



FORMAZIONE SECONDO AGRIMONTANA

2018





FORMAZIONE AGRIMONTANA CALENDAR18

12 E 13
MARZO

LA COLOMBA E I LIEVITATI DA COLAZIONE
Fabrizio Donatone

Argel,
Messina

12
APRILE

CONNUBIO FRUTTA & CIOCCOLATO
Dessert e piccola pasticceria
Stéphane Glacier

École Stéphane Glacier,
Colombes (Francia)

17
APRILE

PASTICCERIA MIGNON
Fabrizio Donatone

Megadolciaria,
Roma

7
MAGGIO

DESSERT AL PIATTO
Giuseppe Amato

Dolce Salato,
Maddaloni (CE)

7
MAGGIO

LA PASTICCERIA DEL MAESTRO SACCHETTI
Paolo Sacchetti

Agostini B.,
Arezzo

9
MAGGIO

TORTE MODERNE CON IL CIOCCOLATO
Emmanuele Forcone

A.I.D.A.,
Coriano (RN)

14 E 15
MAGGIO

IL GELATO GOURMET SECONDO AGRIMONTANA
Diego Crosara

Dimarno Group,
Altamura (BA)

23
MAGGIO

PASTICCERIA MIGNON
Fabrizio Donatone

Cast Alimenti,
Brescia

11 E 12
GIUGNO

DESSERT E CAKES CON CIOCCOLATO DOMORI
Oliver Bajard

École internationale de pâtisserie,
Olivier Bajard, Perpignan (Francia)

3 E 4
SETTEMBRE

GANACHES, PRALINE E NUOVE
TECNICHE DI CRISTALLIZZAZIONE

Francesco Boccia

Hangar 78,
Pianiga (VE)

20
SETTEMBRE

PASTICCERIA AL CIOCCOLATO
Dessert, cakes e pasticceria da viaggio

Stéphane Glacier

École Stéphane Glacier,
Colombes (Francia)

27
SETTEMBRE

NATALE IN CIOCCOLATO
Sablés, dessert, cakes e pièces in cioccolato

Stéphane Glacier

École Stéphane Glacier,
Colombes (Francia)

8
OTTOBRE

MIGNON AL CIOCCOLATO

Francesco Boccia

Due Emme,
San Vito Chietino (CH)

8 E 9
OTTOBRE

GRANDI LIEVITATI E PRIME COLAZIONI

Fabrizio Donatone

BOGANA Group,
Cherasco (CN)

15 E 16
OTTOBRE

GRANDI LIEVITATI

Fabrizio Donatone

A Tavola con lo Chef,
Roma

16
OTTOBRE

LA PASTICCERIA DI OLIVIER BAJARD

Olivier Bajard

École internationale de pâtisserie Olivier
Bajard, Perpignan (Francia)

25
OTTOBRE

NATALE IN CIOCCOLATO
Tronchetti e bûches

Stéphane Glacier

École Stéphane Glacier,
Colombes (Francia)

5 E 6
NOVEMBRE

GRANDI LIEVITATI

Fabrizio Donatone

Hangar78,
Pianiga (VE)

12
NOVEMBRE

DESSERT AL PIATTO

Giuseppe Amato

DMP,
Pistoia

20
NOVEMBRE

LE NUOVE MIGNON

Francesco Boccia

A.I.D.A.,
Coriano (RN)

Fin dagli inizi Agrimontana ha creduto fortemente nel sodalizio di eccellenze che unisce le migliori materie prime e le migliori mani, con l'obiettivo di diffondere la cultura del buono, del sano, del fatto bene. Da 45 anni, Agrimontana investe nella promozione delle maestranze della pasticceria italiana e della loro creatività anche attraverso progetti di formazione sul territorio: nato nel 2010 in collaborazione con il Maestro dei Maestri, Iginio Massari, padre della moderna pasticceria italiana, "Team Massari" è un gruppo di professionisti riconosciuti e premiati a livello internazionale, selezionati e coordinati dal Maestro Massari, uniti dalla voglia di promuovere la cultura e l'immagine della pasticceria italiana in Italia e nel mondo. Grazie al supporto di Agrimontana e alla maestria dei professionisti "Team Massari", Francesco Boccia, Diego Crosara, Fabrizio Donatone e Emmanuele Forcone, innovazione e tradizione prendono la forma di creazioni originali, e la pasticceria diventa espressione artistica, nonché veicolo della cultura italiana presso il grande pubblico e i professionisti addetti ai lavori.



INFORMAZIONI E ADESIONI

FORMAZIONI COLLETTIVE

La richiesta d'iscrizione può essere effettuata tramite il referente commerciale di zona o inviando una mail a: corsi@agrimontana.it.

Il pagamento della quota di partecipazione dovrà essere effettuato almeno 10 giorni prima della data del corso tramite bonifico bancario con CAUSALE: NOME e DATA CORSO su IBAN IT 58 A 03425 46990 000000011372 o tramite assegno bancario.

A conferma dell'adesione vi preghiamo di voler provvedere all'invio della copia dell'avvenuto pagamento all'attenzione della contabilità a: corsi@agrimontana.it.

FORMAZIONI PERSONALIZZATE

Per esigenze specifiche, Agrimontana organizza formazioni personalizzate "one to one". Il referente per l'organizzazione è il Capo Area di riferimento.

Per ulteriori informazioni: corsi@agrimontana.it - Tel. 0171 261157

Azienda Agrimontana S.p.A. Località Ponte della Sale, 12011 Borgo S. Dalmazzo, Cuneo, Italia.
Tel. +39 0171 261157 / Fax +39 0171 261670 / mail: agrimontana@agrimontana.it / sito: www.agrimontana.it