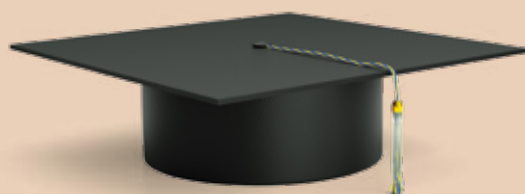


agrimontana



FORMAZIONE SECONDO AGRIMONTANA

2017


domori academy


Team Massari
by agrimontana

*Classe
di Gelato*
agrimontana

ARGOMENTO	CODICE CORSO	NUMERO GIORNI	DOCENTE	LOCATION	DATA
FEBBRAIO					
IL GELATO SECONDO AGRIMONTANA	E.01	1	Luigi Tirabassi	Multiservice - Ferrara	6
PASTICCERIA MIGNON AL CIOCCOLATO	E.02	1	Francesco Boccia	Mo.ca - Rimini	15
MARZO					
GELATO GOURMET	C.04	1	Amato / Tirabassi	A Tavola con lo Chef - Roma	6
DECORAZIONE A CORNETTO UOVA DI PASQUA	O.05	1	Diego Crosara	Selmi - Santa Vittoria d'Alba (CN)	7
IL CIOCCOLATO PER LA PASQUA DA VETRINA	S.06	2	Pascal Brunstein	Dolce e Salato - Caserta	15 - 16
IL CIOCCOLATO INTERPRETATO DAL CAMPIONE DEL MONDO	S.07	2	Francesco Boccia	Sottozero Ice Cream Academy Reggio Calabria	20 - 21
PASTICCERIA SENZA GLUTINE	O.08	1	Diego Crosara	Castalimenti - Brescia	27
SEMIFREDDI	C.09	1	Fabrizio Donatone	A Tavola con lo Chef - Roma	28
● CORSO BASE SUL CIOCCOLATO - I° LIVELLO	S.03	2	Francesco Boccia	Cappello Pastry Academy Palermo	30 - 31
APRILE					
PASTICCERIA MIGNON	S.010	2	Francesco Boccia	Dolce e Salato - Caserta	4 - 5
MAGGIO					
SEMIFREDDI IN GELATERIA	O.011	2	Emmanuele Forcone	Classe di gelato	2 - 3
DOLCI ALTERNATIVI PER LA PRIMA COLAZIONE	S.013	2	Fabrizio Donatone	Sottozero Ice Cream Academy Reggio Calabria	3 - 4
FORMAZIONE PERSONALE DI VENDITA	O.012	2	Nicola Zanella	Torino - Turin Palace Hotel - Torino	8 - 9
SEMIFREDDI	C.014	2	Emmanuele Forcone	Dolce e Salato - Caserta	22 - 23
DOLCI ALTERNATIVI PER LA PRIMA COLAZIONE	O.015	2	Fabrizio Donatone	Marchirolo - Varese	29 - 30
LUGLIO					
MARKETING PER I TITOLARI	S.017	1	Nicola Zanella	Dimarno - Bari	3
SETTEMBRE					
PASTICCERIA SENZA GLUTINE	C.018	2	Diego Crosara	Agostini - Arezzo	26 - 27
OTTOBRE					
I PANETTONI	C.019	2	Fabrizio Donatone	DMP - Pistoia	3 - 4
MARKETING PER I TITOLARI	O.020	1	Nicola Zanella	Castalimenti - Brescia	9
I PANETTONI	S.021	2	Fabrizio Donatone	Sede Compait Acireale - Catania	9 - 10
I PANETTONI	S.022	2	Fabrizio Donatone	CFP - Como	16 - 17
IL NATALE IN CIOCCOLATO	C.023	2	Emmanuele Forcone	A Tavola con lo Chef - Roma	26 - 27
IL NATALE IN CIOCCOLATO	C.024	2	Emmanuele Forcone	Bocconcella - Abruzzo	30 - 31
● CIOCCOLATO II° LIVELLO	O.025	2	Francesco Boccia	Selmi - Santa Vittoria d'Alba (CN)	30 - 31
NOVEMBRE					
MIGNON AL CIOCCOLATO	O.026	1	Francesco Boccia	Ovens - Carmagnola (TO)	6

- corso base
- corso evoluto



Team Massari

by agrimontana

IL Team Massari, by Agrimontana, è una squadra di professionisti della pasticceria italiana ed internazionale, nata nel 2010 e coordinata dal Maestro Iginio Massari.

A comporre il gruppo, esponenti di rilievo quali Diego Crosara, Fabrizio Donatone, Emmanuele Forcone e Francesco Boccia.

Obiettivo del Team Massari è divulgare una pasticceria innovativa nel rispetto della tradizione italiana.

Le capacità tecniche e la creatività dei nostri preziosi collaboratori è stata premiata in occasione di Sirha 2015, Salone internazionale della ristorazione, dell'hotellerie e dell'alimentazione, dove la squadra italiana composta da Emmanuele Forcone, Francesco Boccia e Fabrizio Donatone ha conquistato il podio più alto della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015.

*Classe
di Gelato*
agrimontana

CLASSE DI GELATO AGRIMONTANA È DEDICATA A QUELLI CHE... IL GELATO COME LO FACCIO IO NON LO FA NESSUNO.

Nata come laboratorio di ricerca applicata della divisione ricerca e sviluppo dell'Agrimontana, la Classe di Gelato si sta aprendo a quanti vorranno imparare a produrre e vendere gelato, a chi vorrà approfondire le problematiche relative a bilanciatura, over-run, emulsione, gestione del gelato, tecniche di vendita, marketing, formazione del personale di vendita ed altro ancora. La Classe di Gelato è stata realizzata in collaborazione con CARPIGIANI per le macchine di produzione e con ISA per le attrezzature di conservazione e vendita del gelato. I migliori con i migliori.



domori academy

DOMORI ACADEMY È IL CENTRO DI FORMAZIONE REALIZZATO DA DOMORI IN COLLABORAZIONE CON AGRIMONTANA E IL TEAM MASSARI.

Domori Academy si presenta per il 2017 con un nuovo ciclo di corsi che vede protagonisti, in qualità di docenti, alcuni fra i più grandi professionisti della pasticceria e della cioccolateria, italiani ed internazionali. I corsi vengono tenuti dal Team Massari: la squadra coordinata dal Maestro Iginio Massari e composta da

Diego Crosara, Fabrizio Donatone, Emmanuele Forcone e Francesco Boccia.

I partecipanti potranno confrontarsi direttamente con gli Chef della Domori Academy su tutte le tematiche applicate a dessert, preparazioni pasquali, monoporzioni e proposte creative, per andare incontro agli stili di consumo emergenti di un consumatore sempre più esigente. Il numero di partecipanti per ogni corso è limitato a 10, per garantire una formazione su misura. Tutti i corsi, previa prenotazione, sono disponibili anche in inglese o in francese.

DOCENTI E ARGOMENTI DEI CORSI



DIEGO CROSARA

Nascere nel regno del tessile, Valdagno in provincia di Vicenza, sede storica della Marzotto, e sognare la pasticceria. Il gap non è neanche così incolmabile, come nei tessuti qualità dei materiali e creatività sono le materie prime, così in pasticceria gli ingredienti e la fantasia guidano le mani di uno chef. Nascere a Valdagno e partire per conoscere una materia affascinante e complessa: per Diego Crosara dopo il diploma alla Scuola di Cividale del Friuli, arrivano i corsi di perfezionamento presso i grandi maestri italiani, e all'estero i preziosi insegnamenti di Albert Adrià, Frédéric Bau e Urs Regli.

Pasticcere a tutto tondo, Crosara è stato l'anima di una sua pasticceria "Al Portego", aperta nella città natale, e attiva fino al 2007, poi la voglia di condividere la sua esperienza con i giovani ha prevalso.

Intraprende così nei primi anni del 2000 l'attività di formatore presso le migliori scuole italiane e di consulente per molte aziende del settore. Presente ai più noti concorsi di pasticceria, nel 2006 vince la Culinary Cup a Lussemburgo e il titolo di Campione del Mondo per la pasticceria, nel 2010 è medaglia d'argento al concorso mondiale di pasticceria WPTC in qualità di capitano della Nazionale Italiana Pasticceri, nel 2012 è Campione del Mondo come allenatore al Campionato Mondiale femminile Pastry Queen e Campione del Mondo come allenatore alla Coppa del Mondo di gelateria. Nel 2016 vince la Coppa del Mondo della Gelateria, come team manager della squadra Italiana. Autore di diversi volumi, Crosara nel 2012 vince il premio miglior libro italiano al Gourmand Cookbook Award di Parigi con il volume "Mignon".



FRANCESCO BOCCIA

Figlio d'arte, con nonno e padre pasticceri, Francesco Boccia ben presto intraprende la lunga e impegnativa strada della pasticceria. La sua passione verso questo mondo così dolce ma estremamente complesso lo spinge da subito a mettersi in gioco con concorsi e gare, prima a livello nazionale e poi internazionale. A soli 21 anni si classifica al primo posto al "Campionato Italiano Juniores di pasticceria". Con il tempo scopre il suo amore per il cioccolato, che lo porterà nel 2011 a partecipare alla selezione del "World Chocolate Masters" dove si piazzerà al secondo posto. Nel 2012 partecipa alla selezione italiana della "Coupe du Monde de la Pâtisserie"; viene proclamato Campione Italiano di Pasticceria Seniores 2012 e si aggiudica il premio della stampa come miglior dessert. Parteciperà quindi alla coppa del mondo il 27 gennaio 2013 a Lione e insieme al fratello Marcello, anch'egli pasticciere, e il Maestro Lucca Cantarin otterranno la medaglia di bronzo dietro Francia e Giappone. Nel 2015 vince la Medaglia d'oro alla Coupe du Monde de la Pâtisserie, Lione.



FABRIZIO DONATONE

Giovane promessa della pasticceria romana. Concorsi e riconoscimenti: 2004: Medaglia d'Oro e Campione Nazionale di pasticceria artistica agli internazionali d'Italia, Massa Carrara; Medaglia d'Oro al trofeo Montecatini Terme, cat. "zucchero"; Medaglia d'Argento alle olimpiadi di ERFURT (Germania) cat. "zucchero"; 2005: Medaglia d'Oro e Premio Speciale per miglior pezzo in zucchero ad ARTISTICA 2005, Rimini; 2006: Vincitore della selezione nazionale Italia per la Coppa del Mondo della Pasticceria categoria "zucchero" insieme a Fabrizio Galla e Angelo Di Masso; 2007: Medaglia di Bronzo alla Coppa del Mondo di Pasticceria, Lione, insieme a Fabrizio Galla e Angelo di Masso, e Vincitore del premio speciale stampa, come "Miglior torta al cioccolato". 2015: Coupe du Monde de la Pâtisserie, Lione, Medaglia d'oro.



EMMANUELE FORCONE

È il più giovane maestro dell'Accademia Maestri Pasticceri italiani; a soli 30 anni è tre volte campione italiano di pasticceria. Nel 2011 fonda la Scuola Zucchero Artistico Academy, che diventa presto punto di riferimento per la formazione artistica nel campo dello zucchero a livello internazionale. Svolge attività di consulenza e formazione in scuole, pasticcerie e aziende, sia in Italia che all'estero (nel 2012 in Australia); scrive per riviste di settore e quotidianamente è responsabile di pasticceria e cioccolateria nella nota pasticceria abruzzese "Pannamore".
Concorsi e riconoscimenti: 2003: 1° classificato campionato Italiano di Pasticceria juniores al Sigep di Rimini; 2004: 1° classificato per il miglior entremets alla gara internazionale contro la Francia "disfida di Barletta"; 2005: 1° classificato Campionato Italiano di Pasticceria seniores al Sigep di Rimini; 2007: componente della squadra nazionale italiana giunta terza classificata alla "Coupe du Monde de la Pâtisserie 2007" (in qualità di riserva); 2009: ingresso nell'accademia Maestri Pasticceri Italiani (il più giovane accademico); 2010: 1° classificato Campionato Italiano di Pasticceria seniores al Sigep di Rimini; 1° classificato selezione Italia "Coupe du Monde de la Pâtisserie" categoria "zucchero artistico"; 2011: vice campione del mondo alla "Coupe du Monde de la Pâtisserie"; 2013: allenatore di Marcello Boccia, primo classificato nella categoria zucchero artistico a Lione; 2015: Coupe du Monde de la Pâtisserie, Lione, Medaglia d'oro.



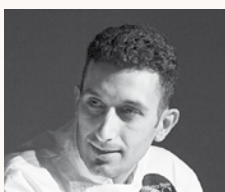
PASCAL BRUNSTEIN

Maestro cioccolatiere, riconosciuto unanimemente come uno dei più brillanti professionisti nell'arte cioccolato, professore presso l'Ecole Lenôte, è diventato il primo MOF ("Meilleur Ouvrier de France" massima onorificenza francese) per la Cioccolateria e Campione del Mondo della Pasticceria UCPG nel 1993. Con questi titoli, ha continuato la sua carriera collaborando con la PCB CREATION e dopo un duro lavoro, crea ChocolaTree, società di decorazioni di cioccolato.



LUIGI TIRABASSI

Luigi Tirabassi di Subiaco, in provincia di Roma, è titolare della gelateria cioccolateria "Gelato e cioccolato" che gestisce insieme alla moglie. Si è specializzato nella pasticceria e infine si è appassionato al gelato. Nel 2016 al Sigep, salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione, entra a far parte del team italiano che vince la Coppa del Mondo della Gelateria, dopo una tre giorni di prove tra il finger food con gelato salato, la scultura di ghiaccio, la torta gelato e il gusto preparato con l'ingrediente della mystery box.



GIUSEPPE AMATO

Siciliano di Taormina, classe 1981, studia all'Istituto alberghiero della sua città, diplomandosi nel 1998. Inizia a collezionare esperienze in Sicilia e nel resto d'Italia finché non ottiene il primo posto importante: pasticceria del Relais & Chateaux La Posta Vecchia di Palo Laziale, Roma, da novembre 2003 al novembre 2004, l'anno in cui passa alla Pergola del Rome Cavalieri di Roma, insegna 3 Stelle Michelin di Heinz Beck, posto che occupa tutt'oggi. Lo contraddistingue la voglia di imparare sempre e mettersi in gioco, anche attraverso stage importanti, come quelli effettuati in Spagna da Paco Torreblanca ad Alicante, all'Espai Sucre di Jordi Herrera e al Celler de Can Roca a Girona.



NICOLA ZANELLA

Consulente e formatore per molte tra le più importanti aziende italiane, imprese multinazionali, enti pubblici e associazioni di categoria, tra le quali Confindustria. Docente in master post-universitari e autore di testimonianze professionali presso l'Università Bocconi, ha collaborato con il network internazionale di formazione manageriale TMI. Dopo la laurea in economia aziendale presso l'Università Bocconi di Milano, Nicola Zanella ha acquisito esperienza manageriale (gruppo Procter&Gamble) dove si è occupato di organizzazione, nuove tecnologie e marketing. Ha seguito, tra gli altri, progetti di ideazione, sviluppo e lancio di nuovi brand, successivamente inseriti nel portafoglio prodotti a livello internazionale di P&G. Ha pubblicato per Spering&Kupfer il testo "Leonardo per manager – Le idee di un grande genio al servizio del business", nel quale applica il pensiero del genio toscano alla gestione aziendale. E' inoltre co-autore dei volumi "Gestire un negozio alimentare", pubblicato da Franco Angeli e "Agriturismo: Fare marketing a costo zero – 100 idee per sviluppare la tua attività", pubblicato da L'Informatore Agrario Editore.

CONDIZIONI

Sono possibili eventuali corsi "one to one" personalizzati o di gruppo per specifiche esigenze ad hoc. Il referente per l'organizzazione è il Capo Area di riferimento.

Per informazioni su adesioni, date, orari e argomenti:
agrimontana@agrimontana.it - Tel. 0171 261157

Modalità d'iscrizione

Tramite il referente commerciale di zona o inviando una mail a info@agrimontanacorsi.it

Pagamento

Dovrà essere effettuato almeno 10 giorni prima della data del corso tramite Bonifico Bancario con CAUSALE: CODICE CORSO su ns IBAN IT 58 A 03425 46990 000000011372 o tramite assegno bancario. Vi preghiamo per tanto di voler provvedere all'invio della copia dell'avvenuto pagamento alla ns contabilità: paola.pirotti@agrimontana.it




Classe
di Gelato
agrimontana




agrimontana

Azienda Agrimontana S.p.A.

Località Ponte della Sale
12011 Borgo S. Dalmazzo
Cuneo, Italia
Tel +39 0171 261157
Fax +39 0171 261670
agrimontana@agrimontana.it

 Agrimontana

 Team-Massari

Per informazioni su date, orari
e argomenti:

agrimontana@agrimontana.it




gruppo illy