

23 e 24 Settembre

LA PASTICCERIA MODERNA

Per il suo primo evento a casa Casolaro, Rita Busalacchi ha scelto il miglior modo per presentarsi! Ci condurrà, attraverso un bellissimo viaggio, nel raffinato mondo della Pasticceria Moderna. Un elegante mosaico di monoporzioni e torte moderne dalle nuove forme e dai gusti freschi e golosi. Tante nuove idee per proporre prodotti sempre al Top!

In programma le specialità: Rocher, Rosa di Maggio, Tarte al tiramisù, Dolce Pistacchio.

Pastrychef Rita Busalacchi.

EVENTO DIMOSTRATIVO € 60,00 i.c. dalle ore 9:30 alle 17:30.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

NON RIMBORSABILE

Acquista
più corsi
e risparmi!



25 Settembre

LA BILANCIATURA DELLA FROLLA A 360 GRADI

Primo di una serie di appuntamenti imperdibili. In questo corso pratico Rita Busalacchi svelerà un metodo unico ed innovativo per ottenere una frolla perfettamente bilanciata, svincolandosi dai ricettari. Insegnerà ad analizzare gli ingredienti e tutto il mondo delle frolle per poi mettere in atto la vera e propria bilanciatura.

Un corso pratico adatto a tutti, professionisti e non.

Pastrychef Rita Busalacchi.

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 150,00 i.c. dalle 9:00 alle 18:00

Prenotazione obbligatoria entro il 10.09.2019, posti limitati.

Acquista
più corsi
e risparmi!



30 Settembre

WORKSHOP IL FOOD COST

Il primo passo per apprendere le modalità e le formule matematiche con cui analizzare, in maniera semplice ed efficace, il rapporto costi/ricavi derivanti dagli acquisti delle materie prime utili in cucina.

Lo scopo è quello di inculcare un sistema di controllo dei costi e di gestione dell'attività, corretto e redditizio.

Consigliato a: proprietari di ristoranti, pizzerie, gastronomie, gelaterie, pasticcerie; Start up e imprenditori che intendono avviare un'attività nel settore ristorazione; Food & Beverage managers, Restaurant managers, Maitres, Cuochi

Dottor Luigi Cristiani, esperto di economia e comunicazione digitale

EVENTO A PAGAMENTO € 120,00 i.c. dalle 9:30 alle 17:30

Prenotazione obbligatoria entro il 20.10.2019, posti limitati.



8 Ottobre

TORTE DA CREDENZA

Un programma ricco e goloso ideale per qualsiasi attività: in pasticceria, in ristorazione, per le prime colazioni in hotel, nelle sale da tè, nelle cioccolaterie.

5 gustose proposte perfette da proporre da inizio autunno, fino ad inverno inoltrato.

In programma: Torta di Mele 2.0 - Incontro Mediorientale - Frolla Vesuviana - Torta Tramonto Autunnale - Dolce con Ricotta, Marroni e Cioccolato.

Un corso pratico adatto a tutti, professionisti e non.

Pastry chef Andrea Vitale

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 120,00 i.c. dalle 9:00 alle 18:00

Prenotazione obbligatoria entro il 27.09.2019, posti limitati.

Acquista
più corsi
e risparmi!



10 Ottobre

LA BILANCIATURA DELLE MASSE MONTATE

In questo secondo corso pratico Rita Busalacchi torna a spiegarci la tecnica della bilanciatura applicata stavolta alle masse montate.

Scopriremo come analizzare gli ingredienti per creare buonissimi Pan di Spagna, Bisquit morbidi e non bagnati adatti ad ogni tipo di esigenza.

Un corso davvero interessante che rivoluzionerà il vostro modo di interpretare le classiche ricette.

Pastrychef Rita Busalacchi.

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 150,00 i.c. dalle 9:00 alle 18:00

Prenotazione obbligatoria entro il 01.10.2019, posti limitati.

Acquista
più corsi
e risparmi!



15 Ottobre

DESSERT AL PIATTO

Domenico di Clemente, l'Executive Pastry Chef del Four Seasons di Firenze presenterà eleganti e ricercati dessert al piatto realizzati con i nuovissimi stampi Silikomart Professional.

Design e creatività si uniranno per dar vita a veri e propri capolavori che stimoleranno nuove idee per rilanciare la vostra vetrina o il vostro menù.

Maestro Domenico Di Clemente - In collaborazione con Silikomart Professional.

EVENTO DIMOSTRATIVO € 60,00 dalle ore 9:30 alle 17:00.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



21 e 22 Ottobre

SFOGLIATELLA

In questo corso pratico tenuto dal pastrychef Andrea Vitale, impareremo praticamente tutte le fasi di lavorazione della "regina" della pasticceria napoletana: la Sfogliatella.

Verrà realizzata la pasta sfoglia, la frolla, imbottitura, formatura e cottura fino alla realizzazione del prodotto finito.

Non mancheranno golose digressioni ad arricchire il programma: sfogliatella salata, sfogliatella mignon, coda di aragosta e sfogliatella verticale.

Pastry chef Andrea Vitale

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 140,00 i.c. dalle 9:00 alle 18:00

Prenotazione obbligatoria entro il 10.10.2019, posti limitati.



Acquista
più corsi
e risparmi!

4 - 5 - 6 Novembre

RASSEGNA DELLE GIACCHE BIANCHE

Dopo il successo dell'ultima edizione torna l'evento non competitivo in cui tutti saranno vincitori.

La Rassegna si svolge presso la sede della F.Illi Casolaro del CIS di Nola, in tre giorni:

Lunedì 4 Novembre,

riservato a cuochi e pasticciere professionisti. Quota di partecipazione € 50,00

Martedì 5 Novembre,

riservato ai pizzaioli. Quota di partecipazione € 50,00

Mercoledì 6 Novembre,

riservato alle categorie Street Food e Panino Gourmet. Quota di partecipazione € 50,00

Mercoledì 6 Novembre,

riservato agli allievi degli istituti alberghieri, agli appassionati di cucina. Quota di partecipazione € 15,00

Iscrizioni entro e non oltre il giorno 8 ottobre 2019.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 - www.casolaro.com - www.giacchebianche.it



11 e 12 Novembre

GRANDI LIEVITATI NATALIZI

Ecco la demo più attesa dell'anno, con il Maestro Rolando Morandin e la dott.ssa Francesca, affermata e competente tecnologa alimentare a livello mondiale.

Il programma prevede la lavorazione del Panettone classico artigianale, Pandoro tradizionale, ed un'innovativa proposta al cioccolato Valrhona; il tutto verrà realizzato rigorosamente con lievito madre, secondo l'apprezzatissimo "metodo Morandin".

Maestro Rolando e Dott.ssa Francesca Morandin.

EVENTO DIMOSTRATIVO € 150,00 i.c. dalle 9:30 alle 17:30.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



NON RIMBORSABILE

14 e 15 Novembre BISCOTTERIA - CLASSICA, GLUTEN FREE E NUOVE PROPOSTE

Un ricco programma dedicato alla Biscotteria, dai grandi classici ai biscotti tradizionali, da quelli alternativi (i "senza" ma buonissimi), a quelli più innovativi.

Tantissime le specialità, tra cui: Ovis mollis, Savoiard, Torcetti, La Frolla Classica 1:1, La Frolla di Rolando da 50 anni, biscotti al Farro, al Bonsemi, al Cerealè, senza zucchero, senza farina e le nuovissime ricette studiate con i superlativi cioccolati della Valrhona.

Un corso perfetto per chi desidera rinnovare ed innovare la propria offerta alla clientela.

Maestro Rolando e Dott.ssa Francesca Morandin

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 550,00 i.c. dalle 9:30 alle 17:30

Prenotazione obbligatoria entro il 03.11.2019, posti limitati.



18 e 19 Novembre EVOLUZIONE E TRADIZIONE DELLA PASTICCERIA FRANCESE

Due giornate esclusive in cui verrete catapultati nel sofisticato mondo della Pasticceria Francese.

Rita Busalacchi, allieva dei grandi Maitres Patissiers, Pierre Hermé e Christophe Michalak, vi permetterà di apprendere deliziose ricette sia tradizionali che moderne, quelle che ogni giorno deliziano i palati in tutto il mondo, eredità di un antichissimo savoir-faire adeguato ai gusti attuali con creatività.

Tra le delizie in programma: Millefoglie, Tarte Tatin, Tarte au citron, Noisette, Eclairs, Paris Brest e tanto altro.

Pastry chef Rita Busalacchi.

EVENTO DIMOSTRATIVO € 60,00 i.c. - dalle ore 10:00 alle 17:00.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



NON RIMBORSABILE

*
Acquista
più corsi
e risparmi!

20 Novembre

LA PRIMA BILANCIATURA DELLE CREME

Ancora un appuntamento da non perdere. In questo corso pratico Rita Busalacchi appropria la prima parte della bilanciatura applicata alle creme. Insegnerà, infatti, a bilanciare le principali creme di base della pasticceria: la Crema Inglese, la Chantilly, la Diplomatica, la Pasticciera e la Mousseline.

Che sia da riempimento, da forno o da congelamento, ciascuno sarà in grado di creare la propria crema a seconda dell'utilizzo che intende farne. Un corso pratico adatto a tutti, professionisti e non.

Pastry chef Rita Busalacchi.

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 150,00 i.c. dalle 9:00 alle 18:00

Prenotazione obbligatoria entro il 08.11.2019, posti limitati.

**Acquista
più corsi
e risparmi!** **



25 Novembre

SICUREZZA NEI LOCALI RISTORATIVI E NELLE SCUOLE

Lezione informativa GRATUITA sulle **Manovre di primo soccorso** per gli operatori del settore enogastronomico ed operatori scolastici.

L'incontro ha lo scopo di informare i partecipanti sulle manovre salvavita: manovre di disostruzione, riconoscere un arresto cardiaco, rianimazione cardiopolmonare e uso del defibrillatore.

La lezione sarà tenuta dal Prof. Luigi Nunziata e dai Volontari dell'associazione Le Fate di Arianna ONLUS.

EVENTO GRATUITO dalle 15:30 alle 17:30.

Prenotazione obbligatoria entro il 21.11.2019, posti limitati.



Condizioni per partecipare agli EVENTI DIMOSTRATIVI:

E' necessaria la prenotazione, che potrete effettuare telefonicamente al numero 081.510.86.31 interno 4200, via mail all'indirizzo infoeventi@casolaro.com o seguendo le procedure sul sito www.casolaro.com.

Le dimostrazioni, con inizio effettivo alle ore 9:30, sono riservate agli operatori del settore. E' consigliabile anticipare l'arrivo alle ore 9:00 per sbrigare comodamente le operazioni di registrazione e di assegnazione posto.

Il costo d'iscrizione non è rimborsabile. La quota di € 60,00 a persona prevista per gli eventi rimborsabili potrà essere detratta se nella stessa data della dimostrazione verrà effettuato un acquisto minimo di € 150,00 + IVA (ad esempio € 150,00/1 persona, € 300,00/2 persone e così via...).

In mancanza di acquisti, l'importo verrà considerato costo d'iscrizione. Ai gentili ospiti sarà offerto un light lunch.

La F.lli Casolaro Hotellerie S.p.A. tratta le immagini ed i contenuti audio visivi nel rispetto del Regolamento Europeo sul trattamento dei dati personali (GDPR), pertanto la F.lli Casolaro Hotellerie S.p.A. non è responsabile di tutte le immagini ed i video ritraenti persone fisiche non provenienti dalla fonte ufficiale F.lli Casolaro Hotellerie S.p.A.

La direzione si riserva di annullare/sostituire un corso o il maestro che lo tiene, qualora le circostanze lo richiedessero, per cause indipendenti dalla volontà della F.lli Casolaro Hotellerie S.p.A.

Per informazioni e prenotazioni contattare la nostra segreteria allo 081.510.86.31 int.4200 - infoeventi@casolaro.com.



Si ringrazia per la fattiva collaborazione il pastry chef **Andrea Vitale**, assistente di laboratorio, con l'augurio di sempre maggiori successi.

ACQUISTA PIU' CORSI E RISPARMIA!

* **Acquista le 2 demo con la maestra Rita Busalacchi,**

la quota di partecipazione è di € 100,00 anzichè € 120,00!

** **Acquista 2 corsi pratici con la maestra Rita Busalacchi,**

la quota di partecipazione è di € 250,00 anzichè € 300,00!

** **Acquista i 3 corsi pratici con la maestra Rita Busalacchi,**

la quota di partecipazione è di € 300,00 anzichè € 450,00!

Acquista il pacchetto completo demo + corsi con la maestra Rita Busalacchi a soli € 400,00!!!

*** **Acquista i 2 corsi pratici con il pastry chef Andrea Vitale,**

la quota di partecipazione è di € 220,00 anzichè € 260,00!

Casolaro ringrazia gli sponsor per le materie prime e le attrezzature:



Superarsi ogni giorno.

