

La Pinsa: produzione e conservazione



14 Maggio 2024

Registrazione dalle 14:00 alle 14:30

Mani in pasta dalle 14:30 alle 18:30

*Dalle tecniche di preparazione
a quelle di stoccaggio*

con **Guglielmo Ermini**

La storia della Pinsa affonda le sue radici nel passato e si intreccia con antiche leggende.

Oggi, la Pinsa è considerata un prodotto moderno ed intrigante, amato non solo dagli italiani ma anche dai consumatori internazionali.

Questo fenomeno in fermento sta attirando l'attenzione dei professionisti che desiderano ampliare ed innovare il proprio assortimento di prodotti da forno; per questo, Puratos ti propone un workshop dedicato dove imparerai a:

- creare diversi tipi di impasto
- personalizzarli con gustosi accostamenti
- stendere e cuocere in modo perfetto
- organizzare la tua produzione per un prodotto sempre disponibile.

Iscriviti al corso e cogli questa occasione per sperimentare e scoprire la novità del mercato! Saremo lieti di rispondere alle tue domande e di approfondire ogni tuo eventuale dubbio. Ti aspettiamo!

Il training comprende: Ricettari, materiale informativo di approfondimento.

Riserva il tuo posto alla masterclass sottoscrivendo la seguente promo di partecipazione: L'evento è a numero chiuso, pertanto preghiamo di dare conferma alla **segreteria ASPAN**: T: 035 4241211 | E: aspan@aspan.it

Presso:
FONDAZIONE ISB
VIA REICH 49 - TORRE BOLDONE (BG)

Dolci  *Sapori* s.r.l.


puratos
Food Innovation for Good
INNOVATION
EXCELLENCE **Training**



GUGLIELMO ERMINI
Technical Advisor

Sognatore e determinato, Guglielmo nasce a Roma, dopo il diploma alla scuola Nazionale di pizza, si specializza nel settore della panificazione, lavorando ad impasti speciali, blend con farine di alta qualità, creando ricette di pizze ed altri prodotti lievitati. La sua carriera prosegue con la gestione di diverse attività commerciali nel settore, attività di consulenza, gestione di B&B, docenze per corsi di formazione amatoriali e professionali per pizzaioli, fino a diventare, come lui amava definirsi, "Pizza chef itinerante". Dal 2022 Guglielmo è entrato a far parte del team dei Technical Advisors Puratos Italia.