

Demo Collettiva



aspan

Dolci da forno

Scopri come creare prodotti da forno per colazioni e merende perfette.

con **Nicola Visceglia**

08 Settembre 2025

Registrazione dalle 13:30 alle 14:00

Demo collettiva dalle 14:00 alle 17:30

Durante questo corso avrai la possibilità di apprendere:

- Le tecniche fondamentali per la preparazione di prodotti da forno da colazione e merenda;
- La corretta gestione delle preparazioni;
- Utili consigli e metodi sul loro stoccaggio e sulla corretta conservazione.

Il training comprende: Ricettari, materiale informativo di approfondimento.

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.



NICOLA VISCEGLIA
Technical Advisor

Nicola Visceglia Technical Advisor Patisserie di Puratos Italia inizia ad avvicinarsi al mestiere gradualmente, collezionando esperienze all'estero e in CAST Alimenti. Determinato nel voler intraprendere il mestiere di pasticciere professionista, Nicola si trasferisce a Roma per frequentare Aromacademy, il corso di pasticceria professionale sotto la guida del maestro Davide Malizia. Un'occasione importante che gli consente di conoscere tante figure di spicco della pasticceria.