

05 NOV. 2007

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

## Nasce l'Accademia del Gusto a Ravenna

Partono ad inizio novembre le attività dell'**Accademia del Gusto di Ravenna**, scuola di cucina nata da un'idea di Iscom E.R. Ravenna, l'ente di formazione di Confcommercio Emilia Romagna, Ascom Ravenna, Gapar (azienda nel settore bakery, catering e surgelati) e GS Scozzoli (attrezzature per la ristorazione).

L'Accademia abbraccerà cinque aree, coinvolgendo chef, panificatori, pasticceri, pizzaioli e barman, aprendo inoltre le porte ai non professionisti, grazie ai corsi di cucina amatoriale, dedicando un'area alla cucina del benessere, con i corsi "Justwellness".

Come primi appuntamenti a Ravenna e a Cervia, si segnalano il **15 novembre** "Tecnica del freddo e nuove farciture per pizza di Domenico Scola" (8 ore), mentre il **19 novembre** sarà la volta de "Le Torte al cioccolato di Luca Mannori" (8 ore), con torte cremose al cioccolato, mousse, creme leggere, cremosi pralinati con inserimenti di frutta, assemblaggio, pan di Spagna, decori in cioccolato, e tratterà vendita, costi, organizzazione, tendenze e gusti.

Il **21 novembre** verranno proposti "I pani per la ristorazione di Piergiorgio Giorilli" (8 ore), il **22** "Happy hour: nuove idee per le stuzzicherie e finger food di Demetrio Righetti" (4 ore), il **26** "La tradizione vista con occhi moderni, di Paolo Te-

verini" (4 ore), sui piatti tradizionali di Romagna, mentre il Corso Barman si terrà tra novembre e dicembre con 10 lezioni (vini, liquori, distillati, caffè, stuzzichini e allestimento di un buffet per un cocktail party).

Per info, contattare Iscom E.R. Ravenna o [iscom@ascom.ra.it](mailto:iscom@ascom.ra.it)

