

Diventa protagonista del trend più amato nel mondo dell'arte bianca.

Il fenomeno dei **grandi lievitati artigianali** cresce senza sosta a livello globale: prodotti sempre più richiesti, destagionalizzati, al centro di ricerche e lavorazioni in continua evoluzione.

Investire oggi nella **conoscenza** del Panettone Italiano e del Lievito Madre, padroneggiando le tecniche nel modo più profondo, significa **valorizzare un'eccellenza** riconosciuta per trasformarla in un potente strumento di **conoscenza professionale, competenza tecnica**, oltre che di business.

Basato sull'omonimo progetto di R&S di Agugiaro & Figna, che **codifica i sistemi di gestione e ricette** del Panettone Italiano realizzato con il supporto di 10 maestri pasticceri, il corso è strutturato come un percorso formativo a più tappe, per dare la possibilità ai partecipanti di apprendere le diverse tecniche di lavoro in modo graduale e approfondito.

Un'esperienza formativa unica, per trasformare la passione in Maestria.



Panettone italiano: metodi a confronto.



Vuoi sapere di più del progetto?
Scansiona il codice QR qui a fianco
e scopri tutti i dettagli.



Farine in pasticceria

lesinfonie.com

PANETTONE ITALIANO

metodi a confronto

CORSO DI FORMAZIONE TECNICA
PER PROFESSIONISTI



Farine in pasticceria

PERCORSO COMPLETO DI ALTA FORMAZIONE TECNICA SUL PANETTONE ITALIANO

Nato dalla sinergia tra il dipartimento di Ricerca e Sviluppo di **Agugiaro & Figna Molini** e **dieci grandi maestri** pasticceri italiani protagonisti del progetto Panettone Italiano, **il percorso è studiato per trasmettere**, in modo graduale e approfondito, **esperienze, creatività e competenze tecniche codificate** immediatamente applicabili in laboratorio.

Oltre a trasferire conoscenze e abilità tecniche nella produzione del panettone, il corso permette ai partecipanti di acquisire una **visione globale dei sistemi di preparazione**, per adattare e **ottimizzare la produzione** in qualsiasi contesto si troveranno, **personalizzando le ricette** e realizzando prodotti con identità definita e distintiva.

- ✓ **Un corso formativo unico**
- ✓ **Strutturato in moduli indipendenti**
- ✓ **Finalizzato ad acquisire le competenze per padroneggiare i principali processi artigianali di produzione del panettone tradizionale con lievito madre**

STRUTTURA E DOCENTI DEL CORSO

STRUTTURA

Il corso è composto da 3 moduli. I moduli 1 e 2 presentano i sistemi più diffusi di gestione del Lievito Madre da rinfresco e le diverse ricette di panettone tradizionale. Il modulo 3 è dedicato ad approfondimenti sul Panettone al cioccolato e salato. In ciascun modulo, la didattica prevede lo sviluppo di 2 sistemi di gestione e 2 ricette differenti, per favorire un apprendimento basato sull'analisi e confronto delle tecniche, sulla comprensione dell'impatto delle diverse soluzioni produttive nella struttura del prodotto finito e sulla flessibilità nell'applicazione delle stesse.

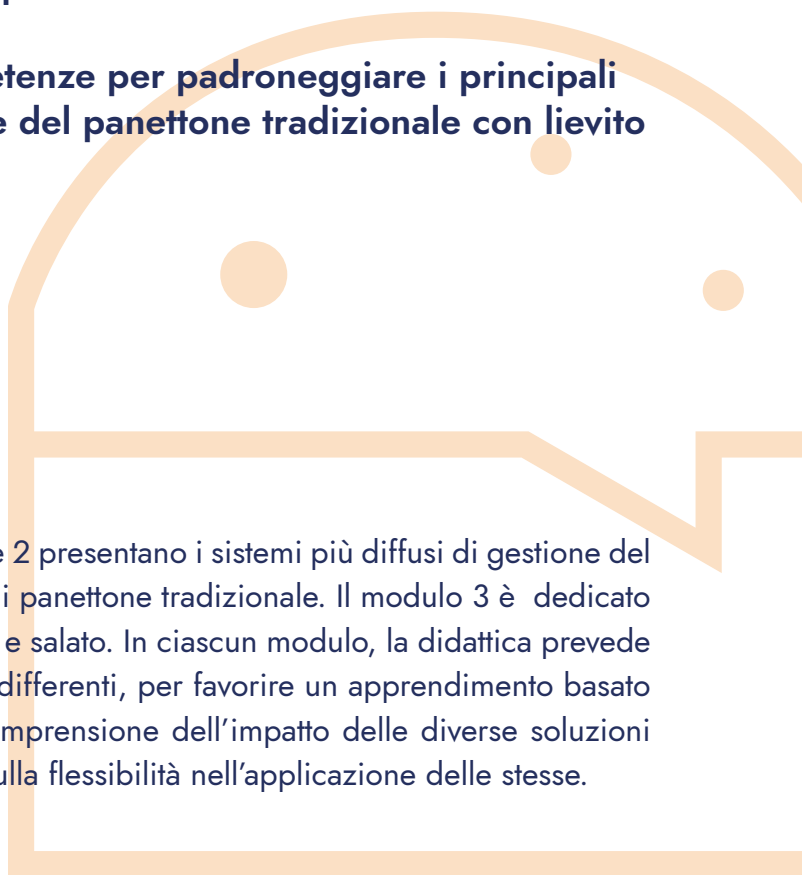
DOCENTI

CORSI PANETTONE CLASSICO:

8 pasticceri rappresentanti dei 4 metodi di gestione del lievito tra i protagonisti del progetto: **Francesco Elmi, Ivo Corsini, Maurizio Bonanomi, Marco Aliberti, Oscar Pagani, Manuel Scarpa, Luca Diana e F.lli Gardellini.**

CORSI PANETTONE AL CIOCCOLATO E SALATO:

Aniello di Caprio e Andrea Strabba Tamagnini.



PROGRAMMA DEI CORSI

Il corso si svolge dalle 09.00 alle 18.00, con una pausa pranzo di un'ora a metà giornata. Di seguito lo sviluppo degli argomenti:

GIORNO 1

Presentazione del progetto Panettone Italiano e dei Maestri.

Approfondimento tecnico sulla farina e sugli altri ingredienti fondamentali nella produzione del panettone (uova, burro, zuccheri, canditi, cioccolato).

Rinfresco dei 2 lieviti madre con presentazione del metodo di gestione.

Condivisione delle ricette dei 2 pasticceri con discussione sul bilanciamento della formula e spiegazione dei passaggi di lavorazione.

Dimostrazione pratica del 1° impasto panettone di entrambe le ricette.

GIORNO 2

Presentazione di un esempio di scheda di degustazione per la valutazione di un panettone e degustazione dei panettoni portati dai pasticceri.

Dimostrazione pratica di tutti gli altri passaggi di preparazione del panettone (dal 2° impasto alla cottura) con discussione sui relativi aspetti e risvolti tecnici.

Domande e conclusioni.

CALENDARIO DEI CORSI

CORSO	DATE	LUOGO	DOCENTI
LEGATO + LICOLI	8-9 Settembre	Scuola AMLM Bologna	Maurizio Bonanomi e Manuel Scarpa
LEGATO + LICOLI	22-23 Settembre	Scuola Dolce e Salato Maddaloni	Marco Aliberti, Oscar Pagani e Manuel Scarpa
LIBERO + ACQUA	29-30 Settembre	Scuola AMLM Bologna	Francesco Elmi e Luca Diana
LIBERO + ACQUA	7-8 Ottobre	Scuola Dolce e Salato Maddaloni	Ivo Corsini e fratelli Gardellin
CIOCCOLATO + SALATO	27-28 Ottobre	Scuola Dolce e Salato Maddaloni	Aniello Di Caprio e Andrea Strabba Tamagnini
CIOCCOLATO + SALATO	3-4 Novembre	Scuola AMLM Bologna	Aniello Di Caprio e Andrea Strabba Tamagnini

PERCHÈ SCEGLIERE DI PARTECIPARE

Potrai **acquisire conoscenze e competenze tecniche** complete, per la produzione del panettone a lievito madre, **guidato dall'esperienza** e dalla competenza di grandi Maestri.

Svilupperai una visione a tutto tondo sui sistemi di preparazione e potrai **personalizzare la tua ricetta per creare un prodotto con identità definita e distintiva**, supportato da un esclusivo lavoro di codifica di sistemi di gestione e di ricette.

Acquisirai competenze approfondite per **valutare tecnicamente il prodotto finito**, riconoscendone le eventuali criticità, ma anche tutte le potenzialità!

Partecipando al corso, riceverai **i materiali didattici, i ricettari esclusivi**, il Gift Pack esclusivo "Le Sinfonie" e **l'attestato di frequenza** firmato dai docenti, che certificherà ufficialmente la tua adesione al progetto.

Entrerai a far parte del Gruppo "Panettone Italiano: Metodi a confronto", con accesso riservato a contenuti tecnici esclusivi, aggiornamenti dedicati e vantaggi promozionali pensati appositamente per i membri.

L'iscrizione a tutti e tre i moduli, con pagamento della quota di partecipazione, ti permetterà di **accedere all'"Osservatorio Speciale"** sul Panettone, con ingresso privilegiato alla competizione e agli eventi ufficiali del Panettone World Championship 2025, inclusa la Finalissima di sabato 18 ottobre 2025 a Host Milano Fiera.

OBIETTIVI FORMATIVI

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ **Gestire il lievito madre con diversi sistemi e utilizzarlo correttamente nella produzione del panettone, conoscendo e comprendendo le variabili che incidono nella sua efficacia e le soluzioni per assicurare una resa in lavorazione ottimale e stabile nel tempo**
- ✓ **Realizzare una produzione di panettone a lievito madre gestendo le varie fasi di lavorazione con competenza tecnica e sfruttando diversi metodi di impasto, formatura, gestione della lievitazione e cottura**
- ✓ **Analizzare la formula impasto di un panettone a lievito madre, comprenderne il bilanciamento degli ingredienti e saperlo modificare per ottenere un prodotto finito con caratteristiche organolettiche diverse**
- ✓ **Ottimizzare la produzione in un contesto professionale, modulando il processo per adattare l'organizzazione e le tempistiche della lavorazione in base alle esigenze specifiche del laboratorio e al tipo di risultato finito che si vuole ottenere**