

I pasticceri del futuro: all'Isis Leopoldo II Lorena si studia con le farine d'eccellenza

di Redazione - 22 Settembre 2021 - 11:45



GROSSETO - Un legame formativo e costruttivo con l'obiettivo di guardare al futuro e formare giovani professionisti specializzati nel settore food & hospitality.

Questo il contesto in cui, il 28 e 29 settembre, l'istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Leopoldo II di Lorena di Grosseto ospiterà Molino sul Clitunno e Norzia Distribuzione.

Le due giornate vedranno protagonisti non solo gli studenti dell'istituto professionale, ma anche gli stessi docenti, che potranno conoscere le tipologie di farine di alta gamma prodotte in Umbria, oltre alle tendenze di mercato nell'ambito dei lievitati da pasticceria. Dalla selezione delle materie prime e dei migliori ingredienti, all'ottimizzazione del food cost, passando per un excursus teorico e pratico sulla lievitazione e sugli impasti di Panettone, Pandoro e Croissant, veri e propri capisaldi dell'arte bianca italiana.

“Pensare di contribuire alla formazione dei futuri professionisti dell'arte bianca, ci riempie di orgoglio - afferma **Pierluigi Marani**, amministratore delegato di Molino sul Clitunno -.

Da sempre garantiamo ai nostri clienti un supporto e un'assistenza anche in termini di formazione continua, ma quando ci troviamo d'innanzi ai giovani che sono il futuro di questo settore, sentiamo un senso di responsabilità ancora più grande. Apprendere i segreti dell'arte bianca e nello specifico dei grandi classici della tradizione dell'alta pasticceria italiana, non è più solo una questione di gusto e sapore del prodotto finito, oggi anche l'arte bianca è sinonimo di benessere a tavola ed il consumatore è sempre più orientato a scegliere prodotti realizzati con materie prime certificate di alta qualità. Fare formazione significa anche promuovere la cultura alimentare dei nostri territori”.

Tra gli argomenti in programma anche la classificazione dei grani e le certificazioni internazionali di qualità, alternati a momenti pratici di laboratorio, per un approfondimento a 360 gradi sulla materia.