



[Nuovo appuntamento nell'ambito del calendario formativo A.I.D.A. di Mo.Ca.](#)

Coriano, 15 novembre 2019 – Nuovo appuntamento nell'ambito del calendario formativo proposto da A.I.D.A (Accademia Italiana Dolce Arte) che lunedì 18 e martedì 19 porterà in scena i dolci tipici della tradizione natalizia con il corso pratico di pasticceria "Le specialità di Natale" guidato dal mastro pasticcere Augusto Palazzi.

Il panettone, i dolci tradizionali delle diverse regioni italiane ma anche semifreddi e tronchetti del periodo invernale, saranno le tematiche affrontate da Augusto Palazzi in questo corso di pasticceria dedicato a pasticceri e pastry chef sempre in cerca di idee nuove e originali da riproporre ai propri clienti.

Il corso avrà inizio alle ore 9.30 per terminare alle 17.30 e si terrà presso la sede di Mo.Ca a Coriano in aule appositamente attrezzate con macchinari per favorire le dimostrazioni pratiche e teoriche.

Ai partecipanti, sarà consegnato un kit formativo contenente dispense, ricettari ed attestati.

Per informazioni e iscrizioni:

Email: segreteria@aidacorsi.it

Tel. 0541 657874 – 3386186838.

Chi è Augusto Palazzi

Augusti Palazzi, noto volto televisivo dopo la fortunata partecipazione al programma condotto da Antonella Clerici “I dolci dopo il TG” in onda su RAI UNO, nasce come pasticciere e consulente. Grazie all’esperienza, ai corsi formativi e al continuo appassionarsi alla pasticceria, diventa responsabile presso vari laboratori locali del settore torte moderne, semifreddi, torte fresche, monoporzioni, mignon, viennoiserie, torte da forno, pasticceria salata e grandi lievitati, senza escludere la linea di dolci vegani e gluten free.

A.I.D.A. (*Accademia Italiana Dolce Arte*) è la scuola di formazione professionale fortemente voluta, ideata e realizzata da [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 panificazione, pasticceria (con **corsi di pasticceria**), gelateria, [ho.re.ca](#) e gastronomia in genere, essa ha sviluppato uno specifico ambito di formazione anche nell’arte di confezionare e presentare i prodotti, allestire tavole e vetrine. Proposte formative all’avanguardia si combinano a un’attenta selezione dei docenti e al legame sempre costante con la tradizione artigianale. Dimostrazioni tecniche (*gratuite*) si alternano a corsi monotematici di grandissimo valore.

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