

PESCARA: NUOVI PASTICCERI, DIPLOMI CONSEGNATI DALLA CONFCOMMERCIO

3 Novembre 2014



PESCARA - Si è svolta venerdì 31 ottobre presso l'azienda attrezzata Farco Grandi Impianti di Città Sant'Angelo (Pe), la giornata finale del corso per pasticceria organizzato dalla Confcommercio di Pescara, e tenuta dal Maestro Moreno Rossoni.

Questi i nominativi di tutti i partecipanti al corso: Di Gregorio Raffaella, Candeloro Daniele, La Rovere Nicolò, Navelli Lorenzo, Rastelli Matteo, Semproni Stella, Spada Antonio, Todirica Luminita, Voloshyna Maryna, Basile Giada.

Nell'occasione tutti gli allievi sono stati impegnati nella 'Cake Competition'.

La prova finale consisteva, infatti, nella preparazione di un ricco buffet di dolci e salati da sottoporre al giudizio finale di una giuria composta da: rappresentanti della Confcommercio, dai titolari della ditta Farco Grandi Impianti ma anche da amici e parenti.

A fine competizione si è proceduto alla consegna degli attestati di frequenza della Confcommercio Pescara.

È stata molto apprezzata la bravura del maestro Moreno Rossoni che è riuscito a tirare fuori la capacità di ogni allievo; essi, giorno dopo giorno, infatti, seguendo con dedizione gli insegnamenti e i consigli del maestro, sono riusciti a sfornare gustose bontà sia dolci che salate.

Tra alcuni dei risultati prodotti in questi giorni ci sono ventagli di pasta sfoglia, crostate di sfoglia con cioccolato ricotta e crema, torte classiche con il pan di Spagna, bignè, zeppole, torte moderne, pizzette rosse con pasta lievitata e pasta sfoglia, cornetti salati e pan brioche.