



Gusto e benessere: pasticceria senza lattosio e senza glutine



INIZIO CORSO: lunedì 2 marzo 2026

durata: 6 ore

Un percorso formativo specialistico ideato dalla Pastry Chef **Debora Vena**, pensato per i professionisti della pasticceria che desiderano **ampliare il proprio repertorio con proposte dolci prive di glutine e lattosio, senza rinunciare al gusto, all'estetica e alla qualità dei prodotti.**

Durante il corso, i partecipanti acquisiranno competenze avanzate nella **realizzazione di dessert adatti a chi presenta intolleranze o allergie**, imparando a utilizzare ingredienti alternativi di alta qualità e tecniche di lavorazione moderne e versatili. Le ricette sono studiate per offrire dolci leggeri e irresistibili al palato, valorizzando la creatività e l'identità di ogni professionista.

Il programma comprende:

- uso consapevole e strategico di farine alternative e grassi vegetali;
- metodi di cottura e conservazione ottimizzati;
- consigli pratici per una corretta gestione di laboratorio in presenza di intolleranze alimentari.

Al termine del percorso, i partecipanti **saranno in grado di ideare e realizzare un'intera linea di prodotti da forno e pasticceria ad alta digeribilità**, in grado di soddisfare un pubblico sempre più attento alla salute alimentare e al benessere.

Obiettivi:

Il corso nasce per rispondere alla crescente domanda di pasticceria che coniughi tradizione artigianale ricerca del benessere e attenzione alle esigenze alimentari specifiche. Fornirà ai partecipanti competenze tecniche per la creazione di dolci privi di glutine e lattosio senza compromessi sul gusto e sulla qualità.

Contenuti:

- Rivisitazione delle torte della tradizione in chiave moderna, realizzate interamente senza glutine e senza lattosio, mantenendo intatti gusto, consistenza e raffinatezza.
- Apprendere come declinare le torte in dessert al bicchiere, arricchiti con cremosi e ganache montate, perfetti per un servizio elegante e versatile.
- Esplorare proposte vegane, così da offrire un assortimento completo che copra l'intera gamma del settore free from.

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 2 marzo 2026

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 23 febbraio 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione e della pasticceria.

Docenti:

[Debora Vena](#)