

A.I.D.A

# ACCADEMIA ITALIANA DOLCE ARTE

**AIDA** è un progetto MO.CA nato per venire incontro alle esigenze di formazione ed aggiornamento sempre più crescenti nei settori della panificazione, della pasticceria, della gelateria, della gastronomia e dell'arte di confezionare.

La scelta del corpo docente è dettata sempre da un'attenta selezione su base internazionale, dando così possibilità a colui che frequenta il corso di arricchirsi di nozioni dall'alto valore qualitativo e avvengono in un contesto funzionale dotato delle più moderne tecnologie. I corsi di durata variabile da uno, due a tre giorni si articolano in una parte teorica, supportata da dispense tecniche e da una parte pratica, momento in cui l'allievo ha possibilità di sperimentare con mani proprie tutti i contenuti acquisiti diventando il protagonista. Novità è inoltre l'apertura della scuola a coloro i quali non avendo studiato né esercitato la professione, spinti da una forte passione, sentono l'esigenza di apprendere le regole base dai maestri del settore.

## APRILE 2010

**01 GIOVEDÌ** (dalle 14 alle 18)  
**DEGUSTANDO I GRANDI FORMAGGI ITALIANI**

**02 VENERDÌ** (dalle 14 alle 18)  
**MATTARELLIAMO INSIEME - piada, pasta fresca etc...**  
CHEF Anna Bernardi

**07 MERCOLEDÌ**  
**08 GIOVEDÌ**  
**I NOSTRI FINGER FOOD**  
CHEF Maicol Cusumano - Gianluca Angelini

**09 VENERDÌ**  
**ABC... DELLA PASTICCERIA**  
per i neofiti che vogliono imparare con noi  
MAESTRI Lisa Apogeo - Maicol Cusumano

**12 LUNEDÌ**  
**IL GELATO NELLE SUE FORME: TORTE, SPUMONI, ZUCCOTTI, FINGER**  
MAESTRO Michele Ragno

**13 MARTEDÌ**  
**DIMOSTRAZIONE CONFEZIONAMENTO E BOMBONIERE: FESTA DELLA MAMMA**

**15 GIOVEDÌ**  
**MENU D'AUTORE**  
CHEF Tiziano Rossetti Resort Sandwanay - Birmania

**16 VENERDÌ**  
**MANI IN PASTA... una giornata per i bimbi**

**19 LUNEDÌ**  
**PASTICCERIA CRESCO**

**20 MARTEDÌ**  
**DIMOSTRAZIONE "DELIZIA" IN GELATERIA**  
MAESTRI Paolo Vescini - Mondo Righi

**26 LUNEDÌ**  
**27 MARTEDÌ**  
**TUTTO PANE... RAZIONALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE MEDIANTE L'AUSILIO DELLA TECNOLOGIA DEL FREDDO**  
MAESTRO Fabrizio Nistri

**29 GIOVEDÌ**  
**MENU D'AUTORE**  
CHEF Paolo Teverini

## MAGGIO 2010

**03 MARTEDÌ**  
**04 MERCOLEDÌ**  
**DOLCI TRASGRESSIONI**  
torte, monoporzioni e gelato pre-dessert  
CHEF Ernst Knam

**06 GIOVEDÌ**  
**MENU D'AUTORE**  
CHEF Antonio Parmisani

**10 LUNEDÌ**  
**11 MARTEDÌ**  
**DECORI E ALLESTIMENTI DA PIATTO E DA BUFFET**  
MAESTRO Fabio Tacchella

**13 GIOVEDÌ**  
**DIMOSTRAZIONE "DELIZIA" IN GELATERIA**  
MAESTRO Paolo Vescini - Mondo Righi

**17 LUNEDÌ**  
**18 MARTEDÌ**  
**INTAGLIO FRUTTA / VERDURE 2° LIVELLO**  
MAESTRI Luca Angelini - Vincenzo Martella

**24 LUNEDÌ**  
**TUTTO SULLA NOTTE ROSA**  
CHEF Luca Angelini

**MOCA**



**DELIZIA**

per informazioni:

t +39 0541 657874

f +39 0541 657900

[gianluca.angelini@aidacorsi.it](mailto:gianluca.angelini@aidacorsi.it)

[www.moca.it](http://www.moca.it)

[www.aidacorsi.it](http://www.aidacorsi.it)

