

CORSO IL BUFFET SALATO, DALLA COLAZIONE ALL'APERITIVO

con **PIERGIORGIO GIORILLI**



23 E 24 SETTEMBRE 2019

WWW.AIDACORSI.IT - SEGRETERIA@AIDACORSI.IT - 338 6186838

[Mo.Ca | lunedì e martedì corso con il maestro Piergiorgio Giorilli](#)

Coriano, 21 settembre 2019 – Piergiorgio Giorilli, indiscusso maestro **panificatore** di fama internazionale e conosciuto al grande pubblico per essere stato spesso ospite della trasmissione *“La prova del cuoco”*, arriva a Coriano dove terrà un corso sul Buffet Salato, dalla colazione all’aperitivo.

Giorilli sarà docente per due giorni all’Accademia Mo.Ca e proporrà la preparazione di torte salate in pasta sablé farcite con ingredienti naturali; rotoli con affettati e formaggio; snack in pasta lievitata e sfogliata, quiche alle verdure adatte per la preparazione di un buffet e per rispondere alle domande di una clientela oggi sempre più esigente.

L’appuntamento con il “guru” della panificazione sarà **lunedì 23 e martedì 24 settembre** ed è solo uno dei tanti importanti corsi organizzati dall’Accademia di Mo.ca nata nel 2008 con lo scopo di dare una risposta puntuale e concreta

alle esigenze di specializzazione e perfezionamento degli operatori dei comparti pianificazione, pasticceria, gelateria, e gastronomia in genere.

AIDA è il fiore all'occhiello di Mo.ca e ogni anno porta a Coriano grandi nomi della pasticceria e della cucina mondiale. I prossimi appuntamenti con i Corsi Aida saranno presentati durante l'Open Day che si svolgerà il 13 novembre. Sarà una giornata a "porte aperte" dalle 10.30 alle 16.30 per permettere a tutti di conoscere i corsi e le promozioni.

Inoltre è già possibile consultare tutti i corsi su www.aidacorsi.it o contattare la segreteria scrivendo al indirizzo: segreteria@aidacorsi.it , o chiamando ai numeri: 0541 657874 – 3386186838.

Chi è Piergiorgio Giorilli.

Mastro panificatore figlio d'arte, Piergiorgio Giorilli, comincia la sua avventura professionale nel laboratorio di famiglia e matura in seguito varie esperienze all'estero. Nel 1986 è stato nominato Cavaliere della Repubblica e nel 2007 commendatore. Secondo classificato ai Campionati Mondiali di Panificazione nel 1994; nel 1995 e nel 2002 forma e prepara la squadra nazionale che risulterà Campione ai Coupe d'Europe de la Boulangerie Artisanale. Coautore e autore di autorevoli testi sulla panificazione, è fondatore e presidente onorario del Richemont-Club Italia dal 1996 ed è stato Presidente del Richemont-Club Internazionale. Dal 2004 è docente all'Istituto Universitario Professionale di Scienze Culinarie per la Facoltà di Scienze e Tecniche della Panificazione. Conosciuto e stimato in campo internazionale per la sua esperienza pluriennale, che gli vale numerosi riconoscimenti, spazia dal campo della panificazione ai lievitati con proposte innovative sia nel dolce che nel salato ed è il docente di riferimento per il mestiere del panificatore in CAST Alimenti.

Ufficio Stampa Laura Ravasio – Nuova Comunicazione
cell. 348 9330574 – email ravasio@nuovacomunicazione.com
www.nuovacomunicazione.com