

RED ACADEMY, IN ABRUZZO RIPARTE IL CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE NELLA TECNOLOGICA SCUOLA DI ALTA CUCINA

20 Maggio 2021



TREGLIO - Impasti, lievitati, creme e farciture, design, cotture, cioccolato, tecnologie e sicurezza. C'è tutto nel corso per pasticciere professionista promosso da ReD, Research and Development, il centro internazionale e di ricerca, sviluppo e formazione enogastronomica per amatori e professionisti, nato come spin-off della D'Orsogna Dolciaria.

Nella nuova sede attiva da ottobre a Treglio (Chieti), le postazioni ultra tecnologiche sono pronte ad accogliere i nuovi allievi aspiranti pasticceri.

Dal prossimo 14 giugno, prende il via il corso di pasticceria professionale della durata di 470 ore. Per cinque giorni a settimana, mattina e pomeriggio, massimo 10 allievi apprenderanno con lezioni teoriche, ma soprattutto pratiche tutti i segreti per diventare pasticciere professionista.

“Il corso – spiega a *Virtù Quotidiane* **Gianfranco Nocilla**, direttore dell’*accademia di alta cucina* – è rivolto a tutti coloro che vogliono fare della pasticceria un mestiere. Parliamo di giovani, ma anche di persone più mature, professionisti di altri settori che hanno deciso di cambiare vita, animati da amore e passione”.



In perfetto stile ReD Academy, gli studenti verranno seguiti da docenti di altissima professionalità. “Per ogni modulo – dice ancora Nocilla – abbiamo individuato i migliori maestri pasticceri e specialisti di cioccolateria, pralineria, gelateria, oltre ad esperti in food management, nutrizionisti, divulgatori di storia dell’alimentazione, tecnologi alimentari e specialisti in sicurezza.

Tra i nomi, per citarne alcuni, l’abruzzese **Angelo Di Masso**, campione italiano di pasticceria, **Silvia Celi**, campionessa di decorazione, **Giancarlo De Rosa**, tra i più grandi lievitisti al mondo, per la cioccolateria Marco Massi, e per la pasticceria e la ristorazione, **Francesco Giordano**, abruzzese che ha lavorato nelle più grandi strutture 5 stelle lusso e tre Stelle Michelin in Italia e all’estero”.

Il corso si sviluppa attraverso 100 ore di lezioni teoriche, 218 di lezioni pratiche nei laboratori dell’accademia e 152 ore di tirocinio formativo all’interno di strutture convenzionate con la scuola. Dopo aver sostenuto un esame finale, di fronte a una commissione composta da rappresentanti della Regione Abruzzo e di altri enti istituzionali, oltre alla dirigenza di ReD Academy, gli studenti otterranno una qualifica europea.

LE FOTO







pubbliredazionale