



Corso di gelateria artigianale



INIZIO CORSO: lunedì 27 novembre 2017

durata: 20 ore

Prezzo: 117,12 € (96,00 € + IVA)

FINANZIATO**

Il gelato è una delle principali eccellenze gastronomiche del nostro paese, il cui valore è riconosciuto in tutto il mondo. Per i semplici ingredienti che compongono il prodotto, fare il gelato potrebbe sembrare un'operazione banale. Non è di certo così. **Il gelatiere è invece una professione complessa che racchiude in sé competenze tecniche, artigianalità, cultura del territorio, conoscenza e rispetto per la materia prima, elementi senza i quali il gelato artigianale cesserebbe di essere tale.**

Quella di formarsi per diventare gelatiere è un'occasione di sicuro interesse per chi voglia intraprendere una professione stimolante e riconosciuta a livello internazionale, che tuttavia ad oggi mostra una carenza nel settore occupazionale italiano. **Il percorso che proponiamo fornisce competenze tecniche necessarie per produrre il gelato artigianale, in grado di coniugare tradizione e innovazione e fortemente consapevoli della valenza culturale di tale professione.**

I docenti:

Maestro gelatiere **Guido Zandonà** di Ciokkolatte

Ciokkolatte – Il Gelato che Meriti – nasce nel 2011 dall'amicizia e dalla passione di 2 Cugini, **Guido Zandonà** e **Lorenzo Zambonin** che realizzano, dopo 5 anni di studio, il loro primo laboratorio in provincia di Treviso. L'anno successivo, nel 2012, con l'entrata nel gruppo di Francesca Zambonin, sorella di Lorenzo, aprono il loro secondo laboratorio con annesso punto vendita a Mestrino (Pd) e nel 2013 inaugurano il loro terzo negozio a Padova assieme al nuovo socio Alessandro Baldinazzo, nella splendida cornice di Piazza dei Signori. **Infine nel 2016, viene inaugurato il nuovo laboratorio con punto vendita a Vicenza, in Corso Fogazzaro, nel quale viene utilizzata la vendita del prodotto mediante pozzetti.** Tradizione e sperimentazione hanno da sempre animato lo spirito di Ciokkolatte e del suo **Maestro Gelatiere Guido Zandonà**'.

Prediligiamo la scelta di materie prime del luogo, come il latte Affresco di Gazzo Padovano, frutta fresca preferibilmente di stagione e materie prime di altissima qualità e Bio. Famoso è il nostro **Tiramisu'** con ricetta tradizionale Veneta, che racconta attraverso il Mascarpone, le Uova ed il Caffè rigorosamente di Moka, le nostre origini e le nostre tradizioni oppure il delizioso **New York CheeseCake** preparato con formaggio fresco, lamponi in composta e biscotti digestive, come da tradizione Newyorkese.

Maestro gelatiere **Corrado Sanelli**

Corrado Sanelli, è nato e vissuto nel mondo del gelato. Nel 1949 i suoi genitori aprono a Salsomaggiore Terme (PR) una latteria che dopo qualche anno diventerà una gelateria. Dal 1985 Corrado entra a tempo pieno dietro il banco di lavoro della gelateria di famiglia, tracciando da subito la sua strada fatta dal diniego di accettare compromessi che lo possano deviare dalla strada maestra della qualità artigianale. Niente basi industriali, solo ingredienti di primissima qualità e la frutta dell'orto di casa e dei campi vicini. E le basi delle creme vengono preparate nel laboratorio usando solo i pochi prodotti necessari.

Ciononostante la sua mente fervida e creativa non ha mai smesso di coniugare tradizione con innovazione tecnica. Grazie alla collaborazione con il Professor Davide Cassi, docente di fisica della materia all'Università di Parma e padre della cucina molecolare, Sanelli inizia ad applicare un'innovativa tecnica per preparare velocemente il gelato usando l'azoto liquido come refrigerante. La tecnica viene presentata ufficialmente nel 2006 durante la giornata del gelato di Dossier Dessert a Milano, tra lo stupore del pubblico, data che segna ufficialmente la nascita del Gelato prodotto con il metodo dell'azoto liquido e lo consacra come l'inventore mondiale di questa tecnica.

Calendario lezioni: da lunedì al venerdì 27 - 28 - 29 - 30 novembre e 1 dicembre 2017

Obiettivi:

Il corso si prefigge di insegnare a neofiti e futuri imprenditori nel mondo del Gelato artigianale, le nozioni teoriche e pratiche essenziali per la realizzazione di gelati e sorbetti artigianali. Le lezioni prevedono sessioni teoriche nelle quali l'aspirante gelatiere potrà conoscere la materia partendo dall'analisi delle materie prime fino ad arrivare alle basi teoriche della bilanciatura degli ingredienti di un gelato. Il corso prevede inoltre molte sessioni pratiche nelle quali si potranno mettere in atto le nozioni acquisite creando, sotto la supervisione dei docenti, il proprio gusto.

Contenuti:

Calendario

Lunedì 27 novembre 2017

dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Destinatari:

Il corso è rivolto a chi desidera intraprendere la professione di gelatiere o a quanti vogliono migliorare le conoscenze teoriche e le competenze tecniche del settore.

Giorno 1

- Storia ed origini del gelato artigianale
- Definizione e parametri di alta qualità
- I macchinari utilizzati in laboratorio ed i cicli di produzione

Giorno 2

- Produzione da parte del Maestro Gelatiere Guido Zandona' di gelati Crema Bianca
- Produzione da parte del Maestro Gelatiere Guido Zandona' di gelati Crema all'uovo
- Produzione da parte del Maestro Gelatiere Guido Zandona' di gelati al Cioccolato
- Produzione da parte del Maestro Gelatiere Guido Zandona' di sorbetti alla Frutta
- Produzione da parte del Maestro Gelatiere Guido Zandona' di granite Siciliane
- Produzione da parte del Maestro Gelatiere Guido Zandona' di gelato Gastronomico
- Produzione da parte del Maestro Gelatiere Guido Zandona' di Salse artigianali per la variegatura dei gelati
- Tecniche di estrazione e variegatura delle vaschette di gelato

Giorno 3

- Teoria del bilanciamento di gusti alle creme bianche, all'uovo e al cioccolato
- Teoria del bilanciamento di sorbetti alla frutta
- Teoria del bilanciamento di granite alla siciliana

Giorno 4

- Il Gelato Artigianale preparato utilizzando la tecnica dell'Azoto Liquido: Dimostrazione da parte del Maestro gelatiere Corrado Sanelli di Parma (PR)

Giorno 5

- Produzione, da parte dei corsisti, di gelato artigianale a base Bianca
- Produzione, da parte dei corsisti, di gelato artigianale a base Gialla
- Produzione, da parte dei corsisti, di gelato artigianale a base Cioccolato
- Produzione, da parte dei corsisti, di sorbetto artigianale alla Frutta
- Produzione, da parte dei corsisti, di granita siciliana