

## CUCINA: UN CORSO PASTICCERIA FIRMATO CONFCOMMERCIO A PESCARA

31 Gennaio 2014

---

PESCARA – Al via un corso di pasticceria organizzato dalla Confcommercio di Pescara perché il mestiere del pasticcere non può essere improvvisato, richiede approfondite conoscenze di tecniche minuziose e molta abilità pratica.

Dal 24 febbraio prossimo sarà possibile apprendere da un maestro pasticcere i segreti delle torte classiche e moderne, delle crostate, delle paste con la crema, dei bignè, dei mignon, della biscotteria secca e del pan di Spagna, mediante un percorso formativo di cinquanta ore articolato su dieci lezioni più una gara finale fra i corsisti.

Il corso, riproposto a grande richiesta, è aperto a tutti; a chi vuole approfondire la propria passione nel mondo della pasticceria e a chi vuole stupire i propri ospiti con dolci realizzati ad arte.

Proprio alla luce delle difficoltà di questo mestiere, si è deciso di affidarsi a un docente qualificato, preparato, aggiornato e molto scrupoloso nella formazione dei propri allievi.

Le lezioni saranno tenute da Moreno Rossoni, pasticcere qualificato, in aule attrezzate presso la struttura Farco Grandi Impianti sita in Città Sant'Angelo (PE) dove i ragazzi avranno a disposizione tutte le attrezzature necessarie per lavorare, dal forno, all'impastatrice, alla planetaria, all'abbattitore, al congelatore e tutti gli strumenti per il lavoro manuale.

Il corso ha una durata di dieci lezioni mattutine, in cui si alterneranno moduli di teoria e moduli di pratica indispensabili per l'acquisizione di una professione dove il docente coinvolgerà i partecipanti in lavoro di gruppo e individuali, così da apprendere le conoscenze tecniche e la manualità pratica.

Ultimo giorno sarà dedicato ad una gara finale denominata Cake competition, dove i partecipanti mostreranno quello che hanno imparato, creando un buffet di dolcezze da far degustare a una giuria di esperti del settore.

Il costo del corso è di 580 euro, iva inclusa, e comprende: le attrezzature e le materie prime per la parte pratica, una pettorina idonea per lavorare e una piccola dispensa con i segreti del mestiere.

Per chiunque fosse interessato a partecipare: 0854313620 oppure [formazione@confcommerciopescara.it](mailto:formazione@confcommerciopescara.it), o su Facebook alla pagina Confcommercio Pescara.