



CAST ALIMENTI BRESCIA PASTRYCAMP BY SIGEP

UNA STRAORDINARIA OCCASIONE DI FORMAZIONE PER I GIOVANI
E NON SOLO - CHE ASPIRANO A DIVENTARE PROFESSIONISTI DI DOMANI!

Gambarini&Muti

PASTRY CAMP: tradizione e futuro, tecnica ed estetica A lezione con i grandi maestri in CAST Alimenti

PROGRAMMA 25-26-27 settembre

Mercoledì 25 settembre

ore 9.00

Saluti istituzionali e apertura.

ore 9.15/13.00

Il Maestro dei maestri, Iginio Massari.

ore 14.00/17.30

Masterclass con Gabriele Bozio, Docente ed Executive Manager di CAST Alimenti.

Giovedì 26 settembre

ore 9.00/13.00

Masterclass con Roberto Rinaldini, pasticciere AMPI e Relais Dessert, alla presenza dei Campioni Mondiali Juniores 2019.

ore 14.00/17.30

Masterclass con Yuri Cestari, maestro pasticciere e docente CAST Alimenti, con l'intervento del tecnologo alimentare dott. Alessio Busi.

Venerdì 27 settembre

ore 9.00/12.00

Masterclass con Antonio Capuano, pasticciere e gelatiere, Campione del mondo 2016.

12.00/13.00

Presentazione della squadra Campione d'Italia 2019, in gara per la Coppa del Mondo di Gelateria 2020.

Presentazione dei prossimi Concorsi in programma a Sigep 2020 alla presenza di Vittorio Santoro Direttore CAST Alimenti, Giorgia Maioli Brand Manager Sigep, Livia Chiriotti Direttore Chiriotti Editore, Presidente Conpait.

ore 14.00/17.30

Masterclass con Fabrizio Donatone, maestro pasticciere AMPI e Campione del Mondo 2015

Chiusura Pastry Camp 2019, in compagnia della squadra italiana terza classificata alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019.

PROGETTO A CURA DI: Roberto Rinaldini - Sigep - Italian Exhibition Group - Pasticceria Internazionale - CAST Alimenti

Per informazioni e iscrizioni:

CAST Alimenti: info@castalimenti.it - tel. 030.2350076 www.castalimenti.it.

Costo del corso:

140,00 € i.i.

ORGANIZZATO DA



PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future