio diretto e deciso, gestendo al meglio le risorse per il massimo risultato. Come rinnovarsi, essere maggiormente concorrenziali, aumentare i volumi al minor costo e aumentare i propri margini ottimizzando risorse umane, costi, qualità prodotto e produzione.

## Articolazione

Il corso si struttura in due settimane consecutive con frequenza in presenza diurna di 8 ore al giorno (8.30-17.30), per un totale di 12 giorni, incluso sabato e domenica. Le lezioni, a tema, vengono trattate inizialmente da una base teorica e poi convalidate dalla successiva applicazione pratica (sia con modalità dimostrativa che pratica di gruppo, incluso visite e casi aziendali). **Il corso prevede inoltre un servizio personalizzato post corso di coaching individuale da parte dei docenti, finalizzato a ricevere informazioni strettamente coerenti al percorso formativo e all'applicazione pratica nelle diverse realtà d'impresa. Gli esperti saranno disponibili a ricevere documenti /quesiti da parte dei partecipanti sul proprio personale progetto imprenditoriale e valutarli fino ad un impegno complessivo pari a 30 ore, fruibile in un periodo di 12 mesi entro la fine del corso. La modalità di coaching avverrà tramite utilizzo strumenti informatici: skype e posta elettronica.**

## Per chi

Professionisti e neofiti del settore, che desiderano avere strumenti concreti per realizzare i propri progetti e idee d'impresa, secondo le tendenze attuali del mercato. È preferibile una minima conoscenza professionale di pasticceria.



## Docenti

Un pool di esperti formatori, consulenti e manager della ristorazione che operano quotidianamente al servizio di imprese nella creazione e realizzazione di nuovi format e per la rivalutazione di locali e ambienti già esistenti. Coordinatore e Main Teacher: maestro Gabriele Bozio, food consultant ed esperto di prodotto e nuove tecnologie di produzione. E poi: Giacomo Pini (strategic food & beverage manager), Massimo Giubilesi (esperto di food safety & management), Edoardo Scinetti (esperto di IT and food management), Roberto Fusaro (organic food & beverage manager).

### PRIMO MODULO

#### Costruire l'idea e conoscere gli strumenti

L'obiettivo di questa settimana è far comprendere come si muove il mondo della pasticceria attuale e aiutare il partecipante a concretizzare la propria idea di business in considerazione di diversi parametri, incluse le potenzialità connesse all'utilizzo delle nuove tecnologie.

#### Parte teorica:

**Marketing:** Nuove tendenze a livello nazionale e internazionale, in particolare format e "casi" americani; Cosa funziona oggi, cosa cercano i clienti; Come si fa a capire se un format è redditizio, replicabile, longevo; Quali sono i primi passi per aprire un format o per convertire un'attività che non funziona più; I tre pilastri del successo: Strategia, Tattica, Operatività; Come impostare un modello di business per un nuovo format; La progettazione

dell'ambiente: marketing e funzionalità; visite aziendali, casi e testimonianze.

**Food Safety:** Rispetto degli standard sanitari e di sicurezza di legge; Implementazione dei processi compatibili con le esigenze gestionali; Mantenimento degli standard di qualità e di prestazione produttiva; Razionalizzazione del sistema energetico e di efficienza (impianti, macchine, attrezzature).

**Parte didattica applicativa:** Fisiologia del gusto tra tradizione e evoluzione; Le tecniche di lavorazione standard e la loro evoluzione; Tecnologia e attrezzature avanzate per le nuove potenzialità in pasticceria; Verrà privilegiata una modalità didattica "comparativa" per confrontare tecniche di cottura/utilizzo di tecnologie utili a ottenere risultati diversi, funzionali a diverse realtà di laboratorio di pasticceria.

### SECONDO MODULO

#### Realizzare un business di successo

L'obiettivo di questo modulo è completare l'insieme di informazioni necessarie all'apertura di un'attività che sappia distinguersi dalle altre anche per capacità di gestione imprenditoriale.

#### Parte teorica:

**Business & Project Management:** Il progetto di fattibilità: coerenza con l'analisi dei bisogni e lo studio di fattibilità economica; Le risorse economico-finanziarie, il capitale necessario per partire, le principali fonti di finanziamento; la previsione economico-finanziaria, come prevedere e calcolare il futuro profitto; La gestione dei flussi finanziari; Applicazione del sistema di controllo dei costi (produzione, vendita, lavoro, manutenzione, consulenze, controlli analitici).

**Nuove tendenze in ristorazione, Salutistico, Green & Organic:** La pasticceria salutistica e il benessere alimentare; Il biologico e valore aggiunto al business e strategie della ristorazione biologica; La gestione di un'attività di pasticceria secondo le tendenze organic & bio.

**Marketing & Communication:** Interior Design: la gestione dello spazio e la capacità comunicativa ed emozionale. La scelta di colori, stili, volumi, materiali, superfici, arredi e luci; Brand, Packaging & Label Design: come realizzare e gestire una comunicazione coordinata; Il packaging: l'importanza della giusta confezione, la scelta dei materiali, la grafica e la stampa. **Strumenti di comunicazione moderna:** rete (internet), nuovi social network e la comunicazione classica per ottenere il massimo risultato ottimizzando le risorse / Casi aziendali.

#### Parte pratica applicativa:

Applicazione dei sistemi di lavorazione avanzati per la realizzazione di diversi format classici e innovativi. I partecipanti, sotto la guida del maestro, realizzano, con le tecnologie più adatte a seconda del tipo di attività, una serie di elaborati simulando un'attività produttiva reale. **Esempio:** centro di produzione con più punti vendita, preparazione/finitura in front office (banco bar, laboratorio a vista), laboratorio con produzioni specializzate (monoprodotto), alta pasticceria, pasticceria da ristorazione/alberghiera, pasticceria classica gestione familiare.

# M.A.S.



I GRANDI  
CORSI  
2015

# TER DI PASTICCERIA



La proposta formativa di più alto livello nell'intero panorama dei corsi CAST Alimenti. Come accade in ambito accademico, il Master di Pasticceria CAST Alimenti intende fornire le conoscenze più avanzate di questa disciplina a tutti coloro che hanno già una buona preparazione. Il percorso si rivolge a chi è già pasticciere e pratica da tempo questo mestiere ed è costituito da 14 incontri teorici e dimostrativo-pratici, dedicati alle tecniche di costruzione di prodotti, composti e di impasti base a un altissimo livello di approfondimento.

Il Master ha come obiettivo la trasmissione del sapere e del saper fare della pasticceria italiana, lo studio approfondito degli impasti e delle preparazioni con tutti gli ingredienti necessari e le modalità di interazione necessarie a prepararli, cuocerli, conservarli. Gli incontri dedicati a gelateria, cioccolateria, pasticceria salutistica, produzione e conoscenza dei dolci tipici italiani servono a completare la preparazione di un maestro pasticciere che punta all'eccellenza. Si procederà all'attivazione completa del percorso al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Sarà data priorità di iscrizione agli allievi che frequentano il Master completo; sarà possibile frequentare singoli incontri solo in caso restino dei posti disponibili.

Al termine della frequentazione di tutto il percorso, verrà rilasciato l'attestato di partecipazione al MASTER DI PASTICCERIA di CAST Alimenti. Il Master verrà replicato in più edizioni. Chi non ha la possibilità di frequentare tutto il Master nel corso di un unico anno, potrà recuperare le lezioni perse nelle edizioni successive fino a completare i 14 appuntamenti previsti. I docenti del Master sono i migliori professionisti delle diverse discipline. In primis Iginio Massari, che con le sue magistrali interpretazioni, gestisce le principali tematiche.

Fra gli altri professionisti coinvolti per approfondimenti tematici: Achille Zoia, per la pasticceria della tradizione italiana, Francesco Palmieri per il gelato, Pierpaolo Magni per il cioccolato, Gabriele Bozio e Nicola Michieletto per la pasticceria salutistica, e i maestri Danilo Freguja e Paolo Cappelini per gli approfondimenti sulla merceologia. Docenti con competenze a carattere scientifico, come il prof. Franco Antoniazzi, accompagneranno i maestri in codocenza per alcune lezioni.

# Iginio Massari

## GLI IMPASTI E LE PREPARAZIONI DI BASE

(8 INCONTRI)

Il più grande Maestro della pasticceria italiana ci condurrà attraverso un percorso conoscitivo unico, per capire fino in fondo il "comportamento" degli impasti e le preparazioni di base di pasticceria. Attraverso una serie di incontri a tema, verrà spiegato come costruire una ricetta equilibrata e ottenere la produzione corretta dei dolci, attraverso lo studio degli ingredienti per tipologia, quantità, qualità e la piena comprensione di come reagiscono in funzione delle tecniche di produzione, di cottura, di conservazione. La composizione ideale per ottenere il miglior risultato attraverso la lavorazione sia manuale che meccanica.

Gli 8 moduli proposti dal Maestro Massari avranno una modalità didattica di tipo teorico e dimostrativo-pratico. Utilissimo percorso oltre che per i pasticceri, anche per i panificatori e i gelatieri che hanno già esperienza di pasticceria. Adatto a chi ha già una buona preparazione. Di seguito il calendario dettagliato con le tipologie di impasti:

**23-24-25 febbraio > LA PASTA FROLLA**

**13-14-15 aprile > IL PAN DI SPAGNA**

**11-12 maggio > LE CREME**

**8-9-10 giugno > I MERINGAGGI**

**6-7-8 luglio > LE MASSE MONTATE**

**14-15-16 settembre > LA SFOGLIA**

**5-6-7 ottobre > LA PASTA LIEVITATA**

**16-17-18 novembre > LA PASTA BIGNÈ**



**27-28-29 APRILE**

## Pierpaolo Magni Franco Antoniazzi

### IL CIOCCOLATO

I contenuti teorici con il docente Franco Antoniazzi: cos'è il cioccolato, le piantagioni, le differenze tra fermentazioni ed essicazioni; la composizione delle coperture, degustazioni di diverse tipologie di cioccolato la conservabilità dei prodotti a base di cioccolato, l'acqua libera, i conservanti, gli additivi, l'etichettatura e la legislazione in materia. I contenuti pratici e teorici a cura dei docenti Pierpaolo Magni e Franco Antoniazzi: le creme e i ripieni, creme da spalmare e a lunga conservazione, l'utilizzo di varie tipologie di grassi, produzione di tavolette con ripieni di diverse cremosità. Preparazione di cioccolatini con ripieno liquido, costruzione o bilanciatura di una ganache, costruzione di creme al cioccolato, preparazione e valutazione della conservabilità dei ripieni idratati.

**18-19-20 MAGGIO / 28-29-30 SETTEMBRE**

## Achille Zoia

### DOLCI TIPICI ITALIANI

In questi due incontri il maestro Zoia illustrerà le caratteristiche di produzione di tutti i dolci che fanno parte della tipica tradizione italiana, patrimonio di gusto e storia di ciascuna regione d'Italia; quei dolci cioè che sono ben presenti nella memoria di ciascuno di noi. Dopo aver acquisito le basi tecniche e tutti i metodi di produzione degli impasti, l'attenzione sarà posta su torte e prodotti più noti, con approfondimenti su quelli tipici di ciascuna regione italiana: dallo strudel alto-atesino ai dolci in pasta di mandorle del Sud passando dalla torta Paradiso, alla cassata siciliana, alla pastiera napoletana, al babà. Una conoscenza cui un vero pasticciere professionista non può rinunciare: un tesoro storico e di tradizione attraverso gli esempi di produzione di un grande maestro.



29-30 GIUGNO / 1 LUGLIO

Danilo Freguja  
Paolo Cappellini  
**MERCEOLOGIA  
ALIMENTARE**

Questo seminario di approfondimento è dedicato a comprendere come meglio utilizzare e trattare alcuni tra gli ingredienti più utilizzati in pasticceria. Ogni giorno verrà trattato un singolo componente: gli zuccheri, i grassi ed infine gli emulsionanti e gli additivi. Ciascun prodotto verrà trattato per comprenderne le caratteristiche e le funzioni specifiche all'interno del prodotto finito, ma soprattutto per apprendere come e dove intervenire in caso di problemi. Con modalità scientifica e sapienza pratica verranno analizzati problemi e possibili risoluzioni per mille casi: cambiare lo zucchero in una ricetta, allungare la conservazione di un prodotto, migliorarne la consistenza e la struttura.

Il Maestro Cappellini, chimico ed esperto di pasticceria e gelateria, spiegherà passo per passo cosa accade sostituendo un ingrediente con un altro. Il maestro pasticcere Danilo Freguja lo illustrerà nella pratica dimostrando in diretta quello che è stato appena spiegato. Per avere delle informazioni scientificamente corrette su zuccheri, grassi e additivi: senza voler diventare scienziati, ma artigiani professionisti ed esperti sì.

12-13-14-15 OTTOBRE

Gabriele Bozio  
Nicola Michieletto  
**LA PASTICCERIA  
SALUTISTICA**

In questo seminario viene spiegato il concetto di salutistico e la sua applicazione professionale, trattando in maniera dettagliata ogni categoria merceologica di riferimento. Capire cosa significa introdurre l'idea di benessere in pasticceria e le ragioni che spingono a farlo. L'importanza del processo di trasformazione dei prodotti per scoprire quali siano gli elementi che consentono all'alimento di mantenere intatte le caratteristiche nutrizionali di base. Le produzioni "speciali": per intolleranze, allergie, regimi alimentari particolari. Un corso condotto a quattro mani: Nicola Michieletto, esperto del mondo dell'alimentazione salutistica e naturale, si occupa sempre della parte teorica, relativa agli ingredienti, al loro comportamento nelle varie fasi di lavorazione e alle influenze sul nostro organismo; Gabriele Bozio, invece, realizza dal punto di vista pratico una serie di proposte di pasticceria presentate sia in maniera classica sia moderna.

26-27-28-29 OTTOBRE

Francesco Palmieri  
**IL GELATO ARTIGIANALE**

Una full immersion di quattro giorni per comprendere cosa s'intende per gelato artigianale. L'obiettivo è far conoscere meglio questa produzione a tutti i gelatieri perché possano utilizzarla al meglio nelle loro preparazioni dolci, diventando consapevoli di tutte le sue proprietà e caratteristiche. Verranno trattati la classificazione del gelato e delle varie specialità della gelateria italiana; le materie prime in gelateria; le principali proprietà e funzionalità nel gelato; il bilanciamento delle miscele gelato di base, i gusti classici e i più innovativi; i sorbetti e le granite; l'uso di prodotti semilavorati; l'uso del gelato nei diversi prodotti di pasticceria. Si studierà come ottenere un buon gelato, le caratteristiche e i metodi di produzione, le modalità e le tecniche per una sana e perfetta conservazione.



## CORSI DI SPECIA LIZZA ZIONE

16-17-18 MARZO  
4-5-6 MAGGIO  
21-22-23 SETTEMBRE  
23-24-25 NOVEMBRE

Davide Malizia

### CORSO BASE DI LAVORAZIONE DELLO ZUCCHERO

Le tecniche di base per la realizzazione di lavorazioni in zucchero con Davide Malizia, campione del mondo in questa disciplina. In aula si imparerà a conoscere l'ingrediente e le cotture; imparare a satinare, colare, stampare e soffiare lo zucchero; realizzare vari elementi di zucchero soffiato, tirato e colato con diverse impressioni e a più colorazioni. Un corso pratico in cui tutti gli allievi hanno la possibilità di eseguire le lavorazioni, sotto la guida del docente, e di realizzare il proprio pezzo da portare a casa. **PER CHI:** non sono richieste grandi esperienze o doti artistiche particolari, ma forte motivazione e pazienza.

2-3-4 FEBBRAIO / 16-17-18 NOVEMBRE

Stefano Laghi

### I SEMIFREDDI: BILANCIAMENTO E PRODUZIONE RAZIONALE

Un corso dimostrativo per apprendere come realizzare un buon bilanciamento dei semifreddi. Si partirà dalla conoscenza delle varie tipologie dei semifreddi e dalla produzione di basi, inserimenti e farciture, per completare successivamente le diverse ricette e rifiniture. Verranno inoltre forniti utili suggerimenti per la corretta conservazione e lo stoccaggio dei prodotti al fine da ottenere una produzione razionale e ben organizzata. **PER CHI:** è un corso che ben si adatta ai pasticceri e ai gelatieri che abbiano una base di pasticceria e che tiene conto delle diverse esigenze in termini di produzioni e attrezzature disponibili.

2-3-4 FEBBRAIO

Iginio Massari

### LE TORTE CLASSICHE DI MASSARI



Un viaggio nelle creazioni dolci di un grande Maestro. L'intento del corso è di evidenziare uno stile di produzione in cui vige una visione di qualità fatta di attenzioni continue al prodotto, alle tecniche, all'equilibrio dei sapori e, non ultimo, alla commercializzazione. Diverse proposte di torte e dolci da forno e da credenza della più classica tradizione italiana: la scelta accurata e il sapiente utilizzo delle materie prime, gli impasti e le cotture concepite per valorizzare al meglio la qualità del prodotto, la logica della produzione razionale. La composizione, la finitura e la decorazione di torte che sapranno stupire, oltre che per l'impatto estetico, per i gusti fragranti, equilibrati e semplicemente ottimi. L'appassionante cura dei particolari, l'amore per la conoscenza e la sapienza del più famoso pasticcere d'Italia.





**2-3-4 FEBBRAIO**

Achille Zoia

## COLOMBA E PRIME COLAZIONI CON LIEVITO NATURALE

Principi, produzione, problematiche e soluzioni nell'elaborazione di impasti con lievitati a pasta acida o lievito compresso. Spiegazione del processo di lievitazione. Metodi pratici e corretti per rinnovare il lievito madre (con possibilità di portarlo a casa). Produzione della colomba ad alto contenuto di burro con lievito naturale (l'impasto verrà eseguito due volte per capire al meglio il processo di produzione); produzione della colomba "sistema pandoro" di scuola veronese, con lievito misto. Produzione di impasti per prodotti per prime colazioni con l'utilizzo di frutta candita, secca, con creme, con cioccolato ed altri ingredienti utilizzati in pasticceria. (Possibile levata mattutina per seguire il rinnovo del lievito e gli impasti).

**PER CHI:** tutti i pasticceri che vogliono migliorare la lavorazione dei prodotti con lievito naturale.

**18-19 FEBBRAIO**

Emmanuele Forcone

## DESSERT DA RISTORAZIONE CREATIVI

In questi due giorni dedicati ai dessert da ristorazione, le parole d'ordine saranno: innovazione, gusto ed estetica. Senza mai dimenticare la semplicità di produzione, verranno realizzate diverse proposte di gusto contemporaneo e di grande impatto visivo. Come i dessert scomposti o in verticale, capaci di sorprendere il cliente al primo sguardo, trasformando la degustazione in un giocoso viaggio dei sensi. Il docente Emmanuele Forcone proporrà dei pre dessert, alcuni grandi classici rivisitati, nuove idee e approfondirà alcune tecniche di pasticceria molecolare. **PER CHI:** pasticceri d'albergo e cuochi che cercano nuove idee per arricchire la loro carta dei dessert.

**9-10 MARZO**

Gianluca Fusto

## LE CROSTATE DI GIANLUCA



In questo corso le crostate diventano opere di design che destrutturano la forma tradizionale del dolce, ma al tempo stesso mantengono intatti e più intensi i ricordi di aromi, profumi, sapori e atmosfere del classico dolce di pasta frolla. Crostate fantastiche, con ripieni innovativi a base di gelatine morbide, creme aromatizzate, altri ingredienti croccanti e inserti speziati per conferire i giusti contrasti. Saranno forniti consigli per organizzazione e produzione, fino al momento della vendita con presentazioni accattivanti e di grande effetto visivo.

**PER CHI:** tutti i pasticceri che vogliono rinnovare un dolce classico.

**9-10-11 MARZO**

Emmanuele Forcone

## LA NUOVA PASQUA IN CIOCCOLATO

**VEDI PAG. 98**



9-10-11 MARZO

Piergiorgio Giorilli

## COLOMBA E LIEVITATI MODERNI

Un corso completamente dedicato alla realizzazione di impasti lievitati elaborati con la tecnica della pasta acida a bagno in acqua. Spiegazioni teoriche e pratiche sulla conduzione e il mantenimento del lievito madre. Produzione della colomba pasquale: tecniche e soluzioni per ottenere un prodotto di grande fragranza e gusto. Inoltre, verranno fornite spiegazioni teoriche e pratiche per produrre panini dolci, brioche, sfoglie danesi, e una vasta gamma di prodotti da prima colazione.

**PER CHI:** tutti i pasticceri che vogliono apprendere al meglio la tecnica di lievitazione.

11-12 MARZO

Luigi Biasetto

## METODO BIASETTO PER TORTE E MONOPORZIONI



Il maestro Biasetto propone un corso che è frutto di un'esperienza più che ventennale nella produzione di alta pasticceria artigianale e nel quale si affronteranno le problematiche (e soprattutto le soluzioni) legate alla gestione e organizzazione del lavoro e del laboratorio. Saranno realizzate torte moderne e altri dolci dalla struttura raffinata e buonissima. Si affronterà il processo produttivo dalla selezione delle materie prime, agli acquisti e alla corretta conservazione; la produzione: la tecnologia avanzata e i sistemi di preparazioni innovative; l'analisi dettagliata della composizione delle ricette di pasticceria di base. Verrà dedicato spazio all'acquisizione di competenze utili ad equilibrare gusto, struttura, aroma, sapore e consistenze. Non solo un corso produttivo, ma organizzativo attraverso l'analisi dei costi di produzione, la gestione della conservazione e della presentazione. **PER CHI:** pasticceri desiderosi di vedere all'opera un grande maestro, comprenderne le logiche produttive e ottimizzare con idee nuove la loro produzione.

13-14 APRILE

Emmanuele Forcone

## LA PASTICCERIA MIGNON DI FORCONE



La pasticceria mignon è uno dei simboli della pasticceria italiana nel mondo. In questo corso l'obiettivo sarà fornire idee e spunti per delle proposte nuove e sorprendenti nel gusto e nell'estetica.

Il docente ci guiderà in un viaggio attraverso la pasticceria classica e razionale, fino ad arrivare a proposte totalmente inconsuete e di nuova concezione. Ripieni diversi e geometrie nuove saranno realizzate a partire dai grandi classici come il bigné.

Non mancheranno ovviamente gli approfondimenti sulle materie prime, sulle tecniche di produzione e sugli accorgimenti per la conservazione.

**PER CHI:** pasticceri che vogliono stupire i propri clienti con proposte di pasticceria mignon sempre gustose e sorprendenti.



Per conoscere tutte le date dei corsi visitate il sito [castalimenti.it](http://castalimenti.it)



**13-14 APRILE**

Diego Crosara

## **CROSTATE E DOLCI DA VIAGGIO**

Corso dimostrativo-pratico durante il quale si proporranno dolci a media lunga conservazione e di semplice esecuzione. Verrà spiegato come utilizzare al meglio le materie prime e gli impasti base per questo tipo di dolci, cioè la pasta frolla, le masse montate, il pan di Spagna e la pasta sablée. Verranno proposte farciture e ingredienti per caratterizzare gli impasti: coulis di frutta, ganache da forno e creme adatte per uno stoccaggio a lungo termine. Il tutto abbellito da decorazioni innovative e di facile esecuzione. Si discuterà anche di come produrre in maniera facile e razionale, ottimizzando le materie prime a disposizione per la realizzazione di più dolci. **PER CHI:** pasticceri ma anche panificatori.

**13 APRILE / 12 OTTOBRE**

Franco Antoniazzi

## **ETICHETTATURA**

Il regolamento 1169 è entrato in vigore a dicembre e molte sono le modifiche che devono essere apportate alle etichette. Quattro sono i punti principali oggetto di cambiamento: l'etichetta nutrizionale diventa obbligatoria e cambia sostanzialmente, gli allergeni dovranno essere evidenziati, aumenta il numero di ingredienti di cui sarà obbligatorio riportarne l'origine, sono fissate delle dimensioni minime per le diciture obbligatorie. Questi ed altri saranno gli aggiornamenti che saranno approfonditi grazie al contributo del tecnologo alimentare Franco Antoniazzi.

**20-21 APRILE**

Gabriele Bozio

## **NUOVA PASTICCERIA SALATA**

Il maestro Gabriele Bozio propone preparazioni di pasticceria salata di nuova concezione. I prodotti realizzati spaziano dalla piccola pasticceria mignon salata, alla biscotteria salata, fino ad arrivare alla rivisitazione di grandi classici, come l'intramontabile "pizzetta". Prodotti da forno, lievitati e sfogliati, biscotteria, cake, mignon e tranci cremosi, ma non solo: anche finger food in bicchiere di nuova concezione. Queste sono solo alcune delle preparazioni proposte, realizzate in maniera organizzata e funzionale a una produzione razionale in linea con le esigenze organizzative di una moderna attività produttiva. Di fondamentale importanza è anche la presentazione dei prodotti. Indispensabili sono le nozioni di organizzazione della produzione che il maestro presenta durante l'esecuzione delle ricette, in quanto non basta realizzare il prodotto ma si deve anche saperlo gestire in tutte le sue fasi all'interno della propria realtà, al fine di ottimizzare al meglio la produzione. **PER CHI:** tutti coloro che hanno a che fare con banchetti e ricevimenti, ma anche per chi si occupa di gastronomia o ristorazione veloce.

2+2



POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI DEL MAESTRO BOZIO  
IN 4 GIORNI, **"NUOVA PASTICCERIA SALATA"** 20-21 APRILE  
E **"IL PRANZO VELOCE IN PASTICCERIA"** 22-23 APRILE

**VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO**



**20-21 APRILE**

Stefano Laghi

## BISCOTTERIA E PASTICCERIA DA TÈ

Il corso è teorico e pratico con coinvolgimento diretto di tutti i partecipanti nella realizzazione dei prodotti. La modalità di lavoro potrà essere individuale o di gruppo, sempre sotto la guida esperta del maestro. Si tratteranno in particolare il bilanciamento delle frolle e la produzione dei diversi impasti per un'assortita e squisita produzione di biscotteria da sacchetto, da tè e da latte. Varie consistenze e gusti. Proposta per biscotti classici e moderni, con un'attenzione alla produzione razionale ed efficace. **PER CHI:** vuole apprendere nuove tecniche e tendenze utili a un laboratorio di biscotteria.

**20-21-22 APRILE**

Davide Comaschi

## LE TORTE MONUMENTALI FARCITE E DECORATE

Corso dimostrativo pratico finalizzato a realizzare alcune tipologie di torte nuziali. Una sorta di vera e propria esercitazione di lavoro durante la quale il docente spiegherà tutti i passaggi nel loro complesso: progettare e realizzare la torta, con ottimi ingredienti e sistemi di produzione organizzata e razionale; decorare e presentare al pubblico. L'obiettivo è una "vera" e buonissima torta, non semplice supporto per decorazioni artistiche ma un prodotto che saprà accontentare il cliente più esigente con accostamenti di sapori e profumi delicatissimi. E inoltre, la realizzazione di strutture e alzate monumentali e tutta la decorazione dei dolci con le tecniche più classiche all'italiana, stilizzate e modernizzate. **PER CHI:** pasticceri che desiderano soddisfare una clientela attuale e raffinata.

**22-23 APRILE**

Gabriele Bozio

## IL PRANZO VELOCE IN PASTICCERIA

In una moderna realtà di pasticceria con l'esigenza di offrire un servizio completo e quindi soddisfare le esigenze del cliente a tutte le ore della giornata, di certo non può mancare la proposta di pasti veloci da consumare in loco o da asporto, magari organizzando anche un servizio di consegna a domicilio. Il corso tenuto dal maestro Gabriele Bozio prevede la realizzazione in maniera organizzata di piatti sia caldi che freddi che possono essere proposti in un contesto di "easy lunch" veloce ed equilibrato adatto a chi ha poco tempo e l'esigenza di riprendere l'attività lavorativa senza appesantirsi. Antipasti, primi piatti, secondi piatti, ma soprattutto piatti unici e sfiziosi, snack dolci e salati saranno realizzati durante le giornate di seminario approfondendo in maniera dettagliata le tecniche di preparazione, gestione e vendita degli elaborati in linea sfruttando le moderne tecnologie. **PER CHI:** pasticceri che desiderano soddisfare le esigenze del cliente a tutte le ore della giornata.



Per conoscere tutte le date dei corsi visitate il sito [castalimenti.it](http://castalimenti.it)

27-28-29 APRILE / 5-6-7 OTTOBRE

Stefano Laghi

## TORTE E DOLCI DA FORNO ANCHE CON FARINE ALTERNATIVE

Verranno realizzate diverse torte anche con l'utilizzo di ingredienti alternativi quali: farine integrali, di riso, kamut e farro, zuccheri integrali e grassi alternativi. L'obiettivo del corso è affrontare aspetti, problematiche e soluzioni per la preparazione di diverse tipologie di torte: montate al burro con farina di frutta secca o cacao, montata burro e frutta in cottura, montata uova e frutta in cottura, cake montata al burro, crostate classiche, montate, con confettura e frutta sciroppata, con frutta fresca, crostate cremine, torte e cake non montate, ciambelle e torte ripiene. Verrà fornita una spiegazione approfondita degli ingredienti per allungare la conservabilità del prodotto e delle tecniche di abbattimento e rigenerazione dei prodotti da forno. Analisi e soluzione delle problematiche di stoccaggio. **PER CHI:** desidera approfondire in modo esaustivo la produzione di torte da forno.

27-28-29 APRILE

Davide Malizia

## MONOPORZIONI DA BANCO E GLASSE A SPECCHIO

In aula sarà realizzata una carrellata di monoporzioni di diverso genere: montate, stampate, tagliate, in bicchiere, da forno, caratterizzate da creme leggere e inserimenti moderni per tutte le stagioni, con gusti alla frutta e alle creme. Durante il corso saranno prodotte anche diverse decorazioni d'effetto ma di facile realizzazione, per rendere ancor più belle ed eleganti le proprie creazioni. Particolare attenzione sarà riservata alla presentazione estetica. **PER CHI:** pasticceri che vogliono ampliare la loro produzione di pasticceria fresca con un tocco di originalità.



11-12-13 MAGGIO

Davide Comaschi

## PASTICCERIA MODERNA: PRODUZIONE E ORGANIZZAZIONE

In questo corso i partecipanti, accompagnati dal pluripremiato pasticciere e cioccolatiere, Davide Comaschi, avranno modo di conoscere le tecniche e le modalità con cui è possibile razionalizzare, in modo corretto, la produzione di un classico laboratorio di pasticceria. Durante le tre giornate si produrranno torte farcite, torte da forno, mignon, prodotti interessanti per arricchire il banco, e verranno mostrate le modalità per lo stoccaggio e l'utilizzo del freddo, nonché spunti e idee per organizzarsi al meglio, in modo razionale e senza sprechi. I prodotti verranno inoltre rigenerati e decorati, pronti per essere presentati al cliente finale.

**PER CHI:** un corso di metodo, indispensabile per pasticceri che vogliono comprendere come semplici tecniche e accorgimenti consentano di migliorare ed economizzare la gestione del lavoro quotidiano.

**18-19 MAGGIO**

Gabriele Bozio

## CONFET-TORTE

Da sempre è esigenza dell'uomo conservare i cibi deperibili: confetture e marmellate nascono dall'unione di frutta fresca e zucchero permettendo la conservazione di quest'ultima per un lungo periodo. Negli anni, con lo sviluppo di nuove tecnologie per la conservazione e l'applicazione di nuove tecniche, il mondo delle conserve di frutta è diventata una vera e propria arte. In questo corso il maestro Gabriele Bozio presenta il suo innovativo modo di interpretare le confetture e le marmellate trasformandole in veri e propri dessert sia per aspetto che per sapori. Un'ottima confettura di albicocche per esempio, con l'aggiunta di scaglie di cioccolato e cubetti di biscotto al cacao, diventa una torta Sacher in vasetto. Il corso parte dalle basi della preparazione di confetture e marmellate parlando in maniera approfondita degli ingredienti che le compongono, in particolare delle pectine e degli zuccheri alternativi per realizzare prodotti sempre più in linea con le esigenze alimentari attuali. **PER CHI:** pasticceri che vogliono stupire e proporre qualcosa di innovativo alla loro clientela.

**18-19 MAGGIO**

Maurizio Santin

## DOLCI AL PIATTO

Il corso, un connubio tra tradizione e contemporaneità, tratterà le linee guida obbligatorie per l'ideazione e la realizzazione di dolci al piatto e al cucchiaino gustosi e d'effetto, che sappiano ricoprire un ruolo fondamentale nell'architettura del pasto. Il dolce infatti è l'ultima portata che viene assaporata e da essa può dipendere il giudizio complessivo del cliente. L'idea, l'accostamento di sapori, le materie prime, la coerenza d'insieme, la forma: ciascuno tassello è da calibrare con grande maestria. Guidati dal maestro Santin, i partecipanti carpiranno i segreti per tutto ciò che riguarda i tempi di preparazione, la standardizzazione della produzione, le tecniche di conservazione, e impareranno a combinarli con l'immediatezza e l'estemporaneità tipiche dei dolci al piatto. **PER CHI:** pasticceri d'albergo e cuochi che vogliono arricchire la loro carta dei dessert in modo raffinato, elegante e goloso.

**3-4 GIUGNO**

Piergiorgio Giorilli

## NUOVI PRODOTTI LIEVITATI PER COLAZIONI E MERENDE

Il corso propone una vasta gamma di prodotti realizzati con lievito compresso, adatti alla prima colazione e a ogni occasione di pausa dolce. Prodotti golosi e genuini per bambini, giovani e adulti desiderosi di mantenere una sana alimentazione e, al tempo stesso, regalarsi il piacere di un prodotto dolce: panfrutto, treccia al burro, nuove idee per panini dolci, "lumaca" al mais, quadrotti con riso al latte e albicocche, calzone all'ananas, rotolo al muesli, ricciolo con datteri e noce di cocco, sfogliatine agli agrumi, croissants con farina integrale e altri ancora. **PER CHI:** pasticceri e panificatori che desiderano riuscire a produrre al meglio prodotti freschi, fragranti e senza conservanti.



**8-9 GIUGNO**

Luca Montersino

## **TORTE SALATE**

In questo corso il maestro Montersino realizzerà torte salate con delle tecniche assolutamente innovative rispetto ai soliti "rustici". Si parlerà di "sostituzione dello zucchero" e non di "eliminazione" in modo da ottenere consistenze identiche a quelle dei dolci con lo zucchero, e dando vita così a pan di spagna salati, biscuit salati, daquoise salate, e tante altre basi, che a loro volta permetteranno di creare torte salate che nulla hanno da invidiare a quelle dolci. Durante il corso il maestro proporrà la sacher salata ai funghi e zafferano, il tiramisù alle olive liguri, il tronchetto sedano, gorgonzola e noci, la torta mimosa agli asparagi e tanto altro. **PER CHI:** pasticceri e ristoratori che vogliono stupire la loro clientela con proposte salate davvero innovative per consistenze e struttura.

**15-16-17 GIUGNO**

Davide Comaschi

## **LA PASTICCERIA MIGNON DI COMASCHI**



Produzione di diverse tipologie di pasticceria mignon moderna, sia fresca sia secca. Esecuzione razionale delle basi per la pasticceria mignon, con utili consigli per una corretta produzione, suggerimenti e rimedi per problematiche ed errori. Realizzazione di una vasta gamma di pasticceria mignon con un sapiente accostamento di sapori tradizionali e innovativi. Da un Campione del Mondo, tutto lo stile e l'eleganza di una produzione di mignon che saprà affascinare il cliente per bontà e bellezza, con l'attenzione sempre rivolta alla qualità del prodotto e al metodo razionale di produzione. **PER CHI:** pasticceri che puntano alla ricerca dell'armonia del gusto e della raffinatezza estetica del prodotto.



**15-16-17 GIUGNO**

Davide Malizia

## **CORSO BASE DI PASTIGLIAGGIO**

Un corso alla scoperta del pastigliaggio con il Campione del Mondo Davide Malizia: un impasto di zucchero modellabile in una miriade di forme, molto usato nella decorazione dolciaria. Durante le tre giornate il docente affronterà i vari tipi di impasti, le tecniche di preparazione e di lavorazione. Verranno realizzate diverse presentazioni artistiche e fiori ornamentali che completeranno i pezzi artistici. Un corso di grande interesse per decorare torte da cerimonia, banchettistica e vetrinistica. **PER CHI:** desidera completare e decorare al meglio le proprie opere diventa interessante l'abbinamento con il corso base sull'aerografo.

IGRANDI  
CORSI  
2015

3+1

**PRO  
MO  
ZIONE**

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI DEL MAESTRO MALIZIA IN 4 GIORNI, **"CORSO BASE DI PASTIGLIAGGIO"** 15-16-17 GIUGNO E **"CORSO BASE DI AEROGRAFO"** 18 GIUGNO

**VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO**

**15-16 GIUGNO**

Achille Zoia

## **TORTE DA FORNO**

Un corso nel quale verrà presentato un ricco assortimento di produzioni per cake e torte da forno classiche e di nuova concezione. Spiegazioni degli impasti base (vari impasti di pasta sfoglia o per paste frolle). Reinterpretazione di gusti classici, rinnovati nella presentazione e nella produzione.

Tra le proposte: torte con pasta sfoglia e pasta frolla, savarin, torte finite con flan granellosa e torte con frutta.

**PER CHI:** pasticceri che desiderano lavorare su tecniche di produzione basate sull'equilibrio delle quantità, del gusto, delle circostanze.

**17-18 GIUGNO**

Achille Zoia

## **BISCOTTERIA ARTIGIANALE**

Una proposta completa per tutti i pasticceri e anche per i panificatori che desiderano ampliare la produzione con una vasta gamma di biscotti della più tipica tradizione italiana. Produzione di biscotti con l'utilizzo della siringa. Le ricette per ottenere una vasta serie di biscotti per sacchetto: savoiardi, krumiri, varie tipologie di frollini, amaretti, ricciarelli, brutti ma buoni, S. Pellegrino, cantucci, canestrelli e nuove idee di pasticceria secca e morbida al cocco, ai pinoli, alle ciliegie e altri ancora. **PER CHI:** pasticceri ma anche panificatori che vogliono arricchire la propria offerta.



**18 GIUGNO**

Davide Malizia

## **CORSO BASE DI AEROGRAFO**

Un corso pratico sul corretto utilizzo dell'aerografo, tecnica sempre più sfruttata in pasticceria e in cioccolateria, e sulle sue caratteristiche decorative.

I partecipanti, accompagnati dal Campione del Mondo Davide Malizia, avranno la possibilità di svolgere esercizi propedeutici di tecnica base, esercitazioni pratiche con colori alimentari a mano libera o con l'utilizzo di mascherine su cioccolato, isomalto, pastigliaggio, pasta di mandorle, marzapane ed altro.

Il docente fornirà inoltre consigli utili per controllare la quantità di colore, l'altezza della mano e la velocità del movimento per affinare al meglio la tecnica.

**PER CHI:** pasticceri che desiderano imparare a decorare le proprie creazioni attraverso l'utilizzo di questa tecnica.

2+2

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI DEL MAESTRO ZOIA  
IN 4 GIORNI, "TORTE DA FORNO" 15-16 GIUGNO  
E "BISCOTTERIA ARTIGIANALE" 17-18 GIUGNO

**VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO**



2+2+1

PRO  
MO  
ZIONE

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 3 CORSI DEL MAESTRO BOZIO IN 5 GIORNI, "PASTICCERIA FRESCA PER ALLERGIE, INTOLLERANZE E SENZA GLUTINE" 22-23 GIUGNO, "PASTICCERIA DA FORNO E LIEVITATI PER INTOLLERANZE" 24-25 GIUGNO E "PASTICCERIA SOTTOZERO E GELATERIA PER ALLERGIE, INTOLLERANZE E SENZA GLUTINE" 26 GIUGNO

VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO

22-23-24 GIUGNO

Stefano Laghi - Piergiorgio Giorilli

## LA COLAZIONE D'AUTORE



Un corso che nasce dall'incontro di due grandi maestri che mettono a disposizione le loro conoscenze per creare prodotti per la prima colazione gustosi moderni e raffinati. In aula saranno realizzate varie tipologie di prodotti da colazione sfogliati e non, tra cui: croissant, cornetti all'italiana, danesi, pain brioché, focacce e molto altro. I prodotti saranno realizzati secondo il metodo della lievitazione diretta, indiretta e mista; uno degli impasti realizzati sarà senza glutine. Verrà inoltre dedicata attenzione alle farciture e ai ripieni con frutta di stagione sciroppata per dar vita a prodotti nuovi per consistenze e rifiniture. **PER CHI:** pasticceri e panificatori che vogliono rinnovare la loro offerta per le ore del mattino.

22-23 GIUGNO / 26-27 OTTOBRE

Gabriele Bozio

## PASTICCERIA FRESCA PER ALLERGIE, INTOLLERANZE E SENZA GLUTINE

La diffusione e la consapevolezza di disagi e malesseri legati all'assunzione di alcuni alimenti ha imposto anche agli artigiani, chef e pasticceri, un'attenzione particolare nell'utilizzo di alcuni ingredienti, stimolando una ricerca verso prodotti alternativi che continuassero a garantire il piacere del palato senza inconvenienti. In questo corso il maestro Gabriele Bozio propone alcune preparazioni di pasticceria fresca per coloro che soffrono di intolleranze: al glutine, al lattosio, alle uova e non solo. Pasticceria mignon, monoporzioni e torte cremose saranno alcune delle preparazioni realizzate, adatte sia alla vendita in pasticceria che alla proposta nelle realtà ristorative come dessert al piatto. Tendenzialmente si pensa che un dolce realizzato tenendo conto dei criteri "salutistici" non sia accattivante, ma durante questo corso verranno realizzate preparazioni che sfateranno questo luogo comune. **PER CHI:** pasticceri che vogliono rispondere alle esigenze emergenti della clientela.

24-25 GIUGNO / 28-29 OTTOBRE

Gabriele Bozio

## PASTICCERIA DA FORNO E LIEVITATI PER ALLERGIE, INTOLLERANZE E SENZA GLUTINE

La diffusione e la consapevolezza di disagi e malesseri legati all'assunzione di alcuni alimenti ha imposto anche agli artigiani, chef e pasticceri, un'attenzione particolare nell'utilizzo di alcuni ingredienti. In questo corso il maestro Gabriele Bozio propone alcune preparazioni per coloro che soffrono di intolleranze e allergie: al glutine in particolare ma non solo, anche al lattosio, alle uova e altro ancora. Numerose ricette realizzate con ingredienti e materie prime di qualità senza l'utilizzo di semilavorati specifici ma partendo dagli ingredienti che per loro natura possono essere consumati da chi ha queste problematiche alimentari. Prodotti da forno dolci e salati: lievitati, sfogliati, pizze e focacce, frollini, cake e alcune tipologie di pani. **PER CHI:** pasticceri, chef e panificatori che vogliono offrire un prodotto anche a chi ha particolari problematiche alimentari e spesso non trova un'offerta adeguata quando si rivolge agli artigiani dell'arte bianca e nei ristoranti.

**Nell'edizione autunnale sarà realizzato anche il panettone.**

IGRANDI  
CORSI  
2015

26 GIUGNO / 30 OTTOBRE

Gabriele Bozio

## PASTICCERIA SOTTOZERO E GELATERIA PER ALLERGIE, INTOLLERANZE E SENZA GLUTINE

Sempre più spesso anche il gelatiere si trova a dover rispondere alle domande della clientela con particolari esigenze alimentari dettate da allergie e intolleranze: al glutine, al lattosio, ad altri alimenti allergizzanti. Il corso si propone di informare e di illustrare le tecniche di preparazione di gelati, sorbetti e prodotti di pasticceria sottozero con ingredienti di alta qualità che vanno incontro alle varie problematiche alimentari. In aula si tratterà della distinzione tra allergie e intolleranze alimentari; del glutine (in che alimenti si trova e quale funzione svolge); di intolleranza al lattosio, di allergia alla frutta da guscio, di allergia all'uovo. Come realizzare gelati per celiaci e altre intolleranze o allergie, senza tralasciare il gusto e le caratteristiche di un elaborato perfetto. Sorbetti, gelati, granite, semifreddi, stecchi, torte gelato sono alcune delle proposte che saranno realizzate durante il corso. **PER CHI:** gelatieri che vogliono allargare la loro offerta inserendo prodotti di qualità ma adatti a chi soffre di intolleranze e allergie.



Per conoscere tutte le  
date dei corsi visitate il sito  
[castalimenti.it](http://castalimenti.it)



29-30 GIUGNO - 1 LUGLIO

Diego Crosara

## CAKE DESIGN: LE BASI

Un corso interamente pratico dedicato a chi desidera acquisire le basi del cake design: l'arte di trasformare un prodotto di buon sapore in un prodotto esteticamente sorprendente. Durante il corso gli allievi apprenderanno le tecniche di lavorazione e colorazione della pasta di zucchero per la realizzazione di soggetti tridimensionali con un'attenzione particolare alle proporzioni e ai dettagli. Verranno fornite ricette e consigli per la preparazione di impasti e farciture; e verranno realizzate decorazioni, ricami e soggetti floreali per dolci adatti a tutte le occasioni: feste, compleanni e ricorrenze. **PER CHI:** pasticceri che vogliono stupire la propria clientela non solo con il sapore ma anche nell'estetica, realizzando prodotti a tema anche su richiesta.

3+2

PRO  
MO  
ZIONE

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI DEL MAESTRO CROSARA IN 5 GIORNI, "CAKE DESIGN: LE BASI" 29-30 GIUGNO, 1 LUGLIO E "LA DECORAZIONE DELLE TORTE: IL CORNETTO E LE ALTRE TECNICHE" 2-3 LUGLIO

VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO

2-3 LUGLIO

Diego Crosara

## LA DECORAZIONE DELLE TORTE: IL CORNETTO E ALTRE TECNICHE

Il cornetto: la conoscenza, l'inizio e le tecniche con apprendimento manuale. L'uso del prince, della ghiaccia, della gelatina, delle creme. Approfondimenti sul cornetto e il sacchetto applicato con utilizzo delle bocchette per fiori in ghiaccia, per torte, per dischi in pasta di mandorla o pastigliaggio e per soggettistica in meringa. Fiori, foglie, nastri in pasta per fiori. Centrotavola floreali. Inoltre: l'uso della stampistica e la realizzazione di diversi soggetti a tema (battesimi, cresime, matrimoni, hobbies). Nei giorni del corso è prevista la realizzazione, da parte di ogni partecipante, di una torta finta con decorazioni. **PER CHI:** desidera apprendere tutti i segreti per saper decorare al meglio i propri dolci.

8-9 LUGLIO

Diego Crosara

## LA PRIMA COLAZIONE MODERNA

Durante il corso verranno realizzati prodotti lievitati dolci e salati, biscotteria, marmellate e yogurt per stupire i propri clienti a tutte le ore della mattinata con gusti e realizzazioni adatte ad ogni palato. Le tecniche per una produzione raffinata ma razionale e organizzata allo stesso tempo, al passo con i tempi. **PER CHI:** pasticceri, cuochi e pasticceri d'albergo che vogliono rinnovare la proposta per una prima colazione ricca e internazionale con nuovi spunti gustosi e invitanti.

27-28 LUGLIO

Diego Crosara

## PASTICCERIA DA TÈ E BISCOTTERIA SALATA

Pasticceria adatta alla vendita in sacchetto e al minuto o come fine pasto da abbinare a caffè e liquori. Frolle, sablée dolci e salate, sablée bretonne, con frutta secca, confetture e spezie per aromi intriganti, ma sempre delicati. Le forme particolari, i biscottini decorati da realizzare attraverso una produzione razionale con moderne tecniche di lavorazione. In aula si parlerà anche di stoccaggio, corretta conservazione, utilizzo e presentazione del prodotto. **PER CHI:** pasticceri, cuochi e pasticceri d'albergo.

15-16-17 SETTEMBRE

Stefano Laghi

## LA PASTICCERIA MIGNON DI LAGHI



Un corso intenso e completo sulla pasticceria mignon, con riferimento ai prodotti adatti all'abbattimento e alla conservazione in stoccaggio a temperatura negativa. La logica della produzione razionale e organizzata. Il maestro Stefano Laghi realizzerà in aula oltre venti tipologie di mignon, con gusti, consistenze e sapori decisi, mai banali, finemente preparate e presentate. **PER CHI:** vuole rinnovare la propria linea di mignon, con grande attenzione al metodo di lavorazione, alle tecniche, alla conservazione e al contenimento dei costi.

14-15 SETTEMBRE

Luca Montersino

## LA PASTICCERIA DI LUCA MONTERSINO



Il corso con il maestro Luca Montersino sarà in linea con il progetto "Golosi di salute": una filosofia che nasce otto anni fa dal connubio felice dell'amore per la ricerca con le sempre crescenti richieste di una pasticceria buona e sana. Golosi di salute è, secondo Luca Montersino, la pasticceria buona e golosa per tutti coloro che amano il piacere del palato in modo leggero, naturale e di stagione, senza conservanti, senza grassi vegetali idrogenati o oli raffinati; una pasticceria buona non solo per persone con particolari patologie o intolleranze, ma per tutti; realizzata con una serie di ingredienti di qualità definiti "non convenzionali" quali kamut, farro, riso integrale, zucchero d'uva, fruttosio, malto, olio extravergine di oliva, e tanti altri. Una serie di ingredienti che va a sostituire quelli convenzionali/industriali, e rende la ricetta diversa. **PER CHI:** pasticceri desiderosi di vedere all'opera un grande maestro e conoscerne la filosofia di pensiero nella realizzazione di una pasticceria di nuova tendenza.



**21-22 SETTEMBRE**

Gianluca Fusto

## DESSERT AL PIATTO DI GIANLUCA



In questo corso, il maestro Gianluca Fusto offre un concentrato delle sue esperienze spiegando come mettere a punto una linea di dessert elegante e di fascino, con suggerimenti per accostamenti, consistenze e suggestioni di gusto fresche e moderne. Si parlerà anche di cura nella presentazione e di produzione razionale ed economicamente vantaggiosa; di tecnologia degli ingredienti, di riscoperta delle strutture e delle corrette consistenze per la messa a punto di una carta da ristorante di altissimo pregio; e di quanto possa essere importante un utilizzo sapiente di pregiate materie prime italiane (e non solo). Un vero e proprio viaggio fra nuove sperimentazioni di gusti e metodi.

**PER CHI:** ristoratori che vogliono chiudere il menù in bellezza e pasticceri che lavorano nelle cucine di grandi ristoranti e alberghi.

**21-22-23 SETTEMBRE**

Stefano Laghi - Piergiorgio Giorilli

## IL PANE DEL PASTICCERE

Un corso progettato a quattro mani da due maestri unici che hanno saputo unire le loro conoscenze per realizzare prodotti innovativi, moderni e gustosissimi, con forme eleganti e adatte alla vendita da asporto e al consumo per buffettistica in genere. Pani speciali, pan brioche, focacceria dolce e salata e croissanteria con impasti delicatissimi, fragranti e saporiti, buoni da mangiare da soli o farciti con creme e farciture dolci o salate. In aula si parlerà dell'uso sapiente delle materie prime; dei trucchi e metodi per produrre in maniera organizzata e per ottimizzare scorte e acquisti; di come ottenere il meglio dai processi di impasto e lievitazione, di presentazione e decorazione finale per prodotti irresistibili agli occhi e al palato. **PER CHI:** pasticceri che vogliono imparare a padroneggiare tutti i segreti per una perfetta lievitazione di prodotti da forno dolci e salati.

**5 OTTOBRE**

Gabriele Bozio

## LE BASI DELLA PASTICCERIA SOTTOZERO

Non si può costruire una casa senza delle buone fondamenta, come non si può realizzare della buona pasticceria sottozero senza le giuste basi. Tutte le preparazioni realizzate in questo corso sono bilanciate per essere consumate a temperatura negativa: anche un pan di spagna o una bagna per poter conferire al dolce sottozero una struttura eccellente deve essere bilanciato e ben studiato per essere morbido e perfetto al taglio a temperatura negativa. **PER CHI:** gelatieri, pasticceri e ristoratori che vogliono realizzare in casa le proprie basi da forno, creme, topping, glasse e tutti complementi per costruire una eccellente proposta di torte gelato, semifreddi e pezzi duri in genere.



Per conoscere tutte le  
date dei corsi visitate il sito  
**castalimenti.it**

6-7 OTTOBRE

Gabriele Bozio

## TORTE GELATO, SEMIFREDDI E MONOPORZIONI

Nei dolci realizzati dal maestro Gabriele Bozio saranno evidenziati alcuni aspetti oggi più che mai importanti: dalla struttura soffice, areata e vellutata al taglio agevole e uniforme; dal gusto non troppo dolce alla riduzione delle calorie. Una parte fondamentale del corso sarà dedicata alla bilanciatura degli ingredienti per ottenere sapori e strutture impeccabili. Introduzione alle materie prime, tecniche e tecnologie per una produzione razionale, semifreddi da trancio, monoporzioni, torte gelato sono solo alcuni degli argomenti sviluppati durante il seminario. Ultime, ma non meno importanti, saranno le decorazioni, per le quali è stata condotta una ricerca specifica per avere il massimo effetto visivo, evitando accuratamente tutto ciò che non può essere consumato sottozero.

**PER CHI:** gelatieri, pasticceri e ristoratori che hanno già una buona conoscenza della pasticceria sottozero o hanno frequentato il corso **Le basi della pasticceria sottozero**.

12-13 OTTOBRE

Diego Crosara

## LA PASTICCERIA MIGNON DI CROSARA



Una proposta interessante di mignon moderni, sempre nel rispetto della migliore tradizione italiana. Produzione di basi da forno, creme e farciture tradizionali ed innovative per una linea di grande impatto estetico: tartellete, bicchierini, cremosi, piccoli dolci da forno ed altri, con forme e sapori innovativi. In aula si parlerà anche di come organizzare la produzione razionale e lo stoccaggio, la conservazione e finitura del prodotto. Un corso semplice ma spettacolare al tempo stesso, con uno dei maestri pasticceri più interessanti dell'attuale panorama italiano. **PER CHI:** pasticceri che vogliono stupire i propri clienti con un assortimento di pasticceria mignon sempre nuovo e di grande classe.



12-13 OTTOBRE

Stefano Laghi

## LE TORTE VINTAGE

In questo corso il maestro Stefano Laghi realizzerà un vero e proprio percorso nella storia della pasticceria presentando le torte moderne a tutto tondo. L'estetica rispecchierà gli anni 80 e 90, anni in cui queste torte sono nate e approdate in pasticceria, ma le tecniche di realizzazione terranno conto delle odierne tecnologie di produzione, stoccaggio e abbattimento. Le torte realizzate saranno prodotti che si consumano a +5° quindi mousse, bavaresi, creme leggere, creme mousseline e creme chiboust. Verranno inoltre abbinare ad interni quali gelatine, ganache e interni croccanti; il tutto ben decorato con biscotti esterni colorati, naturali e charlotte. **PER CHI:** professionisti che abbiano già una buona conoscenza di base della pasticceria e che desiderano offrire sempre prodotti nuovi alla loro clientela.

IGRANDI  
CORSI  
2015

1+2

PRO  
MO  
ZIONE

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI DEL MAESTRO BOZIO IN 3 GIORNI, "LE BASI DELLA PASTICCERIA SOTTOZERO" 5 OTTOBRE E "TORTE GELATO, SEMIFREDDI E MONOPORZIONI" 6-7 OTTOBRE

VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO

# IL MESTIERE DEL PASTICCERE

14-15 OTTOBRE

Davide Malizia

## LE TORTE MODERNE

Un corso in cui verranno realizzate una vasta gamma di torte moderne in stile attuale, sia dal punto di vista dei gusti innovativi sia dal punto di vista delle forme e delle decorazioni accattivanti. Durante il corso il docente fornirà spiegazioni sulle tecniche di costruzione del dolce e sui sistemi di produzione evolutivi. Non mancheranno spunti e idee per produrre in maniera artigianale glasse e decorazioni, importanti per valorizzare al meglio questo tipo di torte. **PER CHI:** pasticceri che desiderano rinnovare la propria offerta e i metodi di produzione.

14-15 OTTOBRE

Diego Crosara

## PASTICCERIA SALATA MODERNA

Proposte originali, nuove e curiose per snack da aperitivo o buffet, piccoli bocconcini salati, finger food, quiches stuzzicanti e nuove tartellette. Il salato in bicchiere, dove si gioca con accostamento di vari gusti e consistenze. Come gestire la preparazione anticipata e lo stoccaggio, la presentazione e la finitura dei prodotti. **PER CHI:** cuochi e pasticceri d'albergo, per arricchire i loro buffet per aperitivi, happy hour, catering e cerimonie.



19-20 OTTOBRE

Gabriele Bozio

## PRIME COLAZIONI

Per una pasticceria è fondamentale offrire ai propri clienti una prima colazione che permetta di affrontare con slancio la giornata; ma non solo. Questo corso offre la possibilità di arricchire la prima colazione con una grande varietà di prodotti dolci e salati. Guidati da un giovane ma affermato maestro pasticcere, i partecipanti avranno l'occasione di conoscere proposte tradizionali ed innovative, dai classici prodotti lievitati e sfogliati a nuove idee per sorprendere e sbalordire il cliente con gusto e raffinatezza. **PER CHI:** pasticceri con una propria attività ma anche pasticceri d'albergo che vogliono proporre prodotti "fatti in casa" per la colazione e il room service.

2+2

PRO  
MO  
ZIONE

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI IN 4 GIORNI,  
"LE TORTE VINTAGE" DEL MAESTRO LAGHI, 12-13 OTTOBRE  
E "LE TORTE MODERNE" DEL MAESTRO MALIZIA, 14-15 OTTOBRE  
VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO

19-20 OTTOBRE

Leonardo Di Carlo

## MOLECOLE DI DOLCEZZA



In questo corso, realizzato in esclusiva per CAST Alimenti, Leonardo Di Carlo illustrerà come produrre al meglio diversi tipi di dolci, torte, monoporzioni e crostate di nuova ed elegante concezione; come razionalizzare il proprio lavoro in laboratorio attraverso una produzione intelligente ed economicamente vantaggiosa con spiegazioni tecnico-pratiche su come realizzare prodotti diversi partendo da una stessa base. **PER CHI:** un corso pensato per ottimizzare i costi di produzione garantendo un ottimo assortimento di prodotti per far sognare la propria clientela.



21-22 OTTOBRE

Luigi Biassetto

## DECORAZIONE DI TORTE MONUMENTALI DI BIASETTO



Un corso storico di CAST Alimenti, nuovamente rivisto e aggiornato con l'attualissima proposta del maestro per le presentazioni monumentali per dolci. Una sorta di "manifesto" contro le attuali tendenze nella decorazione dei dolci a piani, il recupero della tradizione e del prestigio delle "vere" torte monumentali. Il Maestro realizzerà diverse lavorazioni, coinvolgendo per alcune tecniche anche i partecipanti, in modo da realizzare alzate monumentali. Spiegherà come occuparsi di struttura, preparazione e decorazione con tantissime tecniche e materiali. Come organizzare il lavoro e valorizzare le proprie torte con alzate e presentazioni per tutte le cerimonie come matrimoni, battesimi. **PER CHI:** pasticceri che, grazie alla lavorazione del polistirolo e delle masse base per i glassaggi, del pastigliaccio, del croccante, desiderano apprendere i segreti per decorare dei pezzi di prestigio da utilizzare, con dei piccoli accorgimenti, in più occasioni.

27-28-29 OTTOBRE

Achille Zoia

## PANETTONE, PANDORO E PRIME COLAZIONI CON LIEVITO NATURALE

Verranno trattati i principi, la produzione, le problematiche e le soluzioni nella lavorazione con il lievito madre, oltre a realizzare i dolci più tipici della tradizione natalizia: il Panettone e il Pandoro. Saranno confrontate le diverse ricette e i processi, analizzandone e spiegandone le differenze e i risultati dal punto di vista della degustazione. Saranno suggeriti modi pratici e corretti per rinnovare il lievito madre, con possibilità di portarlo a casa. (Possibile levata mattutina per seguire il rinnovo del lievito e gli impasti). **PER CHI:** professionisti che abbiano già una buona conoscenza di base della pasticceria.

IGRANDI  
CORSI  
2015

2+2

PRO  
MO  
ZIONE

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI DEL MAESTRO CROSARA  
IN 4 GIORNI, "LA PASTICCERIA MIGNON DI CROSARA" 12-13 OTTOBRE  
E "PASTICCERIA SALATA MODERNA" 14-15 OTTOBRE

VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO

26-27-28 OTTOBRE

Emmanuele Forcone

## IL NATALE IN CIOCCOLATO: SOGGETTI E IDEE GOLOSE

VEDI PAG. 100



9-10-11-12 NOVEMBRE

Piergiorgio Giorilli

## PANETTONE E LIEVITATI MODERNI

Un corso indispensabile per ottenere prodotti perfetti sia dal punto di vista tecnico sia del gusto. Spiegazioni teoriche e pratiche sulla produzione, la conduzione e il mantenimento del lievito madre attraverso la padronanza di varie tecniche a bagno in acqua e legato. Verrà realizzato il panettone con il lievito madre e molti altri prodotti lievitati a pasta acida e lievito compresso.

**PER CHI:** tutti i panificatori e i pasticceri che vogliono imparare a produrre in proprio questi tradizionali dolci italiani.

16-17 NOVEMBRE

Diego Crosara

## DESSERT AL PIATTO E DOLCI AL CUCCHIAIO

Diego Crosara, maestro pasticcere forte della sua invidiabile esperienza nel mondo della pasticceria da ristorazione e vincitore di numerosi premi e riconoscimenti internazionali, presenta diverse proposte di gustosi dessert da ristorazione e dolci al cucchiaino, giocando con accostamenti, consistenze e dando libero spazio alla creatività e all'originalità. Il maestro darà importanti indicazioni per produrre in modo veloce e razionale dessert equilibrati ed esteticamente curati.

**PER CHI:** pasticceri d'albergo e cuochi che vogliono arricchire la loro carta dei dessert in modo raffinato, elegante e goloso.

23-24-25 NOVEMBRE

Davide Comaschi

## PANETTONI FARCITI E DECORATI CLASSICI E MODERNI

Partendo da panettoni già pronti, il Campione del Mondo Davide Comaschi guiderà i partecipanti passo passo attraverso la produzione e realizzazione di una vasta e coloratissima serie di panettoni decorati, classici e moderni. Ricette per la realizzazione di farciture golose, con gusti diversi, con profumi e aromi caldi e invernali e svariate tecniche di decorazione: semplici, d'effetto e di grande richiamo commerciale.

**PER CHI:** pasticceri che vogliono andare incontro al gusto della clientela più esigente e raffinata con coperture e decorazioni che renderanno il prodotto molto scenografico.





# IL MESTIERE DEL CIOCCOLATIERE

GLI SPONSOR UFFICIALI 2015 DI CAST ALIMENTI



# CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER CIOCCOLATIERE



**Sede d'allenamento dell'ultimo vincitore del World Chocolate Masters, Davide Comaschi, CAST Alimenti crede molto nel futuro di questo mestiere, antico ma tutt'oggi affascinante grazie alla scoperta di nuove tecniche di lavorazione e produzione. La scuola dedica perciò all'arte della cioccolateria un percorso completo e approfondito, composto da due moduli frequentabili separatamente: "Le basi della cioccolateria artigianale" ed "Estetica e gusto per la cioccolateria artigianale"**



## Per chi

Il modulo **Le basi della cioccolateria artigianale** si rivolge a persone senza o con una breve esperienza nel settore o provenienti da studi o professioni in altri ambiti. Il modulo **Estetica e gusto per la cioccolateria artigianale** è rivolto a chi ha una buona esperienza nel settore, o ha frequentato il primo modulo. Sono previsti massimo 16 partecipanti per corso.

## Obiettivi

Frequentando i due moduli si avrà la possibilità di imparare a realizzare cioccolatini e praline in maniera totalmente artigianale, conoscere i fondamenti teorici pratici per la lavorazione del cioccolato, utilizzare e lavorare il cacao in tutte le sue possibili applicazioni, ampliare la propria proposta commerciale con prodotti e realizzazioni a base cioccolato, realizzare decorazioni artistiche semplici e d'effetto.

## Modalità didattica

Il metodo didattico dell'alta formazione può essere così sintetizzato: alta praticità; numero chiuso per garantire un ottimo rapporto docente-studente; laboratori con attrezzature all'avanguardia; simulazione di situazioni lavorative; pieno coinvolgimento dei partecipanti in lavori di gruppo e individuali che consentiranno di apprendere le conoscenze tecniche, la manualità pratica e l'affinamento estetico necessari alla professione del cioccolatiere; e continuità nel tempo, grazie a un catalogo corsi che permetterà in seguito di mantenersi aggiornati lungo tutto il proprio percorso professionale. Gli allievi potranno contare, oltre che sulla visione diretta e la pratica di tutte le preparazioni, anche sul supporto del materiale didattico, corredato da spiegazioni e fotografie dei prodotti.



## Docenti

Il docente del primo modulo è il famoso "Maître Chocolatier" svizzero **Eliseo Tonti**, personaggio illustre della pasticceria mondiale che ha dedicato al cioccolato gran parte della sua vita professionale: una passione che riesce a trasmettere a tutti coloro che apprendono da lui.

Il secondo modulo vedrà invece in aula il maestro **Piepaolo Magni**, formatore specializzato e profondo conoscitore del cioccolato, e il maestro **Emmanuele Forcone**, che all'inizio del 2015 compete per il podio della Coupe du Monde de la Pâtisserie e che, forte della sua esperienza di competizioni internazionali, porterà a lezione un contributo importante sull'estetica del cioccolato.



## PRIMO MODULO LE BASI DELLA CIOCCOLATERIA ARTIGIANALE

### Contenuti

- 】 La terminologia professionale del cioccolato;
- 】 Come nasce, si produce e come si lavora e trasforma il cioccolato;
- 】 La copertura, le tecniche di temperaggio e le lavorazioni;
- 】 I prodotti, le materie prime e i semilavorati necessari a preparare un assortimento completo di pralineria e alcuni di prodotti di confetteria;
- 】 La conservazione e lo stoccaggio dei prodotti; piccoli pezzi.

### Calendario

**1ª edizione: dal 4 all'8 maggio**

**2ª edizione: dal 28 settembre al 2 ottobre**

## SECONDO MODULO ESTETICA E GUSTO PER LA CIOCCOLATERIA ARTIGIANALE

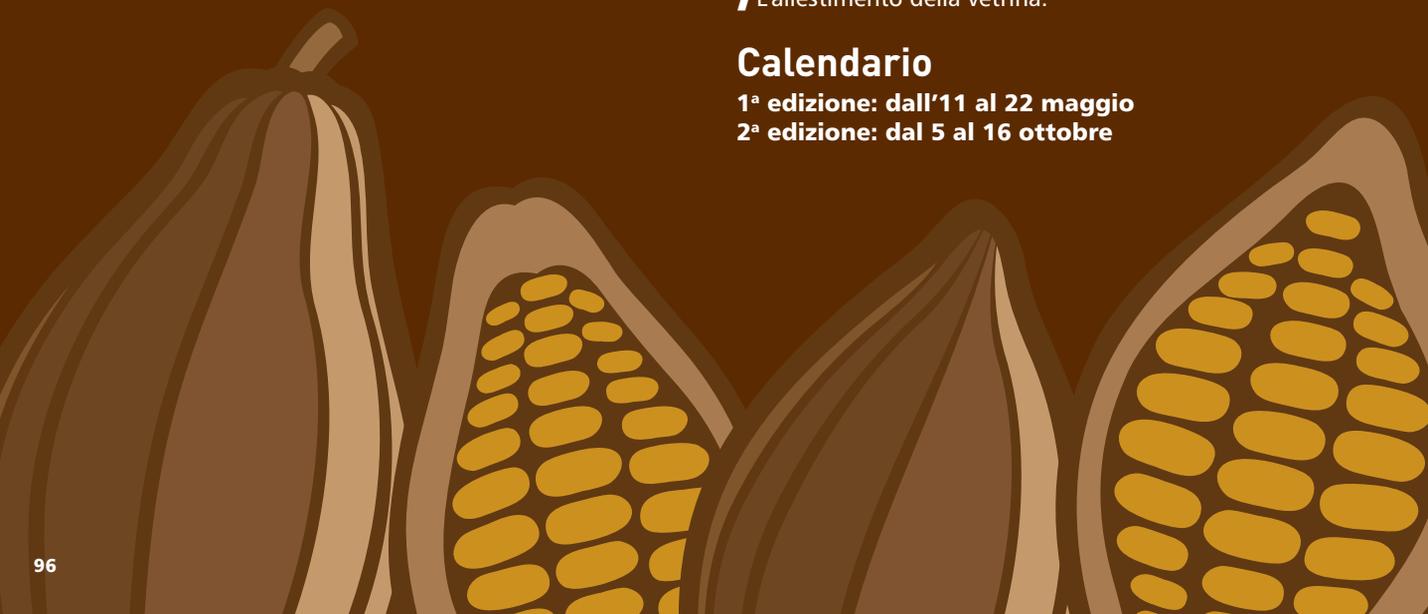
### Contenuti

- 】 L'importanza della conoscenza e degli acquisti delle materie prime;
- 】 Prodotti classici e moderni, gli snack, le cioccolate calde, le tavolette;
- 】 Il bilanciamento delle ganache, la corretta produzione: durata, conservazione;
- 】 La pasticceria al cioccolato: realizzazione pratica di prodotti da forno, semifreddi, mignon, gelato al cioccolato;
- 】 La decorazione in cioccolato: realizzazione di pezzi commerciali per la guarnizione di torte e dolci da banco;
- 】 Utilizzo degli stampi per la realizzazione di forme particolari;
- 】 Realizzazione di piccoli pezzi artistici in cioccolato da esposizione e vendita;
- 】 L'allestimento della vetrina.

### Calendario

**1ª edizione: dall'11 al 22 maggio**

**2ª edizione: dal 5 al 16 ottobre**





## Articolazione e orari

Una settimana per il primo modulo, due settimane per il secondo, dal lunedì al venerdì (8.30-13.00 e 14.00-17.30) per un totale di 120 ore.

## Titolo rilasciato

Al termine del percorso completo all'allievo verrà conferito l'Attestato di Frequenza al Corso di Alta Formazione per Cioccolatiere. Al termine del primo modulo all'allievo verrà conferito l'attestato di partecipazione al corso **Le basi della cioccolateria artigianale**. Al termine del secondo modulo all'allievo verrà conferito l'attestato di partecipazione al corso **Estetica e gusto per la cioccolateria artigianale**.



## VERSO IL MONDO DEL LAVORO

CAST Alimenti riserva ai partecipanti dei corsi di Alta Formazione l'accesso riservato alla sezione del sito dedicata alle offerte di lavoro, con annunci da tutta Italia e dall'estero.



## CORSI DI SPECIA LIZZA ZIONE

9-10-11 FEBBRAIO

Davide Comaschi

### CORSO DI CIOCCOLATO ARTISTICO

1° LIVELLO

Durante il corso, il maestro Davide Comaschi, campione del mondo di cioccolateria, utilizzerà diverse tecniche base per la decorazione e la lavorazione del cioccolato. I partecipanti saranno coinvolti in tutte le fasi che portano alla costruzione di pièce commerciali e da banco, dall'ideazione del progetto alla realizzazione vera e propria delle opere. Come utilizzare la materia prima, stampare, assemblare, trasformare il cioccolato per piccole opere d'arte: tutte rigorosamente commestibili e di grande attrattiva commerciale. **PER CHI:** vuole imparare ad utilizzare il cioccolato non solo per produzione di cioccolatini, ma per esprimere con grande estro e fantasia forme artistiche di vario genere.

9-10-11 MARZO

Emmanuele Forcone

### LA NUOVA PASQUA IN CIOCCOLATO DI EMMANUELE FORCONE

Il corso propone un vasto assortimento di soggetti e uova in tema pasquale. Semplici e veloci pensati per la produzione in serie e, grazie al silicone, con stampi multipli dalle forme uniche e particolari. Si apprenderà anche come confezionare la soggettistica pensando ad un trasporto pratico e sicuro e come proporla al banco per stimolare la vendita. Riguardo alla razionalizzazione, si produrranno uova nocciolate e mandorlate a carrello, una tecnica che permette di dimezzare i tempi di produzione. In aula si realizzeranno colorazioni, effetti velluto, temperaggi, cioccolato cutterizzato, stampi in silicone e gelatina, molteplici tecniche per la realizzazione degli occhi dei soggetti, marmorizzazioni e utilizzo di glitter alimentari e perlati. A conclusione del corso sarà allestito un buffet che simulerà una sorta di allestimento da negozio con un grosso pezzo da vetrina sempre a tema pasquale. **PER CHI:** vuole studiare una linea di prodotti per le festività pasquali dal gusto contemporaneo e che sia adatta a una produzione seriale.



Per conoscere tutte le  
date dei corsi visitate il sito  
[castalimenti.it](http://castalimenti.it)



13-14-15 APRILE / 2-3-4 NOVEMBRE

Eliseo Tonti

## PRODOTTI DI CIOCCOLATERIA PER GELATIERI

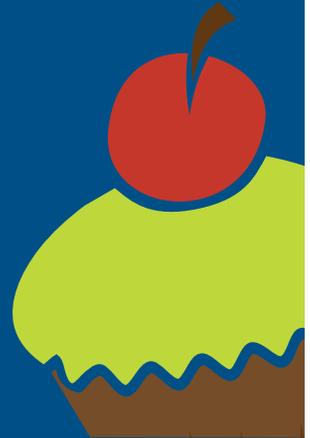
Una grande proposta di cioccolateria, molto facile da produrre. Si spazierà dalla produzione del cacao alla fabbricazione del cioccolato, dalla conoscenza di base del cioccolato alla sua lavorazione a partire dal temperaggio. Essendo un corso pratico è prevista la produzione individuale di tavolette di cioccolato farcite e non, grande assortimento di inserti per arricchire la struttura di semifreddi, fondi croccanti in nougatine e frutti a guscio, barrette di cioccolato farcite e non, croquignoles, croccantini di vario tipo. Vasto assortimento di decorazioni in cioccolato per personalizzare le vetrine e attrarre la clientela. **PER CHI:** gelatieri che vogliono arricchire e aumentare la propria gamma di prodotti e soddisfare il cliente attratto dal cibo degli dei.

27-28-29 APRILE

Pierpaolo Magni  
Franco Antoniazzi

## MASTER DI PASTICCERIA: IL CIOCCOLATO

VISIONA IL PROGRAMMA  
COMPLETO DEL  
MASTER DI PASTICCERIA  
A PAG. 72



21-22-23 SETTEMBRE

Davide Comaschi

## CORSO DI CIOCCOLATO ARTISTICO

2° LIVELLO

Un corso unico per chi lavora il cioccolato. Il Maestro Davide Comaschi, forte della sua vittoria al World Chocolate Masters conseguita dopo il suo lungo allenamento in CAST Alimenti, metterà a disposizione la sua conoscenza ed esperienza nel settore, illustrando tecniche innovative ed evolute. Ogni partecipante, utilizzando le varie tecniche di lavorazione, sarà seguito passo passo dal docente che illustrerà i diversi passaggi, i trucchi e i consigli per realizzare una piece di cioccolato. Il docente illustrerà anche le tecniche per assemblare i vari pezzi, per realizzare un prodotto artistico di effetto, da esposizione o da concorso. **PER CHI:** ha frequentato il primo livello e per chi vuole apprendere al meglio la tecnica anche in funzione di poter partecipare a concorsi, competizioni e campionati.





19-20-21 OTTOBRE

Stefano Laghi  
Davide Comaschi

## PRALINE E CIOCCOLATINI

Un corso dimostrativo a quattro mani, che vedrà i maestri Stefano Laghi e Davide Comaschi insieme con l'obiettivo di insegnare le tecniche per una produzione veloce, razionale ed organizzata di praline e cioccolatini. Verranno presentate tecniche e idee per una produzione razionale e conservabile, e saranno realizzati prodotti creativi e innovativi per gusti, consistenze e forme, con grande attenzione agli aspetti di conservabilità e durata del prodotto. Per una gestione economica soddisfacente ed efficiente. **PER CHI:** ha già una discreta conoscenza del cioccolato e di come si lavora, ma desidera nuove idee per la produzione di praline e cioccolatini con gusti e consistenze interessanti.

26-27-28 OTTOBRE

Emmanuele Forcone

## IL NATALE IN CIOCCOLATO: SOGGETTI E IDEE GOLOSE

Durante il corso verrà realizzata una vetrina di soggetti natalizi in cioccolato. Si approfondiranno tutte le tecniche di stampaggio e modellaggio a tema natalizio e si realizzeranno le masse da modellaggio, gli stampi in silicone e gelatina utili a realizzare soggetti esclusivi e personalizzati. Soggetti accattivanti nella forma ma anche nel gusto: quasi tutte le proposte avranno come fine ultimo non solo la cura dell'aspetto estetico, ma anche della sostanza. Ad esempio con la creazione di veri e propri snack al cioccolato a base di frutta secca e candita, da utilizzare come centrotavola nei pranzi e nelle cene di natale. Si utilizzeranno anche tecniche miste e ripieni anidri a lunga conservazione. **PER CHI:** pasticceri e cioccolatieri che vogliono rinnovare e migliorare la propria offerta per il Natale, con attenzione agli aspetti commerciali, di vendita e di confezionamento.



Per conoscere tutte le date dei corsi visitate il sito [castalimenti.it](http://castalimenti.it)

# IL MESTIERE DEL PANIFICATORE

GLI SPONSOR UFFICIALI 2015 DI CAST ALIMENTI

**METRO**

**CALLEBAUT**  
BELGIUM 1911



**CARPIGIANI**



agrimontana

**IRINOX**

**Campina**

**CHS**  
GROUP

**Debic**  
Superarsi ogni giorno.

**corman**  
professional

**ilsa**



Fonte Alpina  
**MANIVA**

les vergers  
**boiron**

ITALGEL **FAST**

PANINA  
**Givina**

**COMPRIAL**

**SENNA**

**GESCO**

**BRAUN**

**SELM** CHOCOLATE  
MACHINERY

**RONDO**  
Dough-how & more.

**POLIN**

**pavoni**  
ITALIA

**BRAGARD**  
Be your best

# CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER **PANIFICATORE**



L'arte del panificare racchiude in sé una straordinaria gamma di conoscenze tecniche e pratiche di altissima professionalità: per riuscire a comprendere e a manovrare i processi "cruciali" di impasto, lievitazione e cottura, è infatti necessario conoscere i loro meccanismi di carattere fisico-chimico e tecnologico e sperimentarli attraverso la pratica e l'esercizio. Il corso di alta formazione, progettato con il contributo del maestro Giorilli, nasce per formare professionisti con basi solide

## Per chi

Un corso ideale per persone senza o con un breve esperienza nell'ambito della panificazione e/o provenienti da studi e professioni in altri ambiti, ma desiderose di acquisire le competenze tecniche e operative per l'apertura e la gestione di una attività. Sono previsti massimo 16 partecipanti per corso.

## Obiettivi

Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono intraprendere il mestiere del panificatore e si propone di formare panificatori con solide basi conoscitive e pratiche, in grado di sapersi muovere con autonomia all'interno di panifici e laboratori di "arte bianca".

## Calendario

**1<sup>a</sup> edizione: dal 4 al 29 maggio**

**2<sup>a</sup> edizione: dal 5 al 30 ottobre**

## Articolazione e orari

Il corso è proposto in 4 settimane a tempo pieno, dal lunedì al venerdì (8.30-13.00 e 14.00-17.30), per un totale di 160 ore. È prevista una prova pratica finale. A seguito della formazione in aula sono possibili tre mesi di tirocinio. →



## Docenti

**Piergiorgio Giorilli**, presidente onorario del Richemont Club Italia, maestro indiscusso e campione del mondo di panificazione, è responsabile del corso di alta formazione. In aula sarà coadiuvato da altri docenti di pluriennale esperienza e dall'intervento di esperti del settore a cui saranno affidati approfondimenti tecnici complementari.





## Contenuti

- › La tradizione panaria italiana;
- › L'organizzazione di un laboratorio di panificazione: spazi, macchinari, attrezzature;
- › Le materie prime in panificazione, caratteristiche e utilizzo;
- › Tecnica e produzione pratica degli impasti base, loro trasformazione e conservazione;
- › Impasti diretti e indiretti, bighe, poolish, autolisi;
- › Produzione pratica individuale di diversi tipi di pani nazionali e internazionali;
- › Altri prodotti lievitati per colazioni e merende;
- › I difetti del pane e possibili correzioni;
- › Il freddo in panificazione;
- › I principi di corretta prassi igienica.

## Modalità didattica

Il metodo didattico dell'alta formazione può essere così sintetizzato: alta praticità con coinvolgimento continuo (a turno) di tutti i partecipanti nelle diverse preparazioni; numero chiuso per garantire un ottimo rapporto docente-studente; laboratori con attrezzature all'avanguardia; simulazione di situazioni lavorative; e continuità nel tempo, grazie a un catalogo corsi che permetterà in seguito di mantenersi aggiornati lungo tutto il proprio percorso professionale. Gli allievi potranno contare, oltre che sulla visione diretta e la pratica di tutte le preparazioni, anche sul supporto del materiale didattico, corredato da spiegazioni e fotografie dei prodotti.





## GRANDE PROMOZIONE

Tutti coloro che frequenteranno un Corso di Alta Formazione per Panificatore, per un anno avranno la possibilità di partecipare a tutti i corsi di aggiornamento e specializzazione di CAST Alimenti (della durata massima di 4 giorni), con uno sconto del 50%.

### Opportunità di tirocinio

Sarà possibile continuare l'esperienza didattica attraverso un periodo di tirocinio formativo in panifici ed aziende selezionate da CAST Alimenti fra le strutture più qualificate d'Italia. Il servizio è attivabile previa verifica dei requisiti richiesti a norma di legge (è necessario trovarsi nello stato di disoccupazione) e sulla base dei risultati conseguiti durante il corso. Il vitto e l'alloggio durante il periodo di tirocinio sono a carico dell'allievo. L'assegnazione della sede di tirocinio è stabilita da CAST Alimenti in base a scelte organizzative e alla disponibilità delle aziende stesse. La rinuncia o l'interruzione dell'attività di tirocinio non comporta da parte di CAST Alimenti alcun rimborso rispetto alla quota di iscrizione.

### Titolo rilasciato

Al termine dell'intero percorso verrà rilasciato l'Attestato di partecipazione al Corso di Alta Formazione per Panificatore. Per i più meritevoli saranno visibili sull'attestato le 5 stelle di CAST Alimenti.



### VERSO IL MONDO DEL LAVORO

CAST Alimenti riserva ai partecipanti dei corsi di Alta Formazione l'accesso riservato alla sezione del sito dedicata alle offerte di lavoro, con annunci da tutta Italia e dall'estero.

## CORSI DI SPECIA LIZZA ZIONE

9-10-11 MARZO

Piergiorgio Giorilli

### LA COLOMBA E I LIEVITATI MODERNI

Un corso dedicato alla realizzazione di impasti lievitati elaborati con la tecnica della pasta acida a bagno in acqua, durante il quale saranno fornite spiegazioni teoriche e pratiche sulla conduzione e il mantenimento del lievito madre e sulla produzione della colomba pasquale, con tecniche e soluzioni per ottenere un prodotto di grande fragranza e gusto. In aula si tratterà anche della produzione di panini dolci, brioches, sfoglie danesi e una vasta gamma di prodotti da prima colazione.

**PER CHI:** panificatori e pasticceri che vogliono realizzare al meglio il tipico dolce pasquale e affinare la propria conoscenza della lievitazione.



Per conoscere tutte le date dei corsi visitate il sito [castalimenti.it](http://castalimenti.it)

23-24 MARZO / 7-8 SETTEMBRE

Piergiorgio Giorilli

### LA TECNICA DEL FREDDO IN PANIFICAZIONE

Il presente e il futuro del lavoro degli artigiani del pane: come padroneggiare l'utilizzo del freddo con l'ausilio di tecniche diverse, ottimizzando sia gli impasti sia la conservazione e la lievitazione finale. Verranno fornite le nozioni essenziali per razionalizzare il lavoro con l'uso del freddo e della formalievitazione e ci sarà modo di mettere in pratica la produzione, la conservazione e la cottura di pani e panini speciali, dolci e salati. **PER CHI:** panificatori che vogliono proporre il pane caldo in qualsiasi momento della giornata, razionalizzando il lavoro, migliorando il servizio al cliente e, soprattutto, diminuendo i costi di manodopera; il corso è utilissimo anche ai cuochi che producono il pane per la ristorazione.

25-26 MARZO / 9-10 SETTEMBRE

Piergiorgio Giorilli

### I PANI PER IL RISTORANTE

Il docente proporrà una serie gustosa di pani da abbinare a vari tipi di piatti: carni rosse o bianche, selvaggina, terrine di pesce, pâté o foie gras, salumi e formaggi. Sarà dato anche spazio all'utilizzo di erbe aromatiche fresche, spezie e ingredienti aromatici di vario tipo che contribuiscono a esaltare le pietanze in modo armonico e prezioso. Infine, verranno forniti spunti per strutturare una carta del pane. **PER CHI:** tutti i ristoratori ma anche i panificatori, che potranno sensibilizzare i ristoranti non attrezzati per una produzione interna all'inserimento di pane da ristorazione di qualità nel proprio menù.





**3-4 GIUGNO**

Piergiorgio Giorilli

## **NUOVI PRODOTTI LIEVITATI PER COLAZIONI E MERENDE**

Il corso propone una vasta gamma di prodotti realizzati con lievito compresso, adatti alla prima colazione e a ogni occasione di pausa dolce. Prodotti golosi e genuini per bambini, giovani e adulti desiderosi di mantenere una sana alimentazione e, al tempo stesso, regalarsi il piacere di un prodotto dolce: panfrutto, treccia al burro, nuove idee per panini dolci, "lumaca" al mais, quadrotti con riso al latte e albicocche, calzone all'ananas, rotolo al muesli, ricciolo con datteri e noce di cocco, sfogliatine agli agrumi, croissants con farina integrale e altri ancora. **PER CHI:** pasticceri e panificatori che desiderano riuscire a produrre al meglio prodotti freschi, fragranti e senza conservanti.

**22-23-24 GIUGNO**

Piergiorgio Giorilli / Stefano Laghi

## **LA COLAZIONE D'AUTORE**

Un corso che nasce dall'incontro di due grandi maestri che mettono a disposizione le loro conoscenze per creare prodotti per la prima colazione gustosi moderni e raffinati. Tale corso prevede la realizzazione di varie tipologie di prodotti da colazione sfogliati e non, tra cui: croissant, cornetti all'italiana, danesi, pain brioché, focacce e molto altro. I prodotti saranno realizzati secondo il metodo della lievitazione diretta, indiretta e mista; uno degli impasti realizzati sarà senza glutine. Durante il corso verrà inoltre dedicata attenzione alle farciture e ai ripieni con frutta di stagione sciroppata per dar vita a prodotti nuovi per consistenze e rifiniture. **PER CHI:** pasticceri e panificatori che vogliono rinnovare la loro offerta per le ore del mattino.

**13-14 LUGLIO**

Piergiorgio Giorilli

## **PIZZE E FOCACCE DOLCI, SALATE E FARCITE**

Tante idee per focacce dolci, salate e farcite: focaccia pugliese, farcita al tonno e scamorza, con pomodori secchi e rucola, mediterranea, dolce all'uvetta o alla cannella e molte altre. Inoltre pizze in teglia con impasti innovativi e di forma rotonda o, sempre in teglia, con fiocchi di patate. In aula si parlerà anche di come razionalizzare il lavoro per servire all'utente una focaccia sempre appena sfornata, preparata utilizzando ingredienti naturali, senza dimenticare la cura degli impasti diretti, con autolisi, o indiretti con bighe o poolish.

**PER CHI:** panificatori che vogliono ottenere un prodotto finale sempre soffice e appagante.

IGRANDI  
CORSI  
2015

2+2

**PRO  
MO  
ZIONE**

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI IN 4 GIORNI  
DEL MAESTRO GIORILLI, "LA TECNICA DEL FREDDO  
IN PANIFICAZIONE" E "I PANI PER IL RISTORANTE"

**VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO**



**15-16 LUGLIO**

Piergiorgio Giorilli

## **TORTE, SNACK E STUZZICHERIE SALATE**

Come proporre prodotti semplici, rustici, appaganti sia alla vista che al palato, pieni di gusto e di ritrovati sapori. In aula verranno realizzati prodotti accattivanti e di qualità: torte salate di vario tipo e con varie farciture, tortini, sfogliati, "riccioli" alle acciughe, rotolo vegetariano al riso, chioccioline al pomodoro e olive, strudel agli spinaci, strudel al formaggio magro, trecce ripiene, veneziane salate, kougelhopf, grissini. Si parlerà anche dell'utilizzo di erbe aromatiche.

**PER CHI:** panificatori che vogliono migliorare la loro produzione per i buffet e per i brunch di mezza mattina di bar, pasticcerie, gastronomie.

**20-21-22 LUGLIO**

Piergiorgio Giorilli

## **PANI NAZIONALI E INTERNAZIONALI ANCHE CON UTILIZZO DI LIEVITO MADRE**

Verranno prodotti pani sia con lievito madre sia con lievito compresso. Molto spazio sarà dedicato agli approfondimenti per l'utilizzo e la conservazione del lievito e ai metodi di panificazione diversi e con farine alternative (segale, farro, semola rimacinata, ecc.). Infine, verranno realizzati pani nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche come bighe, poolish, autolisi e paste di riporto comparando la realizzazione di alcuni pani con tecniche di produzione diverse.

**PER CHI:** panificatori che vogliono completare la propria formazione.

**27-28 LUGLIO**

Piergiorgio Giorilli

## **PANE A BASSO CONTENUTO DI SALE**

Il Ministero della salute suggerisce da tempo la diminuzione del sale sulla nostra tavola, in quanto favorisce l'aumento della pressione arteriosa, principale causa di infarto e di ictus. L'abitudine graduale ad un minore consumo di sale avrà un effetto positivo sulla salute con la riduzione della pressione arteriosa, un miglioramento della funzionalità cardiaca dei vasi sanguigni e reni oltre ad un aumento della resistenza ossea. Per questi importanti motivi il panificatore attento proporrà alla propria clientela una varietà di pani a basso contenuto di sale utilizzando varie metodologie di impasto con biga, poolish, lievito chef e lievito misto. **PER CHI:** panificatori attenti a innovare la propria offerta e ai temi della salute e del benessere.

2+2

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI IN 4 GIORNI  
DEL MAESTRO GIORILLI, "PIZZE, FOCACCE DOLCI, SALATE  
E FARCITE" E "TORTE, SNACKS E STUZZICHERIE SALATE"

VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO



21-22-23 SETTEMBRE

Piergiorgio Giorilli / Stefano Laghi

## IL PANE DEL PASTICCERE

Un corso progettato a quattro mani da due maestri unici che hanno saputo unire le loro conoscenze per realizzare prodotti innovativi, moderni e gustosissimi, con forme eleganti e adatte alla vendita da asporto e al consumo per buffettistica in genere. Pani speciali, pan brioche, focacceria dolce e salata e croissanteria con impasti delicatissimi, fragranti e saporiti, buoni da mangiare da soli o farciti con creme e farciture dolci o salate. In aula si parlerà dell'uso sapiente delle materie prime; dei trucchi e metodi per produrre in maniera organizzata e per ottimizzare scorte e acquisti; di come ottenere il meglio dai processi di impasto e lievitazione, di presentazione e decorazione finale per prodotti irresistibili agli occhi e al palato. **PER CHI:** pasticceri che vogliono imparare a padroneggiare tutti i segreti per una perfetta lievitazione di prodotti da forno dolci e salati.

21-22 OTTOBRE

Gianluca Guagneli

## PIZZA GOURMET

VISIONA IL PROGRAMMA  
COMPLETO A PAG. 123

24-25 GIUGNO / 28-29 OTTOBRE

Gabriele Bozio

## PASTICCERIA DA FORNO E LIEVITATI PER ALLERGIE, INTOLLERANZÉ E SENZA GLUTINE

VISIONA IL PROGRAMMA  
COMPLETO A PAG. 83



9-10-11-12 NOVEMBRE

Piergiorgio Giorilli

## PANETTONE E LIEVITATI MODERNI

Un corso indispensabile per ottenere prodotti perfetti sia dal punto di vista tecnico sia del gusto. Saranno date spiegazioni teoriche e pratiche sulla produzione, la conduzione e il mantenimento del lievito madre attraverso la padronanza delle tecniche a bagno in acqua e legato. Verrà realizzato il panettone con il lievito madre e molti altri prodotti lievitati a pasta acida e lievito compresso. **PER CHI:** tutti i panificatori e i pasticceri che vogliono imparare a produrre in proprio questi tradizionali dolci italiani.



# IL MESTIERE DEL PIZZAIOLO

GLI SPONSOR UFFICIALI 2015 DI CAST ALIMENTI

**METRO**

**CALLEBAUT**  
BELGIUM 1911



**CARPIGIANI**



agrimontana

**IRINOX**



**CHS**  
GROUP

**Debic**  
Superarsi ogni giorno.

**corman**  
professional



Fonte Alpina  
**MANIVA**

les vergers  
**boiron**

ITALGEL **FAST**



**COMPRIAL**

**SENNA**

**GESCO**

**BRAUN**

**SELM** CHOCOLATE  
MACHINERY

**RONDO**  
Dough-how & more.

**POLIN**

**pavoni**  
ITALIA

**BRAGARD**  
Be your best

# CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER **PIZZAIOLO**



**Il corso di alta formazione per pizzaiolo si compone di due moduli di una settimana, frequentabili separatamente. Il primo modulo per Aiuto pizzaiolo si rivolge a chi si avvicina per la prima volta o a chi ha una breve esperienza in questo mestiere. Il secondo modulo è pensato per chi ha già una buona esperienza o ha frequentato il primo modulo**

## Per chi

Il primo modulo si rivolge a persone senza o con una breve esperienza nell'ambito della pizzeria o provenienti da studi o professioni in altri ambiti. Il secondo modulo è rivolto a chi ha già una discreta esperienza di pizzeria o ha frequentato il primo modulo. Sono previsti massimo 16 partecipanti per corso.

## Docenti

I docenti del corso sono tutti esperti, scelti tra i migliori professionisti del panorama italiano e provengono da una pluriennale esperienza come titolari di aziende, consulenti di settore o formatori specializzati.

## Obiettivi

Frequentando i due moduli si avrà la possibilità di imparare a preparare gli impasti di base per la preparazione della pizza, comprendere le dinamiche relative alla lievitazione, alla stesura e alla cottura degli impasti per pizza, gestire in modo autonomo gli impasti diretti e indiretti anche con utilizzo di farine alternative.



## Modalità didattica

Il metodo didattico dell'alta formazione può essere così sintetizzato: alta praticità; numero chiuso per garantire un ottimo rapporto docente-studente; laboratori con attrezzature all'avanguardia; simulazione di situazioni lavorative; pieno coinvolgimento dei partecipanti con la realizzazione individuale di impasti, farciture e cotture di diverse tipologie di pizza; e continuità nel tempo, grazie a un catalogo corsi che permetterà in seguito di mantenersi aggiornati lungo tutto il proprio percorso professionale. Gli allievi potranno contare, oltre che sulla visione diretta e la pratica di tutte le preparazioni, anche sul supporto del materiale didattico, corredato da spiegazioni e fotografie dei prodotti.





## PRIMO MODULO AIUTO PIZZAIOLO

### Contenuti

- › Materie prime in pizzeria: farine, lieviti, acqua e sale;
- › L'impasto classico per pizza: fermentazione e lievitazione, maturazione;
- › Le palline per la pizza: preparazione, conservazione, rigenerazione;
- › Preparazione della pizza: stenditura, grammature delle forature, sequenza e metodo, le farciture;
- › Fasi di manipolazione;
- › Cottura: combustibili, attrezzature per i forni, aspetti e fenomeni della cottura;
- › Aspetti di prassi igienica;
- › L'organizzazione di una pizzeria: spazi, macchinari e attrezzature.

### Calendario

- 1<sup>a</sup> edizione: dal 16 al 20 marzo
- 2<sup>a</sup> edizione: dal 22 al 26 giugno
- 3<sup>a</sup> edizione: dal 28 settembre al 2 ottobre
- 4<sup>a</sup> edizione: dal 23 al 27 novembre

## SECONDO MODULO PIZZAIOLO

### Contenuti

- › La manualità e gli aspetti tecnici degli impasti e della lievitazione;
- › Impasti diretti e indiretti anche con sfarinati diversi (farro, crusca, soia, kamut);
- › Difetti e problematiche degli impasti;
- › La lievitazione e l'utilizzo del lievito naturale;
- › Le tecnologie di impasto (biga, polish, autolisi);
- › Produzione di pizza in teglia e della piadina;
- › La gestione corretta di una pizzeria.

### Calendario

- 1<sup>a</sup> edizione: dal 23 al 27 marzo
- 2<sup>a</sup> edizione: dal 29 giugno al 3 luglio
- 3<sup>a</sup> edizione: dal 5 al 9 ottobre
- 4<sup>a</sup> edizione: dal 30 novembre al 4 dicembre





## GRANDE PROMOZIONE

Tutti coloro che frequenteranno un Corso di Alta Formazione per Pizzaiolo, per un anno avranno la possibilità di partecipare a tutti i corsi di aggiornamento e specializzazione di CAST Alimenti (della durata massima di 4 giorni), con uno sconto del 50%.

### Articolazione e orari

Una settimana per ciascun modulo dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.30, per un totale di 80 ore.

### Titolo rilasciato

Al termine del percorso completo all'allievo verrà conferito l'Attestato di Frequenza al Corso di Alta Formazione per Pizzaiolo. Al termine del primo modulo all'allievo verrà conferito l'Attestato di Frequenza al Corso di Alta Formazione per Aiuto Pizzaiolo.



### VERSO IL MONDO DEL LAVORO

CAST Alimenti riserva ai partecipanti dei corsi di Alta Formazione l'accesso riservato alla sezione del sito dedicata alle offerte di lavoro, con annunci da tutta Italia e dall'estero.

## CORSI DI SPECIA LIZZA ZIONE

8 APRILE / 4 NOVEMBRE

Gianluca Guagneli

### LA PIADINA

I partecipanti, guidati da Gianluca Guagneli, maestro romagnolo DOC, apprenderanno tutti i segreti per la preparazione di un prodotto simbolo del cibo di strada all'italiana: la piadina. Un prodotto che ha una storia e una tradizione antica, ma che ha saputo rimanere al passo con i tempi diventando oltre che un pasto completo (frugale, ma generoso), anche un ottimo arricchimento per una buona ristorazione. Durante il corso i partecipanti potranno realizzare praticamente diversi tipi di impasti, con lo strutto, con l'olio e con farine alternative, capire le tecniche migliori per la conservazione e la cottura, oltre che sperimentare farciture classiche e moderne. **PER CHI:** tutti coloro che vogliono avviare o integrare ad una produzione già esistente uno dei prodotti della cucina italiana più conosciuti al mondo.



21-22 APRILE

Renato Bosco

### PIZZA CON FARINE ALTERNATIVE

Due giorni per approfondire tutti gli aspetti tecnici necessari alla preparazione, lievitazione e cottura di impasti realizzati con l'utilizzo di farine alternative (quali ad esempio le integrali, come la farina biologica di tumminia), sempre più richieste e apprezzate dai clienti attenti alla selezione e al valore nutrizionale delle materie prime. Il maestro Renato Bosco si dedicherà alla realizzazione e alla spiegazione delle tecniche per la produzione a regola d'arte di impasti diretti e indiretti, in modo da ottenere pizze soffici, gustose, innovative e accattivanti al palato. **PER CHI:** il corso si rivolge a chi ha già una discreta esperienza come pizzaiolo e vuole arricchire la sua proposta con pizze sempre perfette e di grande gusto.



Per conoscere tutte le  
date dei corsi visitate il sito  
[castalimenti.it](http://castalimenti.it)

**13-14 LUGLIO**

Piergiorgio Giorilli

## **PIZZE, FOCACCE DOLCI, SALATE E FARCITE**

Tante idee per focacce dolci, salate e farcite: focaccia pugliese, farcita al tonno e scamorza, con pomodori secchi e rucola, mediterranea, dolce all'uvetta o alla cannella e molte altre. Inoltre pizze in teglia con impasti innovativi e di forma rotonda o, sempre in teglia, con fiocchi di patate. In aula si parlerà anche di come razionalizzare il lavoro per servire all'utente una focaccia sempre appena sfornata, preparata utilizzando ingredienti naturali, senza dimenticare la cura degli impasti diretti, con autolisi, o indiretti con bighe o poolish. **PER CHI:** panificatori che vogliono ottenere un prodotto finale sempre soffice e appagante.

**15-16 SETTEMBRE**

Renato Bosco

## **LE ALTRE FORME DELLA PIZZA**

Un corso per comprendere tutti i segreti degli impasti per la preparazione di numerose tipologie di pizza. Guidati dal famoso, Pizzaricercatore Renato Bosco, i partecipanti affronteranno un viaggio alla scoperta di diversi livelli di croccantezza e sofficità, dalla classica tonda, alla pizza in pala, con approfondimenti sulla scelta delle farine, delle tecniche e delle cotture corrette, senza tralasciare le idee e gli accostamenti più apprezzati per le farcite. **PER CHI:** un corso ideale per chi vuole proporre in pizzeria prodotti innovativi e diversificare, innovandolo, il proprio menù.



**21-22 OTTOBRE**

Gianluca Guagneli

## **PIZZA GOURMET**

I partecipanti saranno coinvolti nella realizzazione di impasti diretti ed indiretti per pizza classica, pizza in teglia, con l'utilizzo di farine multigrani, farro, cruschetto, di tipo 2. Per ogni impasto il maestro Guagneli proporrà idee e suggerimenti per abbinamenti corretti e di qualità. Grande attenzione sarà riservata anche all'ottimizzazione dei tempi di preparazione parlando anche di pre cottura e conservazione degli impasti.

**PER CHI:** pizzaioli o ristoratori che intendono offrire un pizza dall'inconfondibile ricercatezza nei sapori, nei colori e nella bontà.



# IL MESTIERE DEL GELATIERE

GLI SPONSOR UFFICIALI 2015 DI CAST ALIMENTI



# CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER **GELATIERE**



Punta di diamante dell'offerta formativa di CAST Alimenti, il percorso per gelatieri professionisti è in assoluto il corso più gettonato e più rodato sul mercato. Vanta il primato di edizioni, presenze, innovazione e di start-up d'impresa

## Per chi

Un corso ideale per persone senza o con una breve esperienza nell'ambito della gelateria e/o provenienti da studi e professioni in altri ambiti, ma desiderose di acquisire le competenze tecniche e operative per l'apertura e la gestione di una attività.

## Obiettivi

Al termine delle tre settimane di corso si acquisirà una solida base di conoscenza della produzione del gelato e della gestione dell'azienda artigianale; si imparerà a produrre gusti tradizionali, ma anche gusti di gelato ideali per differenziarsi, vincere la concorrenza e fidelizzare la propria clientela. Verranno forniti spunti e nozioni utili per la gestione aziendale.

## Docenti

I docenti del corso sono tutti esperti, scelti tra i migliori professionisti del panorama italiano e provengono da una pluriennale esperienza come titolari di aziende, consulenti di settore e formatori specializzati.

## Calendario

**1ª edizione: dal 9 al 27 febbraio**

**2ª edizione: dal 13 al 30 aprile**

**3ª edizione: dal 5 al 23 ottobre**

**4ª edizione: dal 16 novembre al 4 dicembre**

## Articolazione e orari

Il corso è proposto in 3 settimane a tempo pieno, dal lunedì al venerdì (8.30-13.00 e 14.00-17.30), per un totale di 120 ore dedicate alla formazione pratica in laboratorio. Sono previsti un test e una prova pratica di verifica delle conoscenze a fine corso. A seguito della formazione in aula sono possibili tre mesi di tirocinio. →





## Contenuti

- › Cos'è il gelato, cenni storici;
- › Classificazione del gelato e delle varie specialità della gelateria italiana;
- › Le materie prime in gelateria: le principali proprietà e funzionalità nel gelato;
- › Il processo produttivo e conoscenza approfondita delle macchine e attrezzature;
- › Il bilanciamento delle miscele gelato, principi matematici di base;
- › Produzione artigianale di diverse tipologie di miscele gelato (gusti creme e frutta tradizionali, nuovi gusti e abbinamenti, sorbetti e granite);
- › Principi di prassi igienica.

## Modalità didattica

Il metodo didattico dell'alta formazione può essere così sintetizzato: alta praticità; numero chiuso per garantire un ottimo rapporto docente-studente; laboratori con attrezzature all'avanguardia; simulazione di situazioni lavorative; pieno coinvolgimento dei partecipanti in lavori di gruppo e individuali che consentiranno di apprendere le conoscenze tecniche, la manualità pratica necessari alla professione del gelatiere; e continuità nel tempo, grazie a un catalogo corsi che permetterà in seguito di mantenersi aggiornati lungo tutto il proprio percorso professionale. Gli allievi potranno contare, oltre che sulla visione diretta e la pratica di tutte le preparazioni, anche sul supporto del materiale didattico, corredato da spiegazioni e fotografie dei prodotti.





## **GRANDE PROMOZIONE**

Tutti coloro che frequenteranno un Corso di Alta Formazione per Gelatiere, per un anno avranno la possibilità di partecipare a tutti i corsi di aggiornamento e specializzazione di CAST Alimenti (della durata massima di 4 giorni), con uno sconto del 50%.

### **Opportunità di tirocinio**

Sarà possibile continuare l'esperienza didattica attraverso un periodo di tirocinio formativo in gelaterie selezionate da CAST Alimenti fra le strutture più qualificate d'Italia. Il servizio è attivabile previa verifica dei requisiti richiesti a norma di legge (è necessario trovarsi nello stato di disoccupazione) e sulla base dei risultati conseguiti durante il corso. Il vitto e l'alloggio durante il periodo di tirocinio sono a carico dell'allievo. L'assegnazione della sede di tirocinio è stabilita da CAST Alimenti in base a scelte organizzative e alla disponibilità delle aziende stesse. La rinuncia o l'interruzione dell'attività di tirocinio non comporta da parte di CAST Alimenti alcun rimborso rispetto alla quota di iscrizione.

### **Titolo rilasciato**

Al termine dell'intero percorso verrà rilasciato l'Attestato di frequenza al Corso di Alta Formazione per Gelatiere. Per i più meritevoli saranno visibili sull'attestato di frequenza le 5 stelle di CAST Alimenti.

## **VERSO IL MONDO DEL LAVORO**

CAST Alimenti riserva ai partecipanti dei corsi di Alta Formazione l'accesso riservato alla sezione del sito dedicata alle offerte di lavoro, con annunci da tutta Italia e dall'estero.

## CORSI DI SPECIA LIZZA ZIONE

26-27 GENNAIO

Vincenzo Baldassarre

### ALTRE GOLOSITÀ IN GELATERIA

Un corso per imparare a produrre stecchi gelato, monoporzioni gelato, granite, ghiaccioli e sorbetti, ma anche semifreddi e coppe gelato. Saranno affrontati aspetti tecnici e metodologie di lavoro e produzione per bilanciare al meglio il gelato per i diversi prodotti; la copertura; le ricette, i macchinari per produzione, la decorazione e la presentazione per la vendita. **PER CHI:** ha già una gelateria, con una buona produzione di propri gusti creme e frutta, e desidera mettere a punto la restante parte della produzione artigianale con novità o prodotti che oramai sono un must del banco vendita del gelatiere.



2-3-4 FEBBRAIO / 16-17-18 NOVEMBRE

Stefano Laghi

### I SEMIFREDDI: BILANCIAMENTO E PRODUZIONE RAZIONALE

Un corso dimostrativo per apprendere come realizzare un buon bilanciamento dei semifreddi. Si procederà anzitutto alla conoscenza delle varie tipologie dei semifreddi e alla produzione delle basi, inserimenti e farciture, per completare successivamente le diverse ricette e rifiniture. Verranno inoltre forniti utili suggerimenti per la corretta conservazione e lo stoccaggio dei prodotti al fine da ottenere una produzione razionale e ben organizzata. **PER CHI:** un corso che ben si adatta ai pasticceri e ai gelatieri che abbiano una base di pasticceria e che tiene conto delle diverse esigenze in termini di produzioni e attrezzature disponibili.

18-19 MARZO 2015

Paolo Cappellini

### IL GELATO SALUTISTICO

Sempre più clienti si aspettano di trovare in gelateria prodotti a basso indice glicemico e senza ingredienti di origine animale. Le motivazioni sono le più varie, dalla semplice intolleranza ai derivati del latte alla curiosità di provare un prodotto alternativo. Nella vetrina e nel banco a pozzetti troveranno sempre più spazio gelato vegano, a basso indice glicemico, nutraceutico e per intolleranti al latte. Uscire dagli schemi di latte, panna e zucchero per proporre gusti inaspettati che, oltre a dare piacere, abbiano proprietà protettive per la nostra salute, attrae un tipo di clientela che è in continua crescita. Il primo passo rimane sempre la bilanciatura della ricetta per ottenere gelati con una buona spatolabilità; ma a questo deve accompagnarsi una buona conoscenza di prodotti con estratti vegetali che aiutino a preservare la nostra salute seguendo la filosofia del "è buono e fa bene". **PER CHI:** gelatieri che vogliono comprendere come produrre tipologie di gelati sempre più richieste dalla clientela.



Per conoscere tutte le  
date dei corsi visitate il sito  
[castalimenti.it](http://castalimenti.it)

**23-24 MARZO 2015**

Giancarlo Timballo - Luciana Polliotti  
Stefano Buttazoni

## **IL GELATO GASTRONOMICO**

Un corso d'argomento estremamente attuale che fonda le sue origini nella storia, sin dai tempi in cui gelatieri e cuochi collaboravano nelle grandi cucine per dare vita a proposte e raffinati abbinamenti. Il gelato gastronomico diventa ingrediente fondamentale di piatti studiati per regalare un'esperienza sensoriale basata sul contrasto tra il caldo ed il freddo, tra il dolce e il salato, e tra varie consistenze. Il corso chiarirà le caratteristiche che questo tipo di gelato deve avere, in termini di struttura e livello di dolcezza ridotto al minimo. Grazie alla compresenza di un esperto gelatiere, di uno chef e di un'esperta della storia della gelateria, il corso offrirà la massima completezza possibile. Si lavorerà sulla bilanciata degli ingredienti e, in particolare, degli zuccheri; si riprodurranno ricette storiche e si sperimenteranno nuovissimi abbinamenti gelati con piatti caldi. **PER CHI:** cuochi che desiderano arricchire il proprio menu con proposte innovative e gelatieri che desiderano inserire il gelato gastronomico nella loro linea di gelati tradizionali o che intendono servire ristoranti e/o bar (happy hour) di alto livello.

**30-31 MARZO - 1 APRILE**

Diego Crosara - Carlo Andreatta

## **LA PASTICCERIA IN GELATERIA E ALTRE SPECIALITÀ**

Durante il corso saranno forniti suggerimenti e idee per ampliare in modo semplice la produzione della propria gelateria ispirandosi alla pasticceria moderna, in linea con le nuove tendenze di gusto e di presentazione estetica. Oltre alla produzione di basi da forno specifiche per prodotti di pasticceria in gelateria, e all'utilizzo di basi pronte e semilavorati, si realizzeranno gelati, sorbetti, bavaresi, mousse. Particolare attenzione sarà riservata anche alla produzione e alla decorazione di mignon e torte gelato, semifreddi e monoporzioni; nonché alle tecniche e modalità per l'utilizzo razionale e completo dei macchinari per la produzione del gelato e per il riutilizzo del gelato da recupero. **PER CHI:** possiede già una discreta conoscenza di base di gelateria o di pasticceria e vuole avere la possibilità di arricchire e innovare la propria produzione.



**13-14-15 APRILE / 2-3-4 NOVEMBRE**

Eliseo Tonti

## **PRODOTTI DI CIOCCOLATERIA PER GELATIERI**

Una grande proposta di cioccolateria, molto facile da produrre. Si spazierà dalla produzione del cacao alla fabbricazione del cioccolato, dalla conoscenza di base del cioccolato alla sua lavorazione a partire dal temperaggio. Essendo un corso pratico è prevista la produzione individuale di tavolette di cioccolato farcite e non, grande assortimento di inserti per arricchire la struttura di semifreddi, fondi croccanti in nougatine e frutti a guscio, barrette di cioccolato farcite e non, croquignoles, croccantini di vario tipo. Vasto assortimento di decorazioni in cioccolato per personalizzare le vetrine e attrarre la clientela. **PER CHI:** gelatieri che vogliono arricchire e aumentare la propria gamma di prodotti e soddisfare il cliente attratto dal cibo degli dei.

26 GIUGNO / 30 OTTOBRE

Gabriele Bozio

## PASTICCERIA SOTTOZERO E GELATERIA PER ALLERGIE, INTOLLERANZE E SENZA GLUTINE

Sempre più spesso anche il gelatiere si trova a dover rispondere alle domande della clientela con particolari esigenze alimentari dettate da allergie e intolleranze: al glutine, al lattosio, ad altri alimenti allergizzanti. Il corso si propone di informare e di illustrare le tecniche di preparazione di gelati, sorbetti e prodotti di pasticceria sottozero con ingredienti di alta qualità che vanno incontro alle varie problematiche alimentari. In aula si tratterà della distinzione tra allergie e intolleranze alimentari; del glutine (in che alimenti si trova e quale funzione svolge); di intolleranza al lattosio, di allergia alla frutta da guscio, di allergia all'uovo. Come realizzare gelati per celiaci e altre intolleranze o allergie, senza tralasciare il gusto e le caratteristiche di un elaborato perfetto. Sorbetti, gelati, granite, semifreddi, stecchi, torte gelato sono alcune delle proposte che saranno realizzate durante il corso. **PER CHI:** gelatieri che vogliono allargare la loro offerta inserendo prodotti di qualità ma adatti a chi soffre di intolleranze e allergie.



29-30 SETTEMBRE

Diego Crosara - Carlo Andreatta  
**IL GELATO SALATO**

Il gelato salato, o gelato gastronomico, è l'ultima frontiera della gelateria. È un gelato che può stupire per l'assenza della componente dolce ma che si rivela, grazie alle sue caratteristiche tattili (freddo e cremosità), un impareggiabile alleato di altri ingredienti gastronomici, esaltati nel piatto dal contrasto di temperature e consistenze. Sarà proposta una serie di gelati alle verdure, ai formaggi, ai salumi: dal formaggio caprino, al Parmigiano Reggiano, ai cereali, al prosciutto crudo di Parma, al radicchio, allo zafferano, all'asparago, alla patata o al pomodoro pachino. Il gelato in queste varianti creative è sempre più presente nelle cucine di grandi ristoranti, come accompagnamento della portata principale. La difficoltà nel realizzarlo sta nel calibrare le quantità di sale e zucchero. Un gelato salato ben fatto deve essere il più possibile fedele al sapore dell'ingrediente originario, deve avere la temperatura giusta e una struttura che ne consenta la corretta spatolabilità anche a -18°. Consigli per la finitura con piccole guarnizioni salate per ottenere un eccezionale dessert al piatto.

**PER CHI:** cuochi che desiderano arricchire il proprio menu con proposte innovative e gelatieri che desiderano inserire qualche novità salata nella loro linea di gelati dolci.

26-27-28-29 OTTOBRE

Francesco Palmieri

## MASTER DI PASTICCERIA: IL GELATO

VISIONA IL PROGRAMMA  
COMPLETO DEL  
MASTER DI PASTICCERIA  
A PAG. 73



5 OTTOBRE

Gabriele Bozio

## LE BASI PER LA PASTICCERIA SOTTOZERO

Non si può costruire una casa senza delle buone fondamenta, come non si può realizzare della buona pasticceria sottozero senza le giuste basi. Tutte le preparazioni realizzate in questo corso sono bilanciate per essere consumate a temperatura negativa: anche un pan di spagna o una bagna per poter conferire al dolce sottozero una struttura eccellente deve essere bilanciato e ben studiato per essere morbido e perfetto al taglio a temperatura negativa. **PER CHI:** gelatieri, pasticceri e ristoratori che vogliono realizzare in casa le proprie basi da forno, creme, topping, glasse e tutti complementi per costruire una eccellente proposta di torte gelato, semifreddi e pezzi duri in genere.



6-7 OTTOBRE

Gabriele Bozio

## TORTE GELATO E SEMIFREDDI, BILANCIAMENTO E PRODUZIONE IN GELATERIA E PASTICCERIA

Nei dolci realizzati dal maestro Gabriele Bozio saranno evidenziati alcuni aspetti oggi più che mai importanti: dalla struttura soffice, areata e vellutata al taglio agevole e uniforme; dal gusto non troppo dolce alla riduzione delle calorie. Una parte fondamentale del corso sarà dedicata alla bilanciatura degli ingredienti per ottenere sapori e strutture impeccabili. Introduzione alle materie prime, tecniche e tecnologie per una produzione razionale, semifreddi da trancio, monoporzioni, torte gelato sono solo alcuni degli argomenti sviluppati durante il seminario. Ultime, ma non meno importanti, saranno le decorazioni, per le quali è stata condotta una ricerca specifica per avere il massimo effetto visivo, evitando accuratamente tutto ciò che non può essere consumato sottozero. **PER CHI:** gelatieri, pasticceri e ristoratori che vogliono realizzare una eccellente proposta di torte gelato, semifreddi e pezzi duri in genere.

I GRANDI  
CORSI  
2015

1+2

PRO  
MO  
ZIONE

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI IN 3 GIORNI DEL MAESTRO BOZIO, "LE BASI PER LA PASTICCERIA SOTTOZERO", 5 OTTOBRE E "TORTE GELATO, SEMIFREDDI E MONOPORZIONI", 6-7 OTTOBRE

VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO



## 5-6 NOVEMBRE

Sergio Colalucci

### GELATI SU STECCO

Un corso interamente dedicato a tutto ciò che non è gelato spatolabile in cono o in coppa ma che sempre più diventa prodotto gradito e richiestissimo in gelateria. Durante il corso, grazie all'utilizzo delle tecnologie più adatte, verranno realizzati diversi prodotti da passeggio o altre proposte take away divertenti e golose. Prodotti sottozero facili da preparare e che consentono di ottimizzare e ampliare la propria produzione gelato. La riscoperta dei gelati ricoperti al cioccolato, il gelato in stecco, e una proposta accattivante di altri snack che sapranno completare la vetrina e la proposta del gelatiere. **PER CHI:** gelatieri desiderosi di ampliare la loro produzione con proposte accattivanti e di sicura attrattiva per i clienti.

## 9-10 DICEMBRE

Sergio Colalucci

### GELATI SPECIALI E DI TENDENZA

Le esigenze commerciali richiedono di seguire stili e tendenze, di ricercare nuovi gusti e soddisfare nuove esigenze anche con un alimento come il gelato. Pur essendo un'attività tradizionale, la produzione di gelato può così diventare fantasiosa e innovativa. Durante il corso verranno trattate novità e tendenze di mercato in gelateria. I gelati speciali: alcolici e al vino (Mojito, Prosecco, Birra, ecc.); alle erbe e spezie (gelato all'alloro, rosmarino, cannella, zafferano, zenzero oppure al ginseng, timo, rosa canina, sorbetto al tè verde), gelati di tendenza, sia per gli abbinamenti proposti o per i gusti particolari, anche con ingredienti salati. Ed inoltre, stecchi e ricoperti artigianali e altri snack gelati da passeggio. **PER CHI:** gelatieri che vogliono rinnovare la propria offerta.

## 14-15-16-17-18 DICEMBRE

Vincenzo Baldassarre

### TUTTO SUL BILANCIAMENTO

Una settimana di approfondimento interamente dedicata alla tecnica e alla competenza più importante per un vero gelatiere artigianale. Durante il corso verranno affrontati i temi relativi alla merceologia alimentare (gli zuccheri, i grassi e i derivati del latte) e all'utilizzo delle materie prime al fine di realizzare proprie ricette di gusti gelato partendo da ingredienti di alta qualità. Saranno infine trattate le differenze con i semilavorati e la risoluzione dei problemi dovuti a bilanciamenti scorretti; come ribilanciare le ricette in funzione del potere anticongelante. **PER CHI:** gelatieri che vogliono capire e risolvere problemi che quotidianamente incontrano.



Per conoscere tutte le date dei corsi visitate il sito [castalimenti.it](http://castalimenti.it)



# IL MESTIERE DEL BARMAN

GLI SPONSOR UFFICIALI 2015 DI CAST ALIMENTI



# CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER **BARMAN**



Un percorso innovativo, con il coinvolgimento pratico degli allievi e indicazioni utili per avviare un'impresa al passo coi tempi, con grande attenzione alle tecnologie, all'innovazione e al rilancio di attività già avviate



## Per chi

Un corso ideale per chi parte da zero e vuole imparare a preparare caffè, cappuccini, bevande calde, aperitivi e cocktail, ma pensato anche per tutti i baristi e gestori che già lavorano ma desiderano acquisire maggiore sicurezza e competenza nella produzione di prodotti miscelati e di caffetteria.

## Obiettivi

Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono intraprendere il mestiere del barman. Completo, teorico e pratico, il programma consentirà al partecipante di apprendere l'abilità manuale e le conoscenze necessarie alla gestione di un banco bar e, più in generale, di un pubblico esercizio. Gli argomenti spaziano dalla conoscenza merceologica dei prodotti alla competenza tecnica per la preparazione di ottime bevande e cocktail, alla manutenzione di attrezzi e macchinari, sino ai principi per saper condurre una proficua relazione con il cliente.

## Docenti

I docenti del corso sono tutti esperti, scelti tra i migliori professionisti del panorama italiano e provengono da una pluriennale esperienza come titolari di aziende, consulenti di settore e formatori specializzati.

## Calendario

**1ª edizione: dal 9 al 13 marzo**

**2ª edizione: dal 22 al 26 giugno**

**3ª edizione: dal 26 al 30 ottobre**

## Articolazione e orari

Il corso è strutturato in una settimana di lezioni a tempo pieno, dal lunedì al venerdì (8.30-13.00 e 14.00-17.30) per un totale di 40 ore.

→





## Contenuti

- 】 La figura del barman;
- 】 La mise en place per il banco bar; uso e manutenzione delle attrezzature;
- 】 Merceologia delle bevande nervine. Comparazione tra diverse varietà di caffè;
- 】 Preparazioni dei prodotti di caffetteria tradizionali alla macchina espresso;
- 】 Tecnica di montatura del latte. I vari tipi di servizio dei prodotti di caffetteria;
- 】 Bevande analcoliche e alcoliche;
- 】 Tecniche per la miscelazione: le attrezzature, la produzione di cocktail e bevande miscelate;
- 】 Cenni di gestione e organizzazione di un pubblico esercizio;
- 】 Norme di legge che regolano la somministrazione di bevande alcoliche e non.

## Modalità didattica

Il metodo didattico dell'alta formazione può essere così sintetizzato: alta praticità, numero chiuso per garantire un ottimo rapporto docente-studente; laboratori con attrezzature all'avanguardia; simulazione di situazioni lavorative; pieno coinvolgimento dei partecipanti in lavori di gruppo e individuali; e continuità nel tempo, grazie a un catalogo corsi che permetterà in seguito di mantenersi aggiornati lungo tutto il proprio percorso professionale. Gli allievi potranno contare, oltre che sulla visione diretta e la pratica di tutte le preparazioni, anche sul supporto del materiale didattico, corredato da spiegazioni e fotografie dei prodotti.





## **GRANDE PROMOZIONE**

Tutti coloro che frequenteranno un Corso di Alta Formazione per Barman, per un anno avranno la possibilità di partecipare a tutti i corsi di aggiornamento e specializzazione di CAST Alimenti (della durata massima di 4 giorni), con uno sconto del 50%.

### **Titolo rilasciato**

Al termine del percorso all'allievo verrà rilasciato l'attestato di frequenza al Corso di Alta Formazione per Barman.

### **VERSO IL MONDO DEL LAVORO**

CAST Alimenti riserva ai partecipanti dei corsi di Alta Formazione l'accesso riservato alla sezione del sito dedicata alle offerte di lavoro, con annunci da tutta Italia e dall'estero.

## CORSI DI **SPECIA LIZZA ZIONE**

**15 APRILE 2015**

Nicola Michieletto

### **SUCCHI E CENTRIFUGATI**

Quando si parla di succhi e centrifugati, spesso si corre il rischio di pensare erroneamente a bevandoni o bevande associate a diete dimagranti o disontossicanti. Ma così si perdono di vista le infinite possibilità di abbinamento, colore e sapore. Succhi e centrifugati oramai vengono venduti a tutte le ore del giorno, per colazione, come pausa pomeridiana o come aperitivo; possono entrare nel menu di un al bar, ma anche in pasticcerie e tavole calde. Saper proporre delle bevande ben fatte e accattivanti può davvero diventare un modo per incrementare la propria potenziale clientela. Lo chef Nicola Michieletto, grande esperto in materia, creerà ricette gustose energizzanti, digestive, naturali, ricche di minerali utilizzando frutta e verdura, essenze e spezie; sempre con un occhio d'attenzione alla tecnologia, come centrifughe ed estrattori. **PER CHI:** baristi e gestori di locali che vogliono imparare a preparare e a servire bicchieri ricchi di colore e salute.



**5-6 MAGGIO**

Nicola Mor

### **APERITIVI E COCKTAIL DI TENDENZA**

Il corso presenta un'interessante proposta di drink scelti tra le migliori varianti dei cocktail mondiali e le novità di moda. Si propongono diverse bevande, sia completamente innovative rispetto allo schema classico, sia ottime rivisitazioni degli standard IBA, lette in chiave moderna per servizio e presentazione. Si insegnano rielaborazioni creative e intriganti, per comprendere come uno stesso "drink" possa trasformarsi, evolvere e resistere tal quale attraverso diverse generazioni di consumatori. **PER CHI:** baristi e gestori di locali che vogliono innovare la propria offerta di cocktail.



Per conoscere tutte le  
date dei corsi visitate il sito  
**castalimenti.it**

6-7 LUGLIO

Luca Ramoni

## CAFFÈ E CAPPUCCINI DECORATI

Un corso dedicato ai prodotti più venduti al bar e che proprio per questo devono essere preparati in maniera perfetta. Preparare caffè e cappuccini può sembrare un'operazione abbastanza semplice e meccanica, invece sono moltissimi gli aspetti da tenere in considerazione per ottenere un buon risultato. In questo corso sarà dato spazio alla conoscenza e al corretto utilizzo di strumenti e macchinari. Una particolare attenzione sarà rivolta al riconoscimento di pregi e difetti di un espresso, che dipendono da origine, lavorazione ed estrazione. Durante il corso i partecipanti apprenderanno la tecnica per eseguire caffè e cappuccini a regola d'arte, con una perfetta montatura del latte, e per realizzare un servizio impeccabile, elegante e di grande soddisfazione per il cliente. Saranno presentate anche tecniche per la decorazione con cuori, mele, fiori, foglie e molto altro. **PER CHI:** operatori/gestori di bar, gelaterie, pasticcerie e alle moderne fornerie con consumazione del caffè.

8 LUGLIO

Luca Ramoni

## CAPPUCCINI COLORATI TRIDIMENSIONALI

Trasformare un semplice cappuccino in un'opera d'arte oggi è possibile grazie alle nuove tendenze della latte art "l'arte della decorazione tramite l'uso del latte". In questo corso, si avrà l'occasione di cimentarsi nell'evoluzione più moderna di questa disciplina ovvero nella realizzazione di disegni tridimensionali. I cappuccini grazie ad un preciso lavoro effettuato con la schiuma di latte possono infatti assumere nuove forme, colori e sfumature. Durante il corso verranno sviluppate le tecniche di decorazione con pennino e l'utilizzo di colori alimentari, in modo da creare decorazioni simpatiche, divertenti oppure eleganti e raffinate: di certo decorazioni che non potranno lasciare indifferenti anche i clienti più distratti.

**PER CHI:** un corso per chi ha già buone basi di latte Art e vuole perfezionarsi e stupire la propria clientela.



9-10 NOVEMBRE

Luca Ramoni

## CAFFETTERIA TRADIZIONALE E SPECIALITÀ MODERNE

La bevanda nervina per eccellenza, il caffè, dalla torrefazione alla tostatura. Le 5 "M" del caffè espresso: miscela, macinadosatore, mano dell'operatore, macchina espresso, manutenzione delle attrezzature. Dopo aver analizzato difetti e problematiche di trasformazione dell'espresso, si tratteranno l'uso corretto della lancia vapore e tecniche di montature del latte; la preparazione dei principali prodotti di caffetteria italiana (caffè espresso, cappuccino, latte macchiato, marocchino, moretto, bicerin, mokaccino, caffè freddo, caffè shakerato, ice cappuccino); le tecniche per la realizzazione di bevande moderne miscelate a base caffè con panna, salse, cioccolato e sciroppi, con suggerimenti ed idee per presentazioni innovative. **PER CHI:** operatori/gestori di bar, gelaterie, pasticcerie e alle moderne fornerie con consumazione del caffè.

I GRANDI  
CORSI  
2015

2+1

PRO  
MO  
ZIONE

POSSIBILITÀ DI ABBINARE 2 CORSI IN 3 GIORNI DEL MAESTRO LUCA RAMONI, "CAFFÈ E CAPPUCCINI DECORATI", 6-7 LUGLIO E "CAPPUCCINI COLORATI TRIDIMENSIONALI", 8 LUGLIO

VEDI PAGINA COSTI IN FONDO AL CATALOGO



# LA GESTIONE AZIENDALE

GLI SPONSOR UFFICIALI 2015 DI CAST ALIMENTI



# LA GESTIONE AZIENDALE



Apprendere la manualità, conoscere tecniche, materie prime e ricette oggi non basta più. Per questa ragione CAST Alimenti propone un corso di Scuola d'Impresa per la ristorazione e le imprese artigiane (vedi pag. xxx) e arricchisce il suo catalogo con un'ampia offerta di corsi brevi (uno o due giorni) rivolti a tutti i professionisti che desiderano approfondire le dinamiche di mercato, le strategie organizzative e le tecniche di vendita per strutturare al meglio la propria attività ed essere competitivi sul mercato

# CORSI DI SPECIA LIZZA ZIONE

16-17 MARZO

Giuseppe Cannito

## IL BUSINESS PLAN: COME APRIRE UN RISTORANTE

Il progetto di fattibilità, l'idea e il mercato, l'analisi della domanda e dell'offerta, i punti di forza e debolezza, la ricerca di mercato, la definizione dell'obiettivo e strategia, l'individuazione del modello organizzativo, la definizione dei ruoli, le forme giuridiche, le risorse economico-finanziarie, il capitale necessario per partire, le principali fonti di finanziamento; come calcolare il prezzo giusto di vendita, la previsione economico-finanziaria, come calcolare il futuro profitto. **PER CHI:** neo-imprenditori, direttori d'albergo, food & beverage manager, banqueting manager, catering manager, ossia i nuovi imprenditori della ristorazione, che hanno la necessità di imparare a muoversi in questo settore: dall'idea di aprire un ristorante a una sua corretta gestione.



20 APRILE

Giacomo Pini

## ORGANIZZAZIONE BANQUETIG, CATERING, BUFFET, COCKTAIL PARTY

In aula si tratterà della differenza tra catering e banqueting, delle potenzialità di questo mercato sempre in crescita e di come investire correttamente nel settore, creando una corretta offerta commerciale. Altri argomenti saranno: la policy e le linee guida per questa tipologia di eventi; le applicazioni del catering (dalla logistica, al servizio, alle location adatte a questi eventi); come pianificare un menu secondo un criterio di vendita; il valore aggiunto da far percepire al cliente; l'organizzazione-tipo di un banchetto e un buffet con diversi esempi ed esercitazioni pratiche. **PER CHI:** ristoratori e albergatori.

4 MAGGIO / 9 NOVEMBRE

Giacomo Pini

## COME APRIRE E CREARE UN NUOVO FORMAT IN AREA F&B

Un corso molto concreto, una vera full immersion nelle nuove tendenze a livello nazionale e internazionale, per capire cosa funziona oggi e cosa cercano i clienti. Verranno analizzate diverse tipologie di format per capire cosa è redditizio, replicabile, longevo. Quali sono i primi passi per aprire un format o per convertire un'attività che non funziona più, basandosi sui tre pilastri del successo: Strategia, Tattica, Operatività. Come portare il format a diventare un brand conosciuto, metodologie e costi. Strumenti per l'analisi e la misurazione del successo e strategie per la duplicazione del format. Il punto pilota: renderlo appetibile al mercato. Esercitazione pratica: Come impostare un modello di business per un nuovo format. **PER CHI:** imprenditori, investitori che vogliono diversificare nel mercato F&B, ristoratori, gestori di pubblici esercizi.

**8 GIUGNO**

Nicola Zanella

## **PROMOVUORE LA PROPRIA AZIENDA TRAMITE IL WEB E I SOCIAL NETWORK**

Un corso dedicato a coloro che desiderano apprendere come promuovere la propria azienda, ampliare la propria rete di contatti ed interagire con i propri clienti mediante alcune strategie di web marketing. Durante il corso si cercherà di capire come il sito internet possa diventare, da semplice vetrina, uno strumento di promozione e comunicazione con il mercato; si tratteranno temi quali, i social network, divenute ormai le community più diffuse su internet, youtube, web tv, e-mail marketing, newsletter e verranno inoltre fornite indicazioni circa la costruzione di un sistema di e-commerce di successo. **PER CHI:** ristoratori e gestori di attività che desiderano aumentare la propria visibilità e allargare la clientela senza grandi investimenti.

**28 SETTEMBRE**

Giacomo Pini

## **ORGANIZZARE I SERVIZI DELLA RISTORAZIONE**

La dimensione globale del mercato della ristorazione, cosa succede in Italia, quali sono i trend e come il cliente misura oggi la qualità. Come un'offerta della ristorazione deve necessariamente trasformarsi per restare sul mercato e competere: quali le figure necessarie, cosa devono saper fare, come controllare i costi e quali controllare prima di altri per non diventare un ragioniere invece che un ristoratore, come rivedere l'offerta in termini di comunicazione e nuove tecnologie. L'evoluzione del mercato e la focalizzazione sul cliente, capire chi sono i nuovi clienti, come conquistarli, fidelizzarli, e cercarne di nuovi per nuovi prodotti. Tutto parte dall'organizzazione, gli standard e i diagrammi di flusso: come si creano e come si utilizzano. Esercitazione pratica, analisi di due casi uno di successo e uno fallimentare riportato al successo. **PER CHI:** imprenditori della ristorazione e gestori di pubblici esercizi che hanno voglia di stare sul mercato con successo e soddisfazione anche economica.

**19-20 OTTOBRE**

Giuseppe Cannito

## **COME CALCOLARE IL FOOD COST E PROGETTARE UN MENÙ**

Il ristoratore d'oggi sente sempre più la necessità di conoscere le tecniche professionali per la gestione dei ricavi e dei costi della ristorazione. Durante il corso si parlerà anche di analisi dei costi del ristorante a dei costi fissi e variabili; di che cos'è il food cost; della determinazione del food cost e del calcolo del prezzo di vendita; della conoscenza del bilancio operativo e del punto di pareggio. Saranno forniti strumenti e modalità per progettare un menu (le ricette "vincenti", i margini di contribuzione, i criteri per scegliere la ricetta giusta al giusto prezzo) e si effettueranno esercitazioni varie sul calcolo del food cost, test di resa, analisi delle vendite, calcolo del prezzo di vendita. **PER CHI:** maître, chef di cucina, economi, vice direttori, catering manager.

**23 NOVEMBRE**

Nicola Zanella

## **MARKETING E PROMOZIONE DEL NEGOZIO A COSTO "QUASI" ZERO**

Tante possono essere le modalità con cui far conoscere e valorizzare la propria attività. Indispensabile innanzitutto è studiare attentamente la concorrenza, definire la propria immagine e scegliere di conseguenza il target a cui rivolgersi in modo mirato. Grazie al contributo di un esperto in materia si analizzerà l'importanza del nome dell'attività, del logo e della necessità di avere un'immagine coordinata e in linea con quanto comunicato. Consigli e spunti per aumentare il fatturato e la frequenza all'acquisto e attirare la clientela anche in periodi di bassa stagione. **PER CHI:** è interessato a fare marketing senza costi eccessivi.

## IL COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

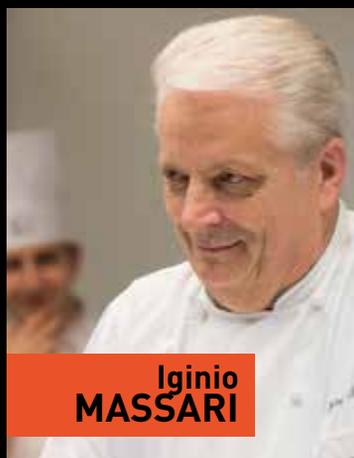
A supervisionare sull'offerta formativa di CAST Alimenti vi è un Comitato tecnico-scientifico che ha il compito di garantire la correttezza scientifica e tecnica degli insegnamenti impartiti per far sì che i professionisti del gusto possano ricevere una formazione sempre attuale e corretta nei contenuti.

Il Comitato tecnico-scientifico è presieduto dal Presidente onorario e fondatore di CAST Alimenti, il maestro Iginio Massari, fondatore e presidente onorario dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, primo Relais Desserts International in Italia. Quattro volte Campione del Mondo di Pasticceria e Cioccolateria come allenatore.

Tra gli altri componenti, Vittorio Santoro, Presidente e Direttore di CAST Alimenti.



**Vittorio  
SANTORO**



**Iginio  
MASSARI**

# LO STAFF CAST ALIMENTI

La direzione di CAST Alimenti è da sempre affidata a Vittorio Santoro, affiancata dai seguenti collaboratori e da un numeroso gruppo di borsisti che svolgono l'attività di supporto e di assistenza a tutto lo staff dei docenti di CAST Alimenti

#### **SARA VITALI**

Accoglienza, Segreteria corsi e Responsabile vendite Italia  
[sara@castalimenti.it](mailto:sara@castalimenti.it)

#### **PAOLA CRISTINI**

Accoglienza, Segreteria di direzione, Segreteria Corsi  
[paola@castalimenti.it](mailto:paola@castalimenti.it)

#### **RAFFAELLA GREGORELLI**

Amministrazione  
[raffaella@castalimenti.it](mailto:raffaella@castalimenti.it)

#### **ANDREA BADINI**

Amministrazione  
[andrea@castalimenti.it](mailto:andrea@castalimenti.it)

#### **MICHELA MARTINI**

Progettazione didattica, Sistema qualità  
[michela@castalimenti.it](mailto:michela@castalimenti.it)

#### **NADIA SERZINA**

Coordinamento e progettazione didattica  
[nadia@castalimenti.it](mailto:nadia@castalimenti.it)

#### **SILVIA FRERI**

Responsabile tirocini  
[silvia@castalimenti.it](mailto:silvia@castalimenti.it)

#### **BIANCA BARBI**

Marketing e commerciale  
[bianca@castalimenti.it](mailto:bianca@castalimenti.it)

#### **MARA PACE**

Ufficio stampa e comunicazione  
[ufficiostampa@castalimenti.it](mailto:ufficiostampa@castalimenti.it)  
cellulare 3662302660

#### **BRUNELLA SCALVINI**

Relazioni con il territorio  
cellulare 3391685233  
[brunella@castalimenti.it](mailto:brunella@castalimenti.it)

#### **FRANCESCO PLUDA**

Responsabile IT  
[francesco@castalimenti.it](mailto:francesco@castalimenti.it)

#### **SARA ACCORRONI**

Assistente tecnico di direzione  
[laboratori@castalimenti.it](mailto:laboratori@castalimenti.it)

#### **JESSICA CAVAGNINI**

Assistente di segreteria  
[jessica@castalimenti.it](mailto:jessica@castalimenti.it)

#### **FERNANDO SANTORO**

Referente Metro Academy  
[fernando@castalimenti.it](mailto:fernando@castalimenti.it)

#### **PAOLA ZANARDELLI**

Capo cucina di servizio

#### **GHERARDO PIOSELLI**

Assistente di cucina

#### **DELPECHITRA NISHANTHA**

Assistente di cucina

A chef in a white uniform is shown from the waist up, holding a silver plate with a colorful salad. The background is dark, making the white uniform and the vibrant colors of the food stand out.

# I DOCENTI CAST ALIMENTI

Andreatta Carlo **Antoniazzi Franco**  
**Baldassarre Vincenzo** Biasetto Luigi  
Bindini Nicola **Biscotti Angelo**  
**Bosco Renato** Bozio Gabriele  
Bresciani Alessandro **Cannito Giuseppe**  
**Cappellini Paolo** Cappuccio Paolo  
Colalucci Sergio **Comaschi Davide**  
**Croatti Enrico** Crosara Diego  
Cuti Giuseppe **Di Carlo Leonardo**  
**Favorito Francesco** Felter Matteo  
Forcone Emmanuele  
**Freguja Danilo** Fusto Gianluca  
Gagliardi Giuseppe **Giorilli Piergiorgio**  
**Grotta Carmela** Guagneli Gianluca  
Laghi Stefano **Maffioli Giuseppe**  
**Magni Pierpaolo** Majori Vittorio  
Malizia Davide **Marinato Ezio**  
**Martinelli Marco** Massari Iginio  
Michieletto Nicola **Montersino Luca**  
**Mor Nicola** Palmieri Francesco **Pini Giacomo**  
Ramoni Luca **Sangiorgi Fabrizio**  
**Santin Maurizio** Sanvitti Ugo **Tomasi Gianluca**  
Tonti Eliseo **Zanella Nicola** Zanoni Walter  
**Zanotti Piercarlo** Zoia Achille

*Il mio mestiere,  
il più bello del mondo!*

# CAST ALIMENTI COME SUPPORTO E COLLABORAZIONE

CAST Alimenti, fin dalla sua nascita, ha stabilito forti legami con realtà associative, scuole, club, ed altre entità che avessero tra gli obiettivi statutari la medesima "mission": riunire attraverso la formazione, l'aggiornamento e il fare la professionalità e la ricerca dell'eccellenza nei mestieri del gusto.



In CAST Alimenti la **Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.)** svolge periodiche riunioni finalizzate allo studio e alla preparazione di ricette e prodotti culinari delle varie regioni italiane. La **FIG**: 120 Associazioni Provinciali, 20 Unioni Regionali, numerose Associazioni e Delegazioni Estere, che annovera ogni anno una media di 20.000 associati fra Cuochi Professionisti, Chef Patron, Ristoratori, Docenti e Allievi degli Istituti Alberghieri di ogni ordine e grado.

[www.fic.it](http://www.fic.it)



CAST Alimenti è sede degli allenamenti e delle selezioni per la **Nazionale Italiana Cuochi (N.I.C.)**. La NIC partecipa alle più importanti competizioni gastronomiche del mondo, organizzate dalle federazioni culinarie professionali di tutti i paesi; studia, elabora e crea in esclusiva proposte di menu di alta cucina, il più possibile rappresentative delle tradizioni e degli stili gastronomici italiani.

[www.nazionaleitalianacuochi.it](http://www.nazionaleitalianacuochi.it)



In CAST Alimenti il **Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie Sezione Italia** ha la sua sede operativa e segreteria organizzativa. Il club è il referente italiano per la selezione, l'allenamento e la preparazione delle squadre nazionali che partecipano ogni due anni alla prestigiosa competizione internazionale di pasticceria che si tiene all'interno della manifestazione Sirha di Lione.

[www.coppadelmondopasticceria.com](http://www.coppadelmondopasticceria.com)



CAST Alimenti è sede degli allenamenti della squadra italiana che gareggia alla **Coppa del Mondo di Gelateria**, il concorso a cadenza biennale che si tiene presso la fiera Sigeo di Rimini e che coinvolge i professionisti della gelateria, pasticceria, cioccolateria, alta gastronomia dei 5 Continenti e offre loro un'occasione unica di confronto e stimolo delle singole professionalità.

[www.coppamondogelateria.it](http://www.coppamondogelateria.it)



CAST Alimenti è sede tecnica dell'**Accademia Maestri Pasticceri Italiani (A.M.P.I.)** che riunisce in sé la massima espressione della professionalità nell'ambito della pasticceria nazionale. In CAST Alimenti l'Accademia svolge periodicamente seminari tecnici per gli associati. È sede d'esame e di aggiornamento per i nuovi accademici, nonché punto di riferimento per sviluppare tematiche di studio specifiche.

[www.ampiweb.it](http://www.ampiweb.it)



CAST Alimenti è partner dell'**Associazione Professionale Cuochi Italiani (A.P.C.I.)**. L'Associazione svolge prevalentemente attività di valorizzazione dei Cuochi italiani, per assicurare una difesa unitaria degli interessi morali, sociali e professionali, con lo scopo di elevare l'immagine ed il prestigio della categoria. Annovera tra i propri iscritti esclusivamente cuochi professionisti in attività e con mansioni di alto livello. La rivista "L'Arte in Cucina", periodico di cucina professionale e cultura enogastronomica contemporanea, è il portavoce ufficiale dell'Associazione. La pubblicazione, con cadenza bimestrale, si basa su un'informazione strettamente professionale e didattica in armonia con le regole di formazione, qualificazione e aggiornamento dei Cuochi.

[www.cucinaprofessionale.com](http://www.cucinaprofessionale.com)



CAST Alimenti è sede dimostrativa del **Richemont Club Italia** sorto nel 1996 grazie alla passione del suo fondatore, Piergiorgio Giorilli. Il Club Italia è parte di un'organizzazione internazionale senza scopo di lucro (art. 3 dello Statuto), che sostiene l'attività dei suoi soci ai vertici nel settore della panificazione e della pasticceria. La nostra sede dimostrativa è base operativa per la realizzazione di incontri, corsi di aggiornamento, seminari di studio, allenamenti delle squadre che gareggiano alle manifestazioni nazionali ed internazionali.

[www.richemontclub.it](http://www.richemontclub.it)



CAST Alimenti è la sede d'incontro per la **Strada del Vino dei Colli dei Longobardi**, associazione che intende promuovere la conoscenza dei prodotti tipici e della cultura del territorio bresciano. L'associazione, che conta fra i suoi soci anche CAST Alimenti, tiene presso il Centro riunioni tecniche ed eventi a carattere pubblico per la presentazione di iniziative e attività dell'Associazione medesima.

[www.stradadelvinocollideilongobardi.it](http://www.stradadelvinocollideilongobardi.it)



Sempre in tema di vino CAST Alimenti è sede d'incontro della delegazione bresciana dell'**O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Vino)**, è sorta in Asti nel 1951. È formata da un corpo di assaggiatori affidabili perché specificatamente preparati ed esaminati per svolgere una delicata ed impegnativa funzione. All'assaggiatore sono richiesti un complesso di doti naturali, di specifiche conoscenze tecniche ed un addestramento, ai quali si deve ricorrere quando si voglia ottenere un giudizio significativo e completo sulla qualità del vino.

[www.onav.it](http://www.onav.it)



CAST Alimenti è la sede di **Magazzino Alimentare srl** nata all'inizio del 2012 in continuità con l'Associazione Magazzino Alimentare che organizza corsi ed iniziative di diffusione della cultura gastronomica per appassionati sotto l'insegna de La Scuola di Cucina intelligente. Da quest'anno **Magazzino Alimentare** dispone anche di un sito di commercio elettronico grazie al quale, oltre ai corsi, gli appassionati possono acquistare gli ingredienti nelle quantità adeguate (zuccheri, farine, addensanti) e le attrezzature che normalmente sono disponibili solo per i professionisti.

[www.magazzinoalimentare.it](http://www.magazzinoalimentare.it)



Accademia delle 5T della Qualità

CAST Alimenti è anche punto d'incontro dell'**Accademia delle 5T: Territorio, Tipicità, Tradizione, Tracciabilità, Trasparenza**. L'Accademia delle 5T è un movimento culturale che raccoglie aziende che producono o somministrano prodotti legati al Territorio e che si distinguono per tradizione e/o tipicità. Contadini, commercianti, ristoratori, casari, norcini, maestri distillatori, vignaioli, fornai, pastori, enti pubblici, consorzi e imprese che hanno fatto una scelta di campo coraggiosa e faticosa, quella di unirsi per promuovere, tutelare e diffondere il buono e il naturale.

[www.accademia5t.it](http://www.accademia5t.it)



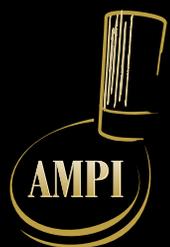
CAST Alimenti è presente nel Consorzio Eccellenze Provincia di Brescia che gestisce il marchio **Made in Provincia di Brescia**. Il Consorzio nasce dalla volontà di sostenere e rappresentare l'offerta territoriale della nostra provincia nella sua accezione più complessiva e coinvolgente, ma soprattutto quello di far ripartire lo sviluppo del territorio dal territorio, mettendo in rete le aziende e sostenendole. Il progetto voluto dal Centro Vitivinicolo Provinciale e dalla Provincia di Brescia si propone di creare eventi dedicati alla diffusione della cultura enogastronomica bresciana, con la partecipazione di tutto il mondo produttivo agricolo, agroalimentare, ristorativo, turistico e sportivo e che troverà il suo sbocco più autorevole con **EXPO 2015**.

[www.madeinprovinciadibrescia.eu](http://www.madeinprovinciadibrescia.eu)



# I SEMINARI

## DELL'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

CAST Alimenti è la sede tecnica di Accademia Maestri Pasticceri Italiani, l'Associazione che rappresenta la sintesi massima della professionalità nell'ambito della pasticceria nazionale di livello superiore.

In CAST Alimenti AMPI si riunisce periodicamente i suoi Associati nei seminari chiamati Simposio Tecnico utili all'evoluzione del mestiere, agli aggiornamenti professionali ed agli esami dei candidati Accademici.

IGRANDI  
COF.SI  
2015





**I TRE NUOVI  
ACCADEMICI  
DOPO  
L'ESAME**



**Marco Antoniazzi**



**Antonio Dallois**



**Denis Dianin**



Iginio Massari, Davide Comaschi e Corinna Pavoni

Il Simposio Pubblico AMPI della ventunesima edizione (2014) si è svolto a Parigi. Sono stati giorni ricchi di appuntamenti e di incontri dedicati alla conoscenza delle tecniche e dei metodi di lavorazione: un'esperienza che gli Accademici hanno potuto condividere con alcuni dei più rinomati Maître pâtissier francesi. Nell'occasione del ricevimento di gala presso il Consolato Generale d'Italia sono stati consegnati i riconoscimenti AMPI. Tra questi, il riconoscimento di "Pasticcere dell'Anno 2014 - Trofeo Pavoni" a Davide Comaschi, per l'impegno e la costanza profusi nel perseguire gli obiettivi e gli straordinari traguardi professionali finora raggiunti, oltre che per i nuovi stimoli che costantemente contribuisce a fornire ad AMPI e all'intera pasticceria nazionale, portando alto, con prestigio, il nome dell'Italia anche all'estero.

# CAST ALIMENTI PALESTRA DEI CAMPIONI DEL MONDO

**13**  
TITOLI  
MONDIALI

## LE ULTIME VITTORIE MONDIALI

Nell'ottobre del 2013 il World Chocolate Masters si è chiuso a Parigi con la vittoria di **Davide Comaschi**, che dopo oltre nove mesi di allenamento in CAST Alimenti ha raggiunto un risultato importante, che dimostra l'eccellenza del nostro Paese nell'arte pasticceria. Insieme a lui ha festeggiato CAST Alimenti, per la tredicesima volta sede d'allenamento per il vincitore di un titolo mondiale, l'allenatore Iginio Massari, i docenti della scuola, la responsabile dei laboratori Sara Accorroni e la borsista Claudia Bagnis, che lo hanno assistito durante la preparazione. "Partecipare a una competizione di questo genere vuol dire mettersi in gioco" dice Davide Comaschi. "È un modo per farsi conoscere e per confrontarsi con altri professionisti. Ma non solo. Da Parigi, e da tutti i mesi di preparazione in CAST Alimenti, torno a casa con un bagaglio importante: quello che si impara per vincere torna utile anche nel lavoro di tutti i giorni". A gennaio 2014, con la partecipazione della squadra italiana alla Coppa del Mondo della Gelateria a Rimini, è arrivato un altro riconoscimento importante: il premio speciale per la prova del gelato gastronomico, conquistato dallo chef **Marco Martinelli**, docente del corso di Alta formazione per cuoco (vedi pagina 28). CAST Alimenti – fedele alla propria missione di scuola dei campioni – nella seconda parte dell'anno ha infine ospitato gli allenamenti della squadra italiana di pasticceria per il mondiale di Lione: una preparazione che si è conclusa proprio nei giorni in cui viene stampato questo catalogo.

CAST Alimenti è il training center dei professionisti e di tutte le squadre di cucina, pasticceria, gelateria e panificazione che partecipano a concorsi nazionali ed internazionali. Scuola con il maggior numero di titoli mondiali al mondo nelle discipline gastronomiche – ad oggi se ne contano tredici – è considerata un punto di riferimento importante e uno spazio d'elezione per la ricerca e lo sviluppo del Made in Italy, grazie alla presenza di grandi Maestri e di giovani professionisti che ambiscono all'eccellenza. Gli allenamenti per le competizioni, così come gli eventi nazionali ed internazionali collaterali, sono per CAST Alimenti e i professionisti che la frequentano, l'occasione per affinare la propria autodisciplina, il rigore, l'impegno, la costanza e la ricerca di prodotto, oltre che per rielaborare e produrre gli spunti didattici più evoluti e aggiornati.





## I TREDICI TITOLI MONDIALI DI CAST ALIMENTI



Anno e luogo della competizione	Trofeo conquistato	Componenti della Squadra
1997 - Manifestazione "Sirha" - Lione (Francia)	1° classificati alla "Coupe du Monde de la Patisserie"	Luigi Biasetto, Luca Mannori, Cristian Beduschi allenati da Iginio Massari
2004 - Fiera SIGEP di Rimini	1° classificati al Campionato del Mondo di Pasticceria "UIPGC"	Leonardo di Carlo, Roberto Lestani allenati da Iginio Massari
2006 - Fiera SIGEP di Rimini	1° classificati al Campionato del Mondo di Gelateria	Beppo Tonon, Sergio Colalucci e Roberto Rinaldini allenati da Pierpaolo Magni
2006 - Lussemburgo	1° classificati alla Coppa del Mondo di pasticceria da ristorazione	Diego Crosara e Andrea Voltolina
2007 - Manifestazione "Sirha" - Lione (Francia)	1° classificati al "Mondial du Pain"	Ezio Marinato, Simone Rodolfi allenati da Piergiorgio Giorilli
2008 - Fiera SIGEP di Rimini	1° classificati al Campionato del Mondo di Gelateria	Felice Nichilo, Gaetano Mignano, Lucia Sapia, Gabriele Ferro allenati da Roberto Rinaldini
2010 - Fiera SIAB - Verona	1° classificati al SIAB Bakery Awards	Simone Rodolfi, Fabrizio Zucchi allenati da Piergiorgio Giorilli
2011 - Fiera SIGEP - Rimini	1° classificati al 1° Campionato del Mondo di Pasticceria Juniores	Antonio Daloiso e Andrea Borgognoni allenati da Gianluca Fusto
2012 - Fiera SIGEP - Rimini	1° classificati al Campionato del Mondo di Gelateria	Francesco Falasconi, Ernst Knam, Leonardo Ceschin, Andrea Olivieri e Filippo Novelli allenati da Pierpaolo Magni, responsabile tecnico Diego Crosara
2012 - Fiera SIGEP - Rimini	1ª classificata alla 1° Pastry Queen	Sonia Balacchi allenata da Diego Crosara e Davide Malizia
2013 - Fiera SIGEP - Rimini	1° classificati al Campionato del Mondo di Pasticceria Juniores	Gianluca Forino e Davide Verga allenati da Davide Malizia
2013 - Fiera SIGEP - Rimini	1° classificati al Campionato del Mondo The Star of Sugar	Davide Malizia allenato da Iginio Massari
2013 - Salon du chocolat - Parigi	1° classificato al World Chocolate Masters	Davide Comaschi allenato da Iginio Massari

# I GRANDI CONCORSI DI GELATERIA



## APPUNTAMENTO AL SIGEP 2015

La squadra italiana che prenderà parte alla prossima Coppa del Mondo della Gelateria verrà scelta al Sigep Gelato d'Oro di quest'anno (Rimini Fiera, 17-21 gennaio 2015). Sono quattro i componenti che usciranno dalla competizione: un gelatiere, un pasticcere, uno chef e lo scultore del ghiaccio. Come da tradizione, per individuare i "quattro moschettieri", i concorrenti si sfideranno nei giorni 17, 18 e 19 gennaio.

La prova degli chef sarà incentrata sulla preparazione di un piatto caldo in abbinamento al gelato gastronomico. E per la prima volta sarà assegnato un tema comune (il cono gelato) a tutte le opere in ghiaccio, al fine di poter giudicare al meglio la bravura degli scultori. Nel frattempo sono state stabilite le prime date ufficiali che vedranno la selezione di altre squadre che parteciperanno alla Coppa del Mondo della Gelateria 2016: Polonia, Varsavia, febbraio 2015; Argentina, Buenos Aires, giugno 2015 saranno selezionate tre squadre latino-americane; sono in via di definizione data e città per la manifestazione in Germania, così come selezioni in altri Paesi europei ed extraeuropei.

L'interesse per Sigep Gelato d'Oro è testimoniato dalla partecipazione delle prestigiose aziende sponsor che sottolineano, con la loro collaborazione, l'importanza dell'appuntamento. Due i Platinum sponsor: Comprital per gli ingredienti composti e Valrhona per il cioccolato. I Golden Sponsor, che forniranno i macchinari, saranno aziende associate ad Acomag: Carpigiani, Cattabriga, Frigogelo e Telme. Si aggiungono i Silver Sponsor ISA per le vetrine e Medac per le coppette. Infine, un panorama di grandi aziende Technical Sponsor: graditissimo e significativo il ritorno di Debic per latte e panna, Ostificio Prealpino per i coni, il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano per il formaggio che sarà ingrediente obbligatorio nella prova del gelato gastronomico, Sara Creazioni per le divise, Sculture di Ghiaccio per la prova dedicata e Silikomart per gli stampi. Media partner sono le riviste PUNTO.It e Pasticceria Internazionale.



## COPPA DEL MONDO DI GELATERIA: MEDAGLIA D'ARGENTO

Sculture di ghiaccio, gusti speciali per abbinamenti gastronomici, piéce di cioccolato, mignon e torte di gelato sono stati per nove mesi al centro degli allenamenti in CAST Alimenti della squadra che ha rappresentato l'Italia alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014: **Stefano Biasini** (capitano-gelatiere), **Massimo Carnio** (pasticcere), **Marco Martinelli** (chef e docente di CAST Alimenti), **Luca Mazzotta** (scultore di ghiaccio) e allenati da **Beppo Tonon**. Fino a settembre gli allenamenti nelle aule di CAST Alimenti si sono svolti al ritmo di una volta al mese, poi una volta a settimana e infine, da gennaio, a tempo pieno: un impegno che è valso alla squadra una medaglia d'argento e il premio speciale per il gelato gastronomico allo chef **Marco Martinelli**, docente del corso di alta formazione per cuoco (vedi pag. 28).



# I GRANDI CONCORSI DI CUCINA



**CAST Alimenti è direttamente coinvolta nell'organizzazione di un evento di fondamentale importanza nel mondo della ristorazione per il settore juniores**

**1-3 MAGGIO 2015**

## GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Una grande sfida che vede ai fornelli il futuro della ristorazione, italiana e internazionale: in contemporanea a Expo 2015, dal primo al tre maggio, si terrà la nona edizione del Gran Trofeo d'Oro della ristorazione, una competizione riservata agli studenti degli istituti di formazione professionale alberghiera ed enogastronomica, nata per volontà del maestro **Iginio Massari**, docente e co-fondatore di CAST Alimenti. "Pericolosa da un lato, certo, ma giusta dall'altro" sottolinea. "Perché nessun traguardo, in sua assenza, è possibile". Il direttore di CAST Alimenti **Vittorio Santoro** è tra i coordinatori del Gran Trofeo. "La nostra scuola crede molto in questa iniziativa" spiega, "perché rispecchia la nostra missione: formare i professionisti del futuro attraverso l'incontro con i grandi maestri e lo scambio tra professionisti".

Il Gran Trofeo d'Oro della ristorazione italiana, promosso dalla Provincia di Brescia con il coinvolgimento del settore agricolo, agroalimentare, formativo e turistico del nostro territorio, è un progetto del sistema Brescia dedicato alla formazione e alla diffusione della conoscenza del territorio bresciano e del nostro Paese, cui saranno dedicate le prove tecnico-pratiche del concorso.

Accanto a CAST Alimenti, collaborano all'evento l'Associazione Industriale Bresciana, gli altri grandi nomi della formazione post diploma del settore food (Alma di Colorno e Swiss Education Group di Montreux), i grandi marchi del settore produttivo macchine e utensileria installazioni di cucina del nostro Paese, le PMI del settore agroalimentare, le piccole e le piccolissime aziende agricole della provincia.



Il tavolo della giuria. Sulla destra Iginio Massari, presidente di giuria e co-fondatore di CAST Alimenti. Al suo fianco Davide Comaschi, neo vincitore del World Chocolate Masters.



Il Gran Trofeo d'Oro ha ottenuto riconoscimenti dal Presidente della Repubblica, la Presidenza del Consiglio dei Ministri, il Ministero delle Politiche Agricole, il Ministero dell'Istruzione, la Regione Lombardia.

"Una gara, uno spettacolo, una palestra per crescere professionalmente" dichiara il presidente della Provincia di Brescia Daniele Molgora. "Il Gran Trofeo d'Oro della ristorazione italiana vede ogni anno centinaia di ragazzi, provenienti da scuole alberghiere italiane ed europee, sfidarsi utilizzando i sapori, i colori, le eccellenze del nostro territorio e di questo siamo molto orgogliosi". I temi del Gran Trofeo d'Oro nel 2015 saranno:

- ▲ **Il cibo nell'arte;**
- ▲ **Il benessere a tavola come scelta consapevole;**
- ▲ **Verso Expo 2015 - A tavola nelle regioni d'Europa. Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popoli, di terre e di luoghi.** A precedere la competizione ci saranno due momenti di formazione: dal 21 al 25 febbraio per i docenti; il 29 e il 30 aprile per gli studenti.

MATTEO LONATI

MATTEO LONATI

I GRANDI CONCORSI 2015



## EDIZIONE 2014 DEL GRAN TROFEO D'ORO DELLA CUCINA ITALIANA

Il Gran Trofeo coinvolge ogni anno gli studenti delle scuole alberghiere di tutta Italia, dalla Sicilia alla Lombardia. Nel 2014 le squadre erano quindici, con la partecipazione di ragazzi dalla Lettonia, e il tema della competizione è stato Expo (che ha dato il suo patrocinio all'iniziativa) nelle sue più diverse declinazioni: dalla green economy alla tavola come scambio culturale.

Ogni squadra, composta da cinque studenti, ha visto due cuochi in cucina e tre ragazzi impegnati nel servizio in sala e nell'accoglienza. Non sono mancati, accanto alla competizione, momenti di formazione con cuochi e pasticceri di grande fama ed esperienza. Tra questi, i docenti di CAST Alimenti **Nicola Michieletto** e **Iginio Massari**, presidente della giuria insieme agli chef **Philippe Léveillé**, **Beppe Maffioli** e **Marco Martinelli**, il maestro **Davide Comaschi**, i giornalisti **Carlos Mac Adden** (Corriere della Sera), **Atenaide Arpone** e **Antonella Provetti** (ItalianGourmet), l'enogastronomo **Costantino Gabardi** e molti altri nomi autorevoli.



Philippe Léveillé al tavolo della giuria.



Prima classificata: Istituto Orio Vergani di Ferrara



Seconda classificata: Istituto Bonaldo Stringher di Udine



Terza classificata: Istituto Carlo Porta di Milano

## CHEF PER UNA NOTTE

Chef per una notte, competizione ideata dal Giornale di Brescia, nel 2014 si è conclusa al ristorante Carlo Magno con la partecipazione di alcuni docenti di CAST Alimenti. Docenti che a partire dallo scorso autunno sono stati coinvolti dal Giornale di Brescia nello spazio settimanale che il quotidiano dedica alla preparazione del concorso. La rubrica è così diventata un viaggio attraverso i mestieri del gusto, con consigli e indicazioni per chi si mette ai fornelli a casa propria, ma anche qualche riflessione sul panorama della ristorazione contemporanea. Si è parlato di gluten free con lo chef **Walter Zanoni** e il maestro **Gabriele Bozio**, di primi con lo chef **Beppe Maffioli**, di secondi con lo chef **Marco Martinelli**, di dolci da ristorazione con **Diego Crosara**, di succhi e centrifughe con **Nicola Michieletto** e di dolci natalizi con Iginio Massari. Il concorso si chiude il 22 gennaio 2015 e i premi saranno assegnati a fine febbraio 2015.

# I GRANDI CONCORSI DI PANIFICAZIONE



CAST Alimenti, oltre a essere sede di tutti i corsi e iniziative del Richemont Club Italiano, è da sempre la palestra preferita dei panificatori che si cimentano nelle competizioni internazionali

## BREAD IN THE CITY

Al Sigep di Rimini, dal 17 al 21 gennaio 2015, si terrà il concorso "SIGEP International Cup - Bread in the city", organizzato da Richemont Club Italiano e da AB Tech Expo. Le squadre, per un totale di 16 partecipanti, arriveranno da otto Paesi: Belgio, Italia, Israele, Olanda, Spagna, Portogallo, Gran Bretagna e Taiwan. Per l'Italia gareggiano **Ivan Morosini** e **Angelo Principe**. Le prove di gara saranno "Ciabatta e pani speciali", "Vienneserie e torte da forno", "Presentazione salata" e "Pizza".

Viene indetto anche un concorso dedicato alle idee: Bread Talent Show. In palio c'è un viaggio a Shangai offerto da Lesaffre: lo conquisteranno i panificatori con le idee più innovative per il mondo dell'arte bianca.

Nell'area del SIGEP dedicata alla panificazione ci saranno anche dei laboratori: **Sartoria**, un spazio dedicato alla "vestizione" dei prodotti da forno, con soluzioni di packaging innovativo, ma anche dal taglio più classico; **Bottega**, un negozio per la degustazione di prodotti dolci e salati innovativi (appena sfornati); **Focacceria**, un laboratorio dedicato alla produzione a ciclo continuo di focacce, snack e torte salate; e l'**Officina** con tre laboratori, due dei quali dedicati al concorso e uno alle novità 2015, con macchinari per la produzione di prodotti tipici italiani.

I prodotti appena sfornati dai laboratori saranno proposti in degustazione e posti in vendita. Il ricavato sarà devoluto alla "Fondazione Giacomo Ascoli Onlus" la cui missione è la qualità di vita dei bambini affetti da patologie oncoematologiche e delle loro famiglie.



I vincitori Ivo Corsini e Gianfranco Fagnola.

## MASTERS DE LA BOULANGERIE

L'Italia protagonista ai Masters de la Boulangerie, durante l'Europain & Intersuc a Parigi dall'8 al 12 marzo 2014, con **Ivo Corsini** per la categoria vienneserie e **Gianfranco Fagnola** per la categoria pani.

## COUPE LESAFFRE E MONDIAL DU PAIN

Durante il 2015 ci sarà la selezione per partecipare alla Coupe Lesaffre per scegliere i candidati alla Coupe du Monde 2016. Qui i candidati sono per il pane Matteo Zampatti, per le viennoiserie Emanuele Spreafico, per la pièce Valentino Zanoner e per le giovani speranze il candidato italiano è Gabriele Bertoncini.

Poi in settembre a St. Etienne ci sarà anche il Mondial du pain (organizzato dagli Ambassadeurs du pain) che prevede la partecipazione di un panificatore e di un commis. Per l'Italia gareggeranno Alessandro Bresciani con il commis Nicholas Tecchionelli.

# I GRANDI CONCORSI DI PASTICCERIA



**CAST Alimenti**, oltre a essere come sempre presente negli eventi Pastry Arena di Sigep (17-21 gennaio 2015), ha ospitato durante il 2014 gli allenamenti della squadra italiana di pasticceria che compete a gennaio a Lione per il titolo mondiale

## CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA JUNIORES

Cuore dei **Pastry Events** di Sigep 2015 è il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores. **Davide Verga** e **Gianluca Forino** vincitori del Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores 2013, che al tempo si allenarono in CAST Alimenti, cederanno il prestigioso titolo. Giovani pasticceri, provenienti dai 5 continenti, metteranno in mostra tecnica e creatività per sottoporsi alla valutazione dei grandi Maestri che compongono la giuria internazionale. Tema del Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores è l'Italian Food Style. Grazie alla passione, il talento, il genio creativo della giovinezza, accompagnato dalla cura e dall'esperienza messa a disposizione da parte dei grandi maestri, il Campionato Mondiale rafforza ancora una volta la comunità dei pasticceri e di tutti gli operatori del settore, offrendo nuove prospettive e paradigmi di produzione artistica.



Gianluca Forino e Davide Verga

## CAMPIONATO ITALIANO JUNIORES

**Marco Serlini**, 20 anni, bresciano di Rezzato, è il Campione Italiano Juniores di pasticceria 2014. Al secondo posto il 18enne **Mattia Cortinovis** di Bergamo e al 3° **Vincenzo Daloiso** di Barletta. Il tema del concorso è stato quello dei Giochi Olimpici Invernali.

L'appuntamento per il 2015 è martedì 20 gennaio, con le giovani leve della pasticceria italiana che si confrontano nel Campionato Italiano Juniores under 23. L'estrosità dei giovani provenienti da tutta Italia avrà come ispirazione un'icona di gioventù e stile, la Vespa, che sarà proposta in maniera originale e innovativa negli elaborati artistici in zucchero e cioccolato e in armonia con le prove richieste dal concorso.

## STAR OF SUGAR

Questo concorso internazionale dello zucchero farà da cornice a tutte le giornate dei Pastry Events, accogliendo il pubblico in una suggestiva scenografia di uno status symbol che ha fatto grande il Made in Italy nel mondo: "Ferrari: Uomo, Macchina, Mito". L'avventura di un personaggio che con la sua creatura ha lasciato un'impronta indelebile nel tempo, e che metterà alla prova le capacità degli artisti dello zucchero provenienti da tutto il mondo.

## CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA

Grande attesa sta suscitando il Campionato Italiano di Cioccolateria promosso da Barry Callebaut. **Davide Comaschi**, vincitore al **Campionato Italiano di Cioccolateria di Sigep 2013** e poi **Campione Mondiale al World Chocolate Master di Parigi 2013** dopo un lungo periodo d'allenamento in CAST Alimenti, sarà quest'anno presidente di giuria. L'evento è in programma da sabato 17 a lunedì 19 gennaio 2015 al Sigep. I concorrenti, provenienti da selezioni su tutto il territorio nazionale dovranno consegnare un pezzo artistico, una torta del giorno e una pralina stampata. Tema della competizione: **"Ispirazioni dalla natura"**.



Pastry Queen 2014: Laetitia Moreau, Cher Harris e Tomomi Futakami.

## THE PASTRY QUEEN SELEZIONE ITALIANA

È una americana della Pennsylvania la Pastry Queen 2014. **Cher Harris** ha superato le dieci avversarie con la forza della regolarità e dell'osservanza rigorosa del regolamento. Alle sue spalle la giapponese **Tomomi Futakami** e la francese **Laetitia Moreau**. Presidente d'Onore del concorso era il Maestro **Iginio Massari**, mentre a presiedere la Giuria Internazionale è stato **Frédéric Cassel** (presidente Relais Dessert), che Rimini Fiera ha voluto apponesse la propria firma nel Libro d'Onore, per rimarcare l'eccezionale presenza del grande professionista.

Martedì 20 gennaio 2015 è in programma, sempre a Sigep, la **Selezione italiana per individuare la rappresentante in vista di The Pastry Queen 2016**. Le concorrenti giunte alla fase finale dovranno ispirare le loro prove al tema 'Stilisti e alta moda'. Attraverso la realizzazione delle sculture in zucchero o cioccolato, il dessert al piatto e l'anello "Mini gioiello di dolcezza", le concorrenti daranno vita a una "sfilata" di strabilianti creazioni di Haute Couture della pasticceria.

## CAMPIONATO ITALIANO SENIORES

È **Emmanuele Forcone** il campione italiano di pasticceria seniores 2014. Il campionato aveva anche l'obiettivo di selezionare la squadra che rappresenterà l'Italia alla **Coupe du monde della Pâtisserie** in programma a Lione nel 2015. Oltre a **Emmanuele Forcone** (zucchero), a Lione ci saranno anche il 24enne salernitano **Francesco Boccia** per la prova cioccolato e, da Ciampino (Roma), **Fabrizio Donatone** per la prova ghiaccio.

Chi sarà il campione italiano di pasticceria over 23 del 2015? Si scoprirà lunedì 19 gennaio al **Pastry Arena di Sigep** che ospiterà il meglio del Made in Italy – la sua ricchezza, cultura e genialità – e lo mette a disposizione del pubblico che potrà cogliere le suggestioni più fruttuose, e poi magari reinterpretarle nel proprio laboratorio. Il tema del concorso di quest'anno è "Il DNA della pasticceria".



Il podio del Campionato Italiano Seniores: Boccia, Forcone e Donatone.



## STAR OF CHOCOLATE

**Roberto Cantolacqua Ripani**, trentaduenne di Tolentino (Macerata), ha vinto la prima edizione del concorso **"Star of Chocolate"**, che si è disputata durante il **Sigep**. Al secondo posto si è piazzato il palermitano **Carmelo Sciampagna**, mentre il terzo classificato è **Stefan Krueger**, di Merano. La giuria di "Star of Chocolate" era presieduta dal maestro **Ernst Knam**, star di Bake Off Italia e, nel ruolo di presidente d'onore, da **Eliseo Tonti**.

Star of Chocolate 2014: Sciampagna, Cantolacqua e Krueger.



CASTAlimenti



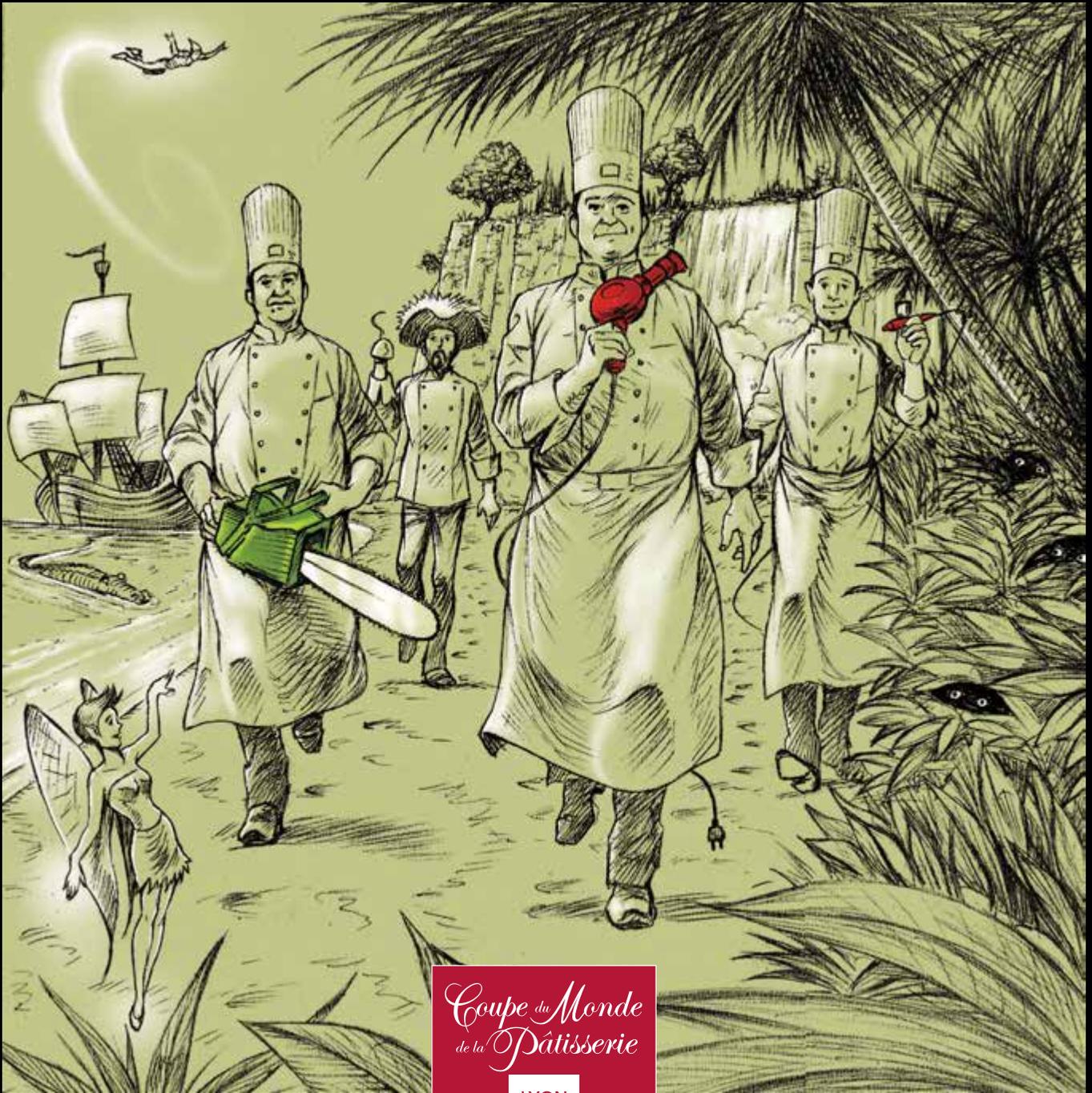
## ALLENAMENTI IN CAST ALIMENTI PER LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

**CAST Alimenti**, sede del club italiano **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, ha

ospitato nella seconda metà del 2014 gli allenamenti di **Emmanuele Forcone**, **Fabrizio Donatone** e **Francesco Boccia** in preparazione al mondiale (che si terrà poche settimane dopo la stampa di questo catalogo). "Per noi questo

è un punto fermo: il luogo dove prepararci al meglio" spiega **Emmanuele Forcone**, capitano della formazione, e già parte della squadra italiana nel 2011. **Fabrizio Donatone** e **Francesco Boccia** sono già saliti sul podio per il bronzo, rispettivamente nel 2007 e nel 2013. Per tutti si tratta quindi di una seconda esperienza, e soprattutto del tentativo di migliorare il risultato ottenuto. Ma anche perché sanno che sarà una bella occasione di crescita professionale e personale, per farsi conoscere oltre confine e difendere la tradizione italiana. "I concorsi, per il mondo professionale della pasticceria, rappresentano la ricerca" spiega Fabrizio Donatone. "Il momento in cui ti spingi oltre".





*Coupe du Monde  
de la Pâtisserie*

**LYON  
2015**

**TEAM ITALY**  
SIRHA SPIRIT

# LIONE 2015, SQUADRA ITALIA.

Fabrizio Donatone - Emmanuele Forcone - Francesco Boccia - President: Gino Fabbri



# PASTRY CAMP

“Le competizioni internazionali ti formano a livello umano e professionale; sono una sfida prima contro se stessi, e poi contro gli altri”, dice **Francesco Boccia**, della squadra italiana che compete alla Coupe du Monde de la Pâtisserie a gennaio 2015. C’era anche lui, lo scorso anno, tra i protagonisti del Pastry Camp, una full immersion per i nuovi talenti della pasticceria italiana che si replica ogni autunno in CAST Alimenti e che vede la partecipazione dei più grandi Maestri del nostro Paese, da **Iginio Mas-sari** a **Gino Fabbri**, con l’obiettivo di offrire un’occasione di formazione straordinaria.

Un’iniziativa di grande successo, voluta e curata da **Roberto Rinaldini**, Fiera Rimini SIGEP, Pasticceria Internazionale, Conpait e CAST Alimenti, che si terrà anche a settembre 2015 nella versione inaugurata lo scorso anno, più lunga per includere le discipline della panificazione (con la partecipazione del maestro **Piergiorgio Giorilli**) e della gelateria (con **Luciana Poliotti** e **Pierpaolo Magni**). Nei giorni del Pastry Camp si spazierà dallo zucchero al cioccolato, dal pastigliaggio ai dessert al piatto, fino all’arte della decorazione, con l’obiettivo di preparare i giovani talenti alle prossime

## COLTIVARE IL TALENTO E PUNTARE ALL’ECCELLENZA

competizioni internazionali. Ma non solo. Il Pastry Camp è un’occasione importante per tutti coloro che aspirano all’eccellenza in questo settore: non capita infatti tutti i giorni di avere a disposizione la conoscenza e l’esperienza di tutti questi professionisti durante un unico evento.

**Per informazioni sulle date e il programma rivolgersi alla segreteria di CAST Alimenti: [info@castalimenti.it](mailto:info@castalimenti.it), tel. 030.2350076.**



I GRANDI  
CORSI  
2015

# LA CIVILTÀ DEL PANE VERSO EXPO 2015

Il pane, protagonista di una delle discipline gastronomiche nelle quali è possibile formarsi nelle aule di CAST Alimenti, è da sempre un elemento centrale nella dieta mediterranea. "La civiltà del pane" è un progetto che, in vista di Expo 2015, costruisce attorno a questo alimento un percorso di studio storico, promozione culturale, valorizzazione imprenditoriale e analisi sensoriale dei prodotti e delle tecniche, diretto da **Gabriele Archetti** (Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano), Presidente del Centro Studi Longobardi in stretta collaborazione con la direzione, i docenti e gli studenti di CAST Alimenti.

Il sapere incontra così il saper fare e, muovendo dalla storia, trasforma il tema del pane in un archetipo interpretativo della vicenda umana, delle sue espressioni culturali e delle forme di nutrimento materiale e spirituale per l'anima e per il corpo. Le attività si sono aperte nel dicembre del 2013, con l'iniziativa Pane e storia: tre incontri nel complesso monastico di Santa Giulia, a Brescia, durante i quali, davanti a un nutrito pubblico, si sono confrontati studiosi, maestri di cucina, esperti della nutrizione e amministratori pubblici. A questa prima iniziativa, ha fatto seguito nel dicembre del 2014 un convegno internazionale diretto da Gabriele Archetti nelle aule dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, con interventi di ospiti internazionali e momenti conviviali pensati in funzione degli argomenti trattati dai relatori, "nella convinzione" sottolinea il direttore di CAST Alimenti **Vittorio Santoro** "che la prospettiva storica non possa che dare un sapore più completo e vivido a ciò che mangiamo". In contemporanea, nelle aule di CAST Alimenti, si sono tenuti cinque laboratori dedicati al "saper fare" del pane con il coordinamento di **Dario Mariotti**, l'importante sostegno di Molino Dalgiovanna e il contributo del maestro **Piergiorgio Giorilli** (già presidente internazionale del Richemont Club e presidente onorario Richemont Club Italia) coadiuvato dai maestri **Alessandro Bresciani**, **Fabrizio Zucchi** (vice presidente Richemont Club Italia), e **Matteo Cunsolo** (Federazione Italiana Panificatori e segretario del Richemont Club Italia), dal tecnologo degli alimenti **Franco Antoniazzi** (Università di Parma), e dall'esperto in valutazione sensoriale e di comportamento dei consumatori **Andrea Giomo**.

## CON IL PATROCINIO DI

Parlamento Europeo  
FAO  
UNESCO - Commissione Nazionale Italiana  
Padiglione Italia - Expo Milano 2015  
Ministero per le Politiche Agricole,  
Alimentari e Forestali  
Ministero dei beni e delle attività culturali  
e del turismo - Archivio di Stato di Brescia  
Regione Lombardia  
Provincia di Brescia  
Comune di Brescia  
Fondazione Centro Italiano di Studi  
sull'Alto Medioevo, Spoleto  
Accademia della Crusca, Firenze  
Facoltà di Scienze della Formazione  
Università Cattolica del Sacro Cuore  
ExpoLab, Università Cattolica del Sacro Cuore  
Le Università per Expo 2015  
Comitato scientifico del Comune di Milano  
Museo Bagatti Valsecchi, Milano  
Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura,  
Sant'Angelo Lodigiano  
Federazione Italiana Panificatori  
Unione Regionale Panificatori Lombardia  
Sindacato Panificatori  
della Provincia di Brescia  
Brixia sacra. Memorie storiche  
della diocesi di Brescia  
Fondazione Cariplo  
Fondazione Cogeme  
Centro Studi Michea

I GRANDI  
CORSI  
2015





## LA CIVILTÀ DEL PANE

### CON LA COLLABORAZIONE DI

Camera di Commercio di Brescia

ATS - Sistema Brescia per Expo

Prin 2010-2011, UR Bologna

Dipartimento di Storia moderna e contemporanea Università Cattolica del Sacro Cuore

Dipartimento di lettere, arti, storia, società Università di Parma

Biennale di Studi Longobardi, Benevento

Archivio di Stato di Brescia

Biblioteca Casanatense, Roma

Centro studi per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale "Anna Maria Nada Patrone" - CeSa

Centro per la storia delle campagne e del lavoro contadino (Montalcino)

Centro studi sulle campagne del Mezzogiorno mediterraneo (Università della Calabria)

Associazione per la storia della Chiesa bresciana

Centro Pastorale, Sede di Brescia Università Cattolica del Sacro Cuore

Archivio privato Vincenzo Conti (Brescia)

Fondazione ASM

Fondazione Brescia Musei

Fondazione Dominato Leonense

Ascom, Brescia

Associazione Artigiani, Brescia

Made in Provincia di Brescia

Bresciatourism

Istituto Artigianelli - Museo Piamarta (Brescia)

IAR. Fondazione istituzioni agrarie raggruppate onlus

Sconfinarte

Centro culturale artistico della Franciacorta e del Sebino

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Richemont Club Italia

Guido Berlucchi & C. SpA

Molino Dallagiovanna

Cassa Padana

Magazzino alimentare

Sperimenta.

Centro di formazione attraverso il cinema

Orione. Cultura, lavoro, comunicazione

Mario Setter, riproduzioni Theatrum sanitatis della Casanatense

Padiglione  
ITALIA



IGRANDI  
CORSI  
2015



# METRO ACADEMY

# E CAST ALIMENTI

Si sono aperte lo scorso novembre le porte della METRO Academy, nuovo centro di formazione nella sede milanese di San Donato, dove CAST Alimenti – forte dei suoi vent'anni d'esperienza sul campo – sarà in prima linea per offrire contenuti didattici di qualità nel segno dell'innovazione, insieme al direttore scientifico (a due stelle) Claudio Sadler e agli altri partner scelti da METRO: PlanetOne e AIS





condividono lo stile e la qualità della scuola. METRO Academy sarà una struttura con tante facce, un luogo di confronto, di integrazione ma anche di sfida, fondato sulla relazione e la co-creazione di valori e messaggi attraverso l'uso dei social network e del gaming. **Claudio Sadler** spiega così la sua scelta di unirsi a questo progetto: "Ho sempre voluto mettermi a disposizione dei professionisti più giovani nella convinzione che la formazione sia fondamentale. È per questo che ho accettato con entusiasmo di diventare Direttore Scientifico della METRO Academy". METRO Academy vuole così preparare gli "atleti" dell'Horeca a far fronte alle sfide del mercato, caratterizzate oggi soprattutto dal rischio stagnazione e globalizzazione. E **CAST Alimenti** è pronta a dare il suo contributo per una missione che ha sempre sentito come propria.

Aggiornarsi, oggi, è la chiave del successo e l'incontro con METRO nasce proprio da questa convinzione. "I corsi di cucina che proporremo in questo nuovo spazio" spiega **Vittorio Santoro**, direttore di **CAST Alimenti** "hanno la stessa qualità dei corsi proposti nella nostra sede e vanno oltre la semplice ricetta: parliamo di materie prime, di format, di organizzazione. Sempre spinti dalla volontà di lavorare per la crescita del settore Horeca attraverso nuove tecnologie e nuove competenze". Nel ricco calendario didattico, che si può consultare nel sito di metroacademy.it, sono previsti corsi di specializzazione di una giornata, corsi di base diurni (con moduli di due giornate) e corsi di base serali di media/lunga durata suddivisi in lezioni di quattro ore. Tra i docenti ci saranno molti nomi già attivi nelle aule di **CAST Alimenti**, che



# SCONTI E AGEVOLAZIONI

## SCONTO NUOVO CLIENTE

Lo sconto del 50% è riservato a coloro che non hanno mai frequentato un corso in CAST Alimenti (né come persona fisica, né come azienda). Lo sconto sarà applicato a non più di 2 nuovi clienti per ogni corso; si consiglia quindi iscriversi per tempo. Per usufruire dello sconto, è necessario comunicarlo al momento dell'iscrizione. Esauriti i primi due posti, ai successivi nuovi clienti sarà applicato lo sconto del 25%. Questa scontistica è applicabile esclusivamente sul primo corso frequentato e sui corsi della durata massima di 4 giorni.

## SCONTI "UNDER 20"

Ai giovani con età inferiore ai 20 anni:

- sarà effettuato uno sconto del 50% sul prezzo dei corsi, esclusi i Corsi Base, i Corsi di Alta Formazione, i Corsi Serali e quelli di specializzazione di durata superiore a 4 giorni.
- sarà effettuato uno sconto del 10% sui Corsi Base e sui Corsi di Alta Formazione.

Si invita a verificare quanto prima la disponibilità dei corsi, poiché lo sconto sarà applicato a non più di due giovani per ogni corso.

## SCONTO "DOCENTI ISTITUTI ALBERGHIERI"

Ai docenti degli istituti alberghieri e altre scuole professionali (statali o regionali) nell'ambito ristorativo:

- sarà effettuato uno sconto del 50% sul prezzo dei corsi, esclusi i Corsi Base, i Corsi di Alta Formazione, i Corsi Serali e quelli di specializzazione di durata superiore a 4 giorni.

Si invita a verificare quanto prima la disponibilità dei corsi, poiché lo sconto sarà applicato a non più di due docenti per ogni corso.

## PROMOZIONE "DUE CORSI"

Frequentando un corso (senza alcuna scontistica applicata) si ha diritto a partecipare ad un corso successivo, a scelta, usufruendo di uno sconto del 25% sul costo di quest'ultimo. Questo sconto è valido esclusivamente sui corsi da 1 a 4 gg, ed il secondo corso va frequentato entro un anno dal primo.

## PROMOZIONI LAST MINUTE

Ai clienti CAST Alimenti viene inviata una comunicazione periodica via e-mail per informare su tutti i corsi in partenza nel periodo immediatamente successivo, spesso con sconti o promozioni molto vantaggiose.

Per chi fosse interessato a riceverle, è sufficiente iscriversi alla Newsletter tramite il sito di CAST Alimenti ([www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it)) oppure contattare la segreteria corsi.

## PROMOZIONE "CORSI ALTA FORMAZIONE 50%"

Tutti coloro che frequentano un Corso di Alta Formazione completo, avranno la possibilità durante il percorso e per un anno (a partire dal termine del corso), di frequentare i corsi di specializzazione CAST Alimenti usufruendo di uno sconto del 50% (sono esclusi tutti i corsi di durata superiore a quattro giorni).

## CONVENZIONI PER ASSOCIAZIONI, GRUPPI E CLUBS

CAST Alimenti è a disposizione per definire con le diverse associazioni di categoria/gruppi professionali particolari condizioni vantaggiose rivolte agli appartenenti a suddette categorie. Per le associazioni interessate a stipulare una convenzione è possibile contattare la Direzione di CAST Alimenti. Qualora l'iscritto goda di particolari agevolazioni in base alla convenzione, deve comunicarlo all'atto dell'iscrizione e comprovare mediante apposita documentazione.

## CARTE CAST ALIMENTI

Per coloro che sono interessati a frequentare più di un corso, CAST Alimenti dà la possibilità di acquistare un pacchetto di giornate formative, usufruibili a scelta:

### CARTA CAST ALIMENTI 15

- 15 giornate formative o d'aggiornamento, di qualsiasi disciplina, a scelta dal programma della scuola.
- Le giornate dovranno essere frequentate nel periodo di un anno, a far data dalla frequenza della prima lezione frequentata.
- La Carta CAST 15 è aziendale. Il titolare potrà iscrivere uno o più dei suoi collaboratori.
- Il costo complessivo del pacchetto è di 2.900 euro + IVA.
- Il pagamento dovrà essere effettuato in un'unica soluzione, contestualmente al primo corso frequentato.
- In caso di mancata attivazione di qualche corso scelto, non è previsto nessun rimborso, ma la possibilità di sostituirlo con un altro corso a scelta.

### CARTA CAST ALIMENTI 10

- 10 giornate formative o d'aggiornamento, di qualsiasi disciplina, a scelta dal programma della scuola.
- Le giornate dovranno essere frequentate nel periodo di un anno, a far data dalla frequenza della prima lezione frequentata.
- La Carta CAST 10 è aziendale. Il titolare potrà iscrivere uno o più dei suoi collaboratori.
- Il costo complessivo del pacchetto è di 2.000 euro + IVA.
- Il pagamento dovrà essere effettuato in un'unica soluzione, contestualmente al primo corso frequentato.
- In caso di mancata attivazione di qualche corso scelto, non è previsto nessun rimborso, ma la possibilità di sostituirlo con un altro corso a scelta.

## TESSERA FEDELTA' CAST ALIMENTI

- Tutti i corsi, di qualsiasi disciplina, a scelta dal programma della scuola (previa verifica disponibilità posti).
- Le giornate dovranno essere frequentate nel periodo di un anno, a far data dalla frequenza della prima lezione frequentata.
- La tessera fedeltà è personale.
- Il costo complessivo è di 16.900 euro + IVA.
- Il pagamento dovrà essere effettuato in un'unica soluzione contestualmente al primo corso frequentato.
- In caso di mancata attivazione di qualche corso scelto, non è previsto nessun rimborso, ma la possibilità di sostituirlo con un altro corso a scelta.

## FINANZIAMENTO

Per il pagamento dei corsi, è possibile richiedere un finanziamento usufruendo delle condizioni agevolate derivanti dalla convenzione stipulata tra **CAST Alimenti** e **Banca Sella**. Per informazioni contattare: Dott. Terranova Salvatore - Succursale Banca Sella - Via Fratelli Ugoni 20 - Brescia - Tel. 030.280268.

# MODULO DI ISCRIZIONE



TITOLO DEL CORSO

DATA DEL CORSO

COSTO DEL CORSO (vedi pagina costi in fondo al catalogo)

## DATI ANAGRAFICI DEL PARTECIPANTE:

NOME

COGNOME

E-MAIL

TELEFONO CELLULARE

CODICE FISCALE

## LA FATTURA ANDRÀ INTESTATA A:

NOME AZIENDA / PERSONA

CODICE FISCALE

P IVA

INDIRIZZO

N. CIVICO

CAP

PROVINCIA

CITTA

TELEFONO AZIENDA

CELLULARE

E-MAIL

E-MAIL AZIENDA PER FATTURAZIONE

Luogo e data

Firma del partecipante

(se minorenne apporre anche la firma dei genitori/tutore)

Autorizziamo CAST Alimenti ad inserire i presenti dati personali nella propria banca dati onde consentire il regolare svolgimento del rapporto contrattuale e per effettuare operazioni connesse alla formazione, all'organizzazione interna (registrazione partecipanti, accoglienza e assistenza, orientamento didattico, rilascio attestato), per favorire tempestive segnalazioni o promozioni inerenti ai servizi e alle iniziative di formazione di CAST Alimenti.

Autorizziamo CAST Alimenti a mantenere copia del materiale iconografico realizzato durante/fine il corso (fotografie di fasi di lavorazione, fotografie di gruppo di fine corso, altre fotografie degli allievi), senza scadenza temporale, per futuri usi didattici e promozionali. Ci è noto che potremo in qualsiasi momento esercitare i diritti (aggiornamento, modifica, cancellazione) di cui all'art. 7 della presente normativa.

Tutti i dati di coloro che si iscriveranno compilando il modulo d'iscrizione cartaceo, saranno inviati al flusso dati del nostro sito internet che genererà in maniera automatica una username e una password. Ciò non comporterà alcun vincolo di accesso ma servirà a monitorare la proprio posizione, i corsi frequentati e gestire i futuri acquisti.

Luogo e data

Firma del partecipante

(se minorenne apporre anche la firma dei genitori/tutore)

## 1. SEDE

Le iniziative di formazione si svolgeranno nella sede di Brescia, in via Serenissima n. 5, salvo diversa indicazione prevista nei programmi di corso.

## 2. PERFEZIONAMENTO DELL'ISCRIZIONE AI CORSI/SEMINARI PER CORSI/SEMINARI DI SPECIALIZZAZIONE

L'iscrizione si intende perfezionata al momento del ricevimento da parte di CAST Alimenti della scheda di iscrizione debitamente compilata (in formato cartaceo o modulo di iscrizione on line dal sito [www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it)).

### PER CORSI DI ALTA FORMAZIONE

L'iscrizione si intende perfezionata al momento del ricevimento da parte di CAST Alimenti della scheda di iscrizione debitamente compilata (in formato cartaceo o modulo di iscrizione on line dal sito [www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it)) e al ricevimento della quota d'iscrizione o comunque di un acconto del 30% che dovrà accompagnare il modulo di iscrizione.

Per gli studenti dell'Alta formazione è obbligatorio inviare all'atto dell'iscrizione copia della carta di identità e del codice fiscale oltre che di eventuale permesso di soggiorno/visto di ingresso in Italia unitamente al curriculum vitae corredato di fototessera.

Le iscrizioni ai Corsi/Percorsi sono a numero programmato ad assoluta discrezione di CAST Alimenti. Pertanto il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti stabilito da CAST Alimenti.

## 3. QUOTA DI ISCRIZIONE

I prezzi dei corsi si intendono IVA 22% ESCLUSA e comprendono il materiale didattico, i coffee breaks ed il pranzo di lavoro. Sarà rilasciata regolare fattura. Agevolazioni e sconti non sono cumulabili. La durata dei corsi è indicata in giorni lavorativi.

## 4. MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento del saldo o dell'acconto può essere effettuato:

- Tramite carta di credito attraverso il sito
- Tramite bonifico bancario sulle seguenti banche (IMPORTANTE: indicare sempre, nella causale, il nome del partecipante e il titolo del corso):  
BCC AGROBRESCIANO - IBAN IT58X0857511205000000240042 SWIFT (per bonifici da estero): ICRAITRRFZO  
BANCA SELLA - IBAN IT02V0326811200052485509730  
BIC (per bonifici da estero): SELBIT2BXXX
- Tramite vaglia postale intestato a: CAST Alimenti srl, Via Serenissima, 5 - 25135 Brescia.

## 5. CAMBIAMENTI DI PROGRAMMA

Annullamento corso/modifiche corso

- CAST Alimenti si riserva la facoltà di annullare i seminari programmati dandone comunicazione agli iscritti nella settimana precedente a quella prevista per l'avvio dell'attività formativa. In tal caso, salvo quanto sotto, sarà integralmente restituita la quota di partecipazione eventualmente versata. A scelta dell'iscritto la suddetta quota di partecipazione da questi eventualmente versata, verrà lasciata presso CAST Alimenti e potrà essere utilizzata dallo stesso per l'iscrizione del medesimo ad altri corsi di CAST Alimenti purché tale nuova iscrizione avvenga entro i successivi 12 mesi; in assenza di tale nuova iscrizione nei suddetti termini, CAST Alimenti restituirà la quota eventualmente versata.
- CAST Alimenti si riserva la facoltà di modificare il programma ed i docenti, dandone tempestiva comunicazione.

## 6. RECESSO DELL'ISCRITTO

Corsi di durata inferiore alla settimana:

- In caso di rinuncia con più di cinque giorni lavorativi di preavviso la quota di iscrizione versata non sarà rimborsata. Tuttavia tale quota potrà essere utilizzata da parte del recedente per l'iscrizione a futuri corsi purché tale iscrizione avvenga entro i successivi 12 mesi: in assenza di iscrizione entro tale termine la suddetta quota non sarà più utilizzabile.
- In caso di rinuncia con meno di cinque giorni lavorativi di preavviso, la quota di iscrizione versata non sarà rimborsata.
- In caso di iscrizioni aziendali, le sostituzioni di partecipanti possono essere effettuate in qualsiasi momento.

Corsi di durata superiore alla settimana:

- In caso di rinuncia con più di un mese di preavviso la quota di iscrizione versata non sarà rimborsata. Tuttavia tale quota potrà essere utilizzata da parte del recedente per l'iscrizione a futuri corsi purché tale iscrizione avvenga entro i successivi 12 mesi: in assenza di iscrizione entro tale termine la suddetta quota non sarà più utilizzabile.
- In caso di rinuncia con meno di un mese di preavviso, la quota di iscrizione versata non sarà rimborsata.
- In caso di iscrizioni aziendali, le sostituzioni di partecipanti possono essere effettuate in qualsiasi momento.
- In caso di rinuncia del corso/stage già avviato per volontà dell'iscritto non è previsto alcun rimborso, neppure parziale.

## 7. RESPONSABILITÀ DEI PARTECIPANTI

Il partecipante si impegna al pagamento dell'intera quota prevista per la partecipazione al corso:

- per i corsi di specializzazione il pagamento dovrà avvenire prima dell'avvio delle attività;
- per i corsi di alta formazione, oltre al pagamento dell'acconto contestuale all'iscrizione, dovrà essere corrisposto il saldo secondo le tempistiche definite nel piano di pagamento fornito al momento dell'iscrizione.

I partecipanti ai Corsi/Percorsi sono personalmente responsabili per i danni eventualmente arrecati alla struttura, alle aule, ai supporti didattici, alle attrezzature, alle persone, e a quant'altro presente nei locali di CAST Alimenti. I partecipanti, all'avvio del corso, sono inoltre tenuti a rispettare la normativa interna (firma registri, patto formativo, presa visione delle misure di prevenzione/protezione nell'utilizzo di macchinari e attrezzature previste nel programma di formazione, oltre che alle procedure previste per l'attuazione del piano di emergenza in CAST Alimenti, ecc.).

Ai corsi di discipline tecniche si dovrà partecipare in indumenti da lavoro (divisa professionale completa e scarpe antinfortunistiche).

## 8. MINORENNI

Gli studenti minorenni sono tenuti a comunicare la loro minore età all'atto dell'iscrizione e a ottemperare alle richieste di documentazione da integrare (autorizzazioni genitori, ecc.).

## 9. CONDIZIONI RILASCIO ATTESTATO

Al termine del Corso/Seminario verrà rilasciato un attestato di frequenza ai partecipanti in regola con la posizione amministrativa.

## 10. LEGGE APPLICABILE E CONTROVERSIE

Questo Contratto è soggetto leggi italiane e sarà interpretato, applicato ed eseguito in conformità a tali leggi.

Qualunque controversia dovesse insorgere in ordine alla validità, interpretazione, esecuzione, risoluzione del presente Contratto o comunque ad esso attinente, sarà devoluta alla giurisdizione italiana ed alla competenza esclusiva del Foro di Brescia con esclusione di qualsiasi altro Foro.

LUOGO E DATA

FIRMA DEL PARTECIPANTE

(se minorenne apporre anche la firma dei genitori/tutore)

.....

.....

Ai sensi dell'articolo 1341 del codice civile sono approvate in modo specifico le clausole contenute negli articoli 5, 6 e 10.

LUOGO E DATA

FIRMA DEL PARTECIPANTE

(se minorenne apporre anche la firma dei genitori/tutore)

.....

.....



## COSTI

I prezzi dei corsi si intendono IVA 22% ESCLUSA e comprendono il materiale didattico, i coffee breaks ed il pranzo di lavoro. **Per agevolazioni e sconti- stiche vedi pagina 182.**

**CARTE CAST Alimenti.** Vedi sconti e agevolazioni a pag. 182.

Carta Cast 15 gg	2.900,00 €
Carta Cast 10 gg	2.000,00 €
Tessera Fedeltà	16.900,00 €

### I GRANDI INCONTRI

La cucina degli stellati - 1 gg	200,00 €
---------------------------------	----------

### CUOCO

Corso di Alta Formazione per Cuoco	8.900,00 €
Scuola d'impresa... non solo cucina	2.500,00 €
Corso serale per aiuto Cuoco	1.790,00 €
Corso di 3 gg	770,00 €
Corso di 2 gg	550,00 €
Corsi di 2+1 gg (nella stessa settimana)	770,00 €
Corsi di 3+2 gg	980,00 €
Corsi di 2+2 gg	900,00 €

### PASTAIO

Corso di Alta Formazione per Pastaio - 10 gg (2 settimane)	1.960,00 €
Corso di 2 gg	550,00 €

### PASTICCERE

Corso di Alta Formazione per Pasticcere	8.900,00 €
MASTER di Pasticceria: 2 gg	650,00 €
MASTER di Pasticceria: 3 gg	900,00 €
MASTER di Pasticceria: 4 gg	1.000,00 €
Scuola d'impresa... non solo pasticceria	2.500,00 €
Corso serale per aiuto Pasticcere	1.790,00 €
Primi Passi in pasticceria (2 settimane)	1.500,00 €
Corso di 3 gg	770,00 €
Corso di 2 gg	550,00 €

#### Gli altri corsi:

Corsi di 2+2 gg (nella stessa settimana)	900,00 €
Corsi di 3+1 gg (nella stessa settimana)	900,00 €
Corsi di 3+2 gg (nella stessa settimana)	980,00 €
Corsi di 2+2+1 gg	980,00 €
Corsi di 2+1 gg	770,00 €

### CIOCCOLATIERE

Corso di Alta Formazione per Cioccolatiere (3 settimane)	2.500,00 €
Corso "Le basi della cioccolateria artigianale"	980,00 €
Corso "Estetica e gusto della cioccolateria artigianale"	1.800,00 €

#### Gli altri corsi:

Corso di 3 gg	770,00 €
---------------	----------

### PANIFICATORE

Corso di Alta Formazione per Panificatore - 20 gg (4 settimane)	2.960,00 €
Corso serale per addetto panificatore	1.290,00 €
Corso di 4 gg	900,00 €
Corso di 3 gg	770,00 €
Corso di 2 gg	550,00 €
Corsi di 2+2 gg (nella stessa settimana)	900,00 €

### PIZZAIOLO

Corso di Alta Formazione per Pizzaiolo (2 settimane)	1.800,00 €
Corso di Alta Formazione per Aiuto Pizzaiolo (5 gg)	980,00 €
Corso di Alta Formazione per Pizzaiolo (5 gg)	1.800,00 €
Corso di 2 gg	550,00 €
Corso di 1 gg	300,00 €

### GELATERIE

Corso di Alta Formazione per Gelatiere - 15 gg (3 settimane)	2.500,00 €
Corso serale per addetto gelatiere	1.290,00 €
Corso di 5 gg	980,00 €
Corso di 3 gg	770,00 €
Corso di 2 gg	550,00 €
Corsi di 2+2 gg (nella stessa settimana)	900,00 €
Corsi di 1+2 gg	770,00 €
Corso di 1 gg	300,00 €

### BARMAN

Corso di Alta Formazione per Barman - 5 gg	980,00 €
Corso di 2 gg	550,00 €
Corso di 1 gg	300,00 €
Corsi di 2+1 gg	770,00 €

### ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

Corso di 1 gg	300,00 €
Corso di 2 gg	550,00 €

### IMPORTANTE

- Agevolazioni e sconti non sono cumulabili.
- Alcuni corsi, durante l'anno, potrebbero non attivarsi.
- Ai corsi di discipline tecniche si dovrà partecipare in indumenti da lavoro.
- La conferma definitiva di attivazione sarà comunicata durante la settimana prima della data di inizio del corso.

## ORARI DEI CORSI

I corsi sono, di massima, organizzati come segue:

inizio lavori	ore 8.30
fine mattinata	ore 12.30 / 13.00
inizio pomeriggio	ore 13.30 / 14.00
termine lavori giornaliero	ore 17.30

Gli orari indicati potrebbero subire delle variazioni, dipendenti dallo svolgimento delle lezioni.

## OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Per i pernottamenti a Brescia è possibile usufruire di numerose strutture convenzionate. I partecipanti dovranno provvedere direttamente alla prenotazione, comunicando alla struttura di applicare la convenzione con CAST Alimenti - La Scuola di Cucina.

L'elenco delle strutture ricettive convenzionate è visibile sul nostro sito [www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it), alla pagina "ospitalità alberghiera", nella sezione "iscrizioni".



[www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it)

Seguici anche su:



## DOVE SIAMO

Via Serenissima, 5  
25135 BRESCIA  
Tel. 030.2350076 r.a.  
Fax 030.2350077  
www.castalimenti.it  
info@castalimenti.it



## COME RAGGIUNGERCI

### IN AUTO

#### Arrivo in autostrada A4 (Milano-Venezia)

DA MILANO: uscita Brescia centro. Seguire le indicazioni in direzione Verona. Dopo circa 4 Km uscire a Brescia - S. Eufemia con immissione diretta su Via Serenissima. Dopo 800 mt. a destra sarete a destinazione.

DA VENEZIA: uscita casello Brescia Est; subito a destra seguire le indicazioni per Brescia e proseguire fino ad immettersi sulla Tangenziale sempre direzione Brescia-Milano. Uscire a Brescia S. Eufemia (è la seconda uscita) con immissione diretta sulla Via Serenissima. Dopo 800 mt. circa, a destra, sarete a destinazione.

### IN TRENO

Arrivo a Brescia stazione, servizio di taxi (15 minuti circa); metropolitana direzione S. Eufemia, capolinea (14 minuti circa).

### IN AEREO

Aeroporti più vicini:  
BRESCIA Montichiari (10 km)  
VERONA Villa Franca (40 km)  
BERGAMO Orio al Serio (45 km)  
MILANO Linate (100 km)  
MILANO Malpensa (150 km)



CAST Alimenti  
La Scuola di Cucina  
I GRANDI CORSI

ANNO XV - GENNAIO 2015  
Iscr. Trib. Brescia n. 49/2000  
del 23-10-2000



CAST ALIMENTI  
FERMATA  
METROBUS  
"SANT'EUFEMIA"