

A SCUOLA DA GELATIERE CON LA MAESTRA IDA DI BIAGGIO A PESCARA

12 Ottobre 2017

di **Redazione**



PESCARA – La Confcommercio Pescara, in considerazione delle tante richieste ricevute e delle opportunità di lavoro in un settore dinamico e in continua crescita, apre le porte alla scuola per gelatiere.

Dal 18 ottobre prossimo sarà possibile apprendere tutti i segreti del gelato artigianale da professionisti del settore mediante un percorso formativo di quaranta ore articolato su dieci lezioni più una gara finale fra i corsisti.

È un'occasione per affacciarsi in un settore che, in un momento di crisi come quello attuale,

può dare concrete possibilità a uno sbocco professionale.

Le lezioni teoriche e pratiche saranno tenute da **Ida Di Biaggio** maestra del settore, titolare della gelateria Novecento, delegata Conpait Gelato, selezionata a rappresentare la categoria in molti festival del gelato. Il corso si terrà per la parte teorica presso la Confcommercio Pescara e presso la Gelateria Novecento per la parte pratica.

Il corso è stato pensato per tutti coloro che vogliono diventare gelatieri e, in particolar modo, per chi desidera aprire una propria gelateria. È anche consigliato a chi già opera ma vuole ampliare il proprio bagaglio di conoscenze.

Il corso partirà al prezzo lancio di 660,00 euro, Iva compresa, e comprende: le attrezzature e le materie prime per la parte pratica, e una dispensa inerente gli argomenti del corso.

IL PROGRAMMA DEL CORSO

PARTE PRATICA CONFCOMMERCIO PESCARA – VIA ALDO MORO 1/3 PESCARA

Prima lezione – Mercoledì 18 ottobre 2017, dalle ore 9:00 alle 13:00: Il mondo del gelato, la storia del gelato dalle origini ai nostri tempi. Analisi delle materie prime nobili di un gelato artigianale, le attrezzature i macchinari necessari per un laboratorio di gelateria.

Seconda lezione – Giovedì 19 ottobre 2017 dalle ore 9:00 alle 13:00: ciclo produttivo del gelato – omogenizzazione maturazione, mantecazione, le tecniche di produzione, l'importanza delle norme igienico sanitarie e Hccp in un laboratorio di gelateria.

Terza lezione – Venerdì 20 ottobre 2017 dalle ore 9:00 alle 13:00: Il bilanciamento dei sorbetti alla frutta, studio e conoscenza degli ingredienti necessari e come saper scegliere la frutta per le nostre preparazioni

Quarta lezione – Lunedì 23 ottobre 2017 dalle ore 9:00 alle 13:00: Il bilanciamento della miscela che ci permetterà di realizzare il nostro gelato, come preparare i gusti alle creme, al biscotto, alla frutta secca come pistacchio, nocciola ed altri gusti.

PARTE PRATICA GELATERIA NOVECENTO – VIA MARCO POLO 102 PESCARA

Quinta lezione – Martedì 24 ottobre 2017, dalle ore 14:00 alle 18:00: preparazione di una miscela bianca e le relative declinazioni: fiordilatte, pistacchio, vaniglia, nocciola, realizzazione delle salse più importanti usate per decorare il gelato: caramello e amarena.

Sesta lezione – Mercoledì 25 ottobre 2017, dalle ore 14:00 alle 18:00: il gelato alla crema e le sue declinazioni come crema all'arancia, biscotto, caffè ecc., preparazione del gelato al cioccolato.

Settima lezione – Giovedì 26 ottobre 2017, dalle 14:00 alle 18:00: produzione di sorbetti, tutti i passaggi e le tecniche per preparare i sorbetti: frutta, ingredienti, miscelazione, produzione.

Ottava lezione – Venerdì 27 ottobre 2017 dalle ore 14:00 alle 18:00: produzione di sorbetti, tutti i passaggi e le tecniche per preparare i sorbetti: frutta, ingredienti, miscelazione, produzione.

Nona lezione Lunedì 30 ottobre 2017 dalle ore 14:00 alle 18:00: decorazione delle vaschette per esposizione vetrina con esercitazione, ripasso e preparazione giornata finale.

Decima lezione Martedì 31 ottobre 2017 2016 dalle ore 14:00 alle 18:00: GELATO COMPETITION: Gli allievi dimostreranno ciò che hanno imparato, preparando e presentando un gusto di gelato da presentare alla giuria per una valutazione finale, consegna attestati e foto finale.