

GLI CHEF SENESI E LA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE AL CIOCCOLATO !

Gli operatori di ristoranti ed alberghi della nostra provincia hanno partecipato a due giornate full immersion sulla preparazione della pasticceria DOLCE AL CIOCCOLATO, presso la prestigiosa scuola di cucina CASTALIMENTI DI BRESCIA.

L'Ente Bilaterale del Turismo Toscano e S.a.i.Ter SRL, Agenzia Formativa di Confcommercio Siena, hanno promosso una imperdibile iniziativa rivolta agli operatori aderenti all'ente.

Il 26 e 27 gennaio u.s. si è tenuto a Brescia un corso intensivo su "PASTICCERIA DOLCE AL CIOCCOLATO", condotto da DIEGO CROSARA, docente di pasticceria e 1° classificato al World Culinary Cup di Lussemburgo. Una proposta irrinunciabile, GRATUITA, per tutti i pasticceri e cuochi che vogliono proporre cose nuove e stupefacenti a fine pasto.



Gli operatori partecipanti, guidati dal maestro Crosara, nella prima giornata hanno seguito passo, passo le prime fasi delle lavorazioni, la scelta delle materie prime, il cioccolato e la sua composizione, la formazione degli impasti di base, le tecniche per preparare piccoli gioielli di gusto, con abbinamenti sfiziosi ed accattivanti. Il secondo giorno, conclusivo, hanno ultimato le creazioni ed allestito il buffet dolce, degustando le loro nuove invitanti bontà!

Al termine è stato rilasciato loro l'autorevole attestato di frequenza al corso di CASTALIMENTI insieme a quello dell'Ente Bilaterale del Turismo Toscano.

Di seguito un piccolo commento di alcuni degli operatori coinvolti, carichi di entusiasmo per la buona riuscita dell'iniziativa:

"Devo dire che è stato uno dei corsi più belli ai quali ho partecipato. Diego Crosara è un grande maestro e con il cioccolato mi ha aperto un modo sconosciuto, insegnandomi cose classiche con abbinamenti straordinari. Cito : il gianduiotto fritto con salsa di peperone o la sacher con la mostarda di pomodoro. Da sballo! Ringrazio EBTT e la Confcommercio per l'aiuto dato con questi corsi di altissimo livello. Mi auguro che questo vostro impegno prosegua con altri corsi."

Walter Redaelli, Chef Ristorante La Leopoldina, Bettolle (SI)

"Voglio ringraziare e congratularmi per l'organizzazione e l'alta qualità del corso che abbiamo frequentato, avrei piacere di essere informato anche su tutti gli altri eventi che organizzerete in futuro."

Andrea Guerrini-Chef Hotel Garden Siena

"Grazie ancora per la possibilità data da EBTT e S.a.i.Ter di partecipare ad un corso di altissimo livello, professionale, organizzato presso una delle migliori strutture italiane, con un Maestro eccellente, che non si smetterebbe mai di vedere all'opera. Complimenti per l'organizzazione del corso e per la professionalità."

Angelo Maucione Chef Borgo Scopeto Relais-Castelnuovo Berardenga (SI)

"Avendo preso parte al corso di aggiornamento tenutosi a Brescia, desidero esprimere tutto il mio apprezzamento verso quello che è stato un ciclo di approfondimento indubbiamente utile e, soprattutto, sinceramente interessante ed appassionante. Inoltre, ricoprendo il ruolo di pasticciere presso l'Hotel

Garden di Siena, ho avuto modo di costatare in particolare le abilità del Maestro Diego Crosara, il quale è un valido esempio del "sapersi innovare"(pur nel rispetto delle antiche tradizioni), fornendo contemporaneamente nuovi stimoli e motivazioni sia alle nuove leve, sia a coloro che sono veterani del settore.

Vorrei dunque manifestare la speranza di poter partecipare ad ulteriori corsi analoghi, con la consapevolezza che si riveleranno sempre un'importante occasione di arricchimento personale e professionale."

Pasquale Russo Pasticcere Hotel Garden-Siena

Come sempre siete molto disponibili ed attivi nel fare: il mio commento non può che essere positivo , sia per il corso che è sempre interessante , sia per il confronto con i colleghi della nostra zona. Ben vengano queste opportunità Ancora grazie e arrivederci, spero, al prossimo anno!

Sonia Visman-Chef Ristorante Albergaccio di Castellina-Castellina in Chianti (SI)



il gruppo di operatori alla scuola Castalimenti di

Brescia

Ecco alcune invitanti creazioni realizzate dai partecipanti:



gianduiotti con confettura di peperoni e arancio



sacher con composta di pomodorini



composizione di cioccolato