



INCIBUM

OPEN DAY

Tutti i segreti del cioccolato

Così Com'è



MONOGRANO
FELICETTI



IN CIBUM. INIZIA TUTTO DA QUI





INCIBUM

OPEN DAY Tutti i segreti del cioccolato

IL DOCENTE

Carmen Vecchione

Chef e patron della pasticceria Dolciarte ad Avellino, è nata nel 1974. Dopo tanti laboratori e una laurea in Economia e Commercio, nel 2002, Vecchione approda al ristorante La Maschera ad affiancare lo chef Lino Scarallo.

Nel 2008 viene inaugurato il Dolciarte in via Trinità. Approfondisce i lieviti con Rolando Morandin e il cioccolato con i corsi di Valrhona. Dal binomio lieviti-cioccolato nasce il concept di un laboratorio in cui non si assemblano ingredienti preconfezionati, ma si lavora su una selezione accuratissima e maniacale delle materie prime. Nascono dolci "personali", frutto di studio a tavolino, intuizione, accostamenti unici di ingredienti inusuali per un dessert. Il legame viscerale con il territorio è tangibile dall'utilizzo di materie prime autoctone come, ad esempio, la cipolla di Montoro, la ricotta di Carmasciano, la nocciola Mortadella.

Ma il suo fiore all'occhiello è il "panettone tutto l'anno", con il lievito madre che Morandin le donò, e senza l'uso di semilavorati.



L'open day mira ad illustrare le diverse tipologie di cioccolato e le tecniche di lavorazione, a cui seguirà una parte laboratoriale con un focus su preparazioni ed abbinamenti.

DESTINATARI

Professionisti della pasticceria

PERCORSO FORMATIVO

- Cacao: storia e curiosità
- Tecniche di lavorazione del cioccolato
- Degustazione di diverse tipologie di cioccolato

DURATA

dalle ore 10.00 alle ore 13.00

METODOLOGIA FORMATIVA

Aula e laboratorio

LUOGO E PERIODO DI SVOLGIMENTO

In Cibum | **27 Maggio 2019**



INCIBUM

Via Leonardo Da Vinci 17/A - 84098 Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305 - 393 8460835 | email: info@incibum.it

www.incibum.it