



I CORSI DELLA SCUOLA INTERNAZIONALE DI ALTA GELATERIA - TORINO

CALENDARIO 2018

Ottobre:

DATA	TITOLO	DESCRIZIONE	COSTO
8 - 11	Il mondo del latte	4 giornate di full immersion nel mondo del latte con 2 escursioni didattiche: <ol style="list-style-type: none"> 1. presso una Fattoria biodinamica con visita alle stalle in collaborazione con Slow Food (Cascina Ranverso); 2. presso l'azienda Inalpi per la visita agli impianti di pastorizzazione e trasformazione del latte. Oltre a lezioni in aula con due maestri gelatieri (Gianfrancesco Cutelli e Simone De Feo) che interpreteranno il latte in modo diverso nella preparazione dei propri gelati.	1.000,00 + IVA in offerta a 700,00 + IVA
22 - 24	Il mondo delle uova	3 giornate di full immersion nel mondo delle uova con 1 escursione didattica presso una Fattoria in collaborazione con Slow Food. Applicazione in aula di lavorazioni con uova di diversi animali sia in forma di gelato che di pasticceria fredda da parte del maestro gelatiere Giovanna Musumeci e del Pastry Chef Marco Sforza	600,00 + IVA

Novembre:

DATA	TITOLO	DESCRIZIONE	COSTO
5 - 9	Il mondo del cioccolato	5 giornate di full immersion nel mondo del cioccolato con 2 escursioni didattiche: <ol style="list-style-type: none"> 1. presso un'azienda di lavorazione del cioccolato in collaborazione con Slow Food (Gobino); 2. presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con un esperto internazionale della filiera del cacao. Oltre a 3 giornate in aula con diversi docenti di gelateria e pasticceria che interpreteranno il cioccolato in modo diverso nella preparazione dei propri gelati e dolci (tra cui Paolo Brunelli e Simone De Feo).	1.100,00 + IVA (per chi partecipa al viaggio in Centro America il costo è di 900,00 + IVA)



18 - 25	Viaggio nel mondo del cioccolato in collaborazione con Ge.Co.	Viaggio didattico in Colombia dove sono presenti piantagioni di cacao e di caffè. Visita guidata alla scoperta dell'origine di due tra le piante più importanti per il mondo della gelateria, direttamente nei paesi di produzione. Si visiteranno le piantagioni e si procederà alla raccolta e a varie fasi del processo di trasformazione del cacao. Ci saranno incontri didattici e analisi sensoriali nei laboratori di fermentazione in diverse zone del paese. Con partecipazione alla settimana della Cucina Italiana nel mondo. Le iscrizioni si possono fare sia presso la SIDAG che presso il sito di Gelatocontemporaneo.it.	Prezzo orientativo del viaggio più alloggio ed escursioni : 1.800,00 euro + IVA
------------	---	--	--

Dicembre:

DATA	TITOLO	DESCRIZIONE	COSTO
10 - 13	Contaminazioni gastronomiche	4 giornate di full immersion nel mondo del gelato gastronomico con 1 escursione didattica presso un ristorante stellato e tre giornate con diversi maestri di gelateria e di cucina in grado di dare vita a contaminazioni creative inedite (Antonio Mezzalana, Renato Trabalza e il Pastry Chef Marco Sforza).	1.250,00 + IVA
17 - 18	Il mondo delle fibre	Monografico di due giornate sull'utilizzo delle fibre in gelateria per l'ottenimento di gelati con ridotto contenuto di zuccheri e grassi ed etichetta pulita con il maestro gelatiere Stefano Ferrara.	500,00 + IVA

Per chi acquista un corso¹ un coupon di sconto del 15% per un secondo corso nell'arco della stessa stagione.

La seconda persona con stessa Partita IVA paga il 40% in meno.

Anteprima corsi Febbraio - Giugno 2019:

¹ Escludendo i corsi già in promozione.



- Gelato alcolico (2 giorni)
- Corso base di tecnica di gelateria (3 settimane)
- Imprenditore del gelato (2 settimane)
- Pasticceria gelata (4 giorni)
- I frutti di Sicilia: dal pistacchio agli agrumi (1 settimana)
- Il mondo del caffè (3 giorni)