

ITALIAN FOOD ACADEMY®
ECCELLENZA ITALIANA
★★★★★



PANIFICAZIONE CONTEMPORANEA

Il Corso di panificazione contemporanea IFA è un percorso full-immersion che ti insegnerà l'utilizzo di farine e ingredienti speciali rivolto a chi ha già esperienza nella ristorazione e nella panificazione tradizionale ma desidera rinnovare la sua produzione.

Il Corso di panificazione contemporanea IFA ti insegnerà la scelta e l'utilizzo delle farine speciali, le tecniche e le metodologie della panificazione gourmet.

La fase d'aula è strutturata in quattro giornate full time, suddivise in due moduli che tratteranno la panificazione contemporanea e quella da ristorazione.

Il panificatore contemporaneo rinnova la tradizione riscoprendo grani e ingredienti antichi, i metodi di lievitazione diretti e indiretti, valutando le materie prime e arrivando fino alla produzione autoctona delle stesse.

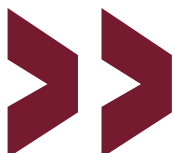


PROGRAMMA DIDATTICO

- Analisi sensoriale
- Lievitazioni
Dirette, semi-dirette, indirette
- Farine speciali
Biologiche, cereali, grani antichi
- Tipologie di pane e abbinamento al cibo
Esaltazione del piatto
- Materie prime, caratteristiche chimiche ed organolettiche
- Pane gourmet
- Prodotti da forno secchi gourmet

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 32 ore
Rielaborazione e divulgazione CV

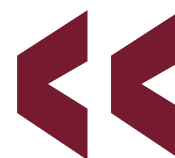


**DAVIDE
DAMIANO**

Chef con una carriera ventennale: ad un inizio più tradizionale che lo ha visto protagonista in importanti cucine internazionali, è seguita un'evoluzione che lo ha portato a diventare un consolidato e riconosciuto consulente, un application chef come si usa dire, una figura poliedrica in grado sia di sviluppare nuovi prodotti e ricette, sia di strutturare da zero un locale. Ricercatore creativo, esperto di tecniche di panificazione, di prodotti per alimentazioni dedicate e di cucina molecolare. Docente che affianca con continuità la formazione e l'aggiornamento per colleghi, professionisti ed amatori.

**FRANCESCO
ARNESANO**

Autodidatta, ma con le idee ben chiare. Amante dell'arte bianca, ma con un pallino per la pizza a taglio. Romano verace, autentico, un creativo in continua evoluzione, preparato e giovanissimo: Francesco Arnesano è uno dei vincitori del Premio speciale Acqua Panna - S.Pellegrino pizzaioli emergenti per la guida Pizzerie d'Italia 2020 del Gambero Rosso, alla guida di Lievito Pizza, Pane, pizzeria a taglio di Roma in zona Eur. Un artigiano talentuoso innamorato del suo mestiere, quello che definisce "il lavoro più bello del mondo", e che ogni giorno sforna creazioni originali con ingredienti di qualità e di stagione.

**DOCENTI
DEL CORSO**

