# Mo.Ca – Due giorni all’insegna del dolce e della pasticceria artigianale d’eccellenza

*Coriano, 5 novembre 2016* – Doppio appuntamento in Mo.Ca con una **“due giorni” dedicati al dolce e alla pasticceria artigianale di 1° qualità** nell’ambito del calendario formativo promosso da AIDA-Accademia Italiana Dolce Arte.

Nella propria sede aziendale di Coriano, Mo.Ca ospiterà **lunedì 7 novembre, dalle ore 14.00 alle 17.00, il grande Maestro Luigi Biasetto.** Di origine veneziana, diplomatosi a Bruxelles **Mâitre Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier**,Biasetto da oltre 20 anni è un maestro indiscusso di prestigio internazionale. Vincitore della coppa del mondo nel 1997 con la squadra allenata da Iginio Massari, insignito della nomina di Pasticcere dell’Anno nel 2006 dall’Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Nell’occasione il Maestro proporrà un corso dimostrativo dedicato ai professionisti del settore, organizzato in collaborazione con il noto marchio francese Elle&Vire Professionnel, la cui linea di prodotti per pasticceria rientra nella concessione esclusiva di Mo.Ca per i territori di Romagna e Marche.

Il giorno successivo, **martedì 8 novembre, dalle 9.00 alle 17.00,** la Guest Star di Mo.Ca sarà **Alessandro Bresciani, Maestro Panificatore del Richemont Club Italia,** che condurrà il corso **“Panettoni Pandori e altri lievitati di 1° qualità”**. Unappuntamento formativo imperdibile per i pasticceri e i panificatori che desiderano differenziarsi sotto il profilo della qualità, proponendo alla clientela prodotti unici, genuini, artigianali e ricchi di gusto.

Si tratta di un corso pensato per prepararsi al prossimo Natale con rinnovata professionalità che prevede lavoro in laboratorio interamente dedicato alla produzione di panettoni, pandori, veneziane e altri prodotti tipici da forno con l’obiettivo di ottenere l’eccellenza nella tecnica e nei sapori. **Alessandro Bresciani** fornirà tutte le spiegazioni teoriche e pratiche sulla perfetta produzione e conservazione di diversi lievitati tipici della tradizione italiana.

**Per informazioni, orari e prenotazioni**:

segreteria@aidacorsi.it

0541-657874