OFFERTA FORMATIVA II SEMESTRE 2024

INCIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

MASTERCLASS

LE MASTERCLASS

Le Masterclass sono corsi per professionisti intensivi finalizzati all'esplorazione di stili e metodi innovativi attraverso il confronto con grandi maestri del panorama eno-gastronomico italiano.

Offrono ai partecipanti la possibilità di vivere un'esperienza altamente formativa e specializzante e sono rivolte ai professionisti del settore, intenzionati ad apprendere concetti, tecniche e metodologie operative immediatamente applicabili.

I partecipanti apprendono come valorizzare ingredienti e sapori, utilizzare tecnologie e tecniche innovative, diversificare e migliorare l'offerta culinaria con l'introduzione di nuovi ingredienti e portate ed ottimizzare i processi di gestione dell'attività imprenditoriale.

PACCHETTI

2 MASTERCLASS	**SCONTO 10%**
3 MASTERCLASS	**SCONTO 20%**
5 MASTERCLASS	**SCONTO 30%**

Il pacchetto non è applicabile ai corsi pratici.

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

SAMUEL GONZALES

Nato in Argentina, classe 1980, inizia un percorso universitario nella facoltà di Medicina e Scienze motorie, ma si appassiona al mondo dei lievitati e oggi continua la ricerca e le applicazioni nel settore della panificazione e della pasticceria.

Oggi è responsabile del canale pasticceria per una azienda leader nel mercato nazionale ed internazionale in materia di fermentazione naturale e farine, partecipa nella ricerca e sviluppo di nuovi prodotti da inserire sul mercato, insegna in diverse scuole in Italia. Collabora con privati importanti ed industrie sviluppando nuovi prodotti da forno e prepara i team esteri nella partecipazione ai concorsi di panificazione.

IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

IL PANETTONE

9 E 10 SETTEMBRE 2024

MASTERCLASS

I L PANETTONE

9 E 10 SETTEMBRE 2024

Il corso con Samuel Gonzales è rivolto a professionisti del settore della pasticceria e della panificazione che desiderano approfondire le tecniche di preparazione del panettone e dei grandi lievitati. Il corso ha l'obiettivo di fornire una comprensione approfondita del processo di preparazione del panettone per creare prodotti unici e di alta qualità.

PROGRAMMA

La masterclass combina tradizione e innovazione, offrendo ricette e formule originali che possono essere utilizzate in un'attività commerciale o in una pasticceria.

Durante il corso, i partecipanti apprenderanno le preparazioni di varie specialità, tra cui brioche, panettoni, ciambelle e molto altro ancora.

DESTINATARI
Pasticceri e panifiatori

METODOLOGIA
Dimostrativa

DURATA
14 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS **370 euro + iva**

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

CARLO DI CRISTO

Carlo Di Cristo, ricercatore di Zoologia presso l'Università degli Studi del Sannio, esperto panificatore oltre che biologo, ideatore di Soulcrumbs (panetteria-bistrot a Napoli), Foorn (bakery e pizzeria a Mariglianella, Napoli e Pozzuoli) e docente di corsi professionali di panificazione, ha applicato la logica da laboratorio dell'analisi della biodiversità all'arte della panificazione.

Negli anni ha costruito un suo stereotipo di pane ancorandosi a un'idea della tradizione, alterandola con nuove combinazioni. Questo vuol dire ripensare a un nuovo tipo di pane: se lo guardi da fuori lo riconosci, quando lo mangi scopri che è una cosa diversa.

IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

I FERMENTI ACIDI NEGLI IMPASTI

18 E 19 SETTEMBRE 2024

MASTERCLASS

I FERMENTI ACIDI NEGLI IMPASTI

18 E 19 SETTEMBRE 2024

Il corso, tenuto da Carlo Di Cristo, intende approfondire il ruolo cruciale dei fermenti acidi nella produzione di pane e prodotti da forno. Attraverso una panoramica dettagliata dei fermenti acidi più comuni, i partecipanti scopriranno le loro caratteristiche e applicazioni pratiche

PROGRAMMA

Il corso riguarderà nuove visioni dei processi di fermentazione, esaminando le diverse influenze che i fermenti acidi hanno sul gusto, sulla struttura e sulla conservabilità degli impasti.
I partecipanti, inoltre, impareranno le migliori pratiche per la gestione e la cura dei fermenti acidi, nonché suggerimenti per sperimentare e personalizzare le ricette per ottenere risultati eccellenti. Questo corso è ideale per panificatori, pasticceri e ristoratori desiderosi di approfondire le loro conoscenze e abilità nella panificazione artigianale.

DESTINATARI
Panificatori e pasticcieri

METODOLOGIA
Dimostrativa

DURATA
14 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

OMAR BUSI

Omar Busi si occupa da oltre quindici anni di docenza e consulenza. Fin da piccolo ha respirato l'irresistibile profumo di pane e dolci, una memoria olfattiva che nel tempo si è trasformata in scelta di vita.

L'esperienza diretta del Maestro Omar Busi nella produzione in laboratorio e alla vendita, lo porta a proporre prodotti moderni ed accattivanti nelle innumerevoli forme, nei colori e nelle farciture abbinate, ma anche nelle pezzature, sempre più avvincenti e moderne, oltre che caratterizzate dal gusto inconfondibile e squisitamente ritrovato.

IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

PASTICCERIA SALATA

30 SETTEMBRE E 1 OTTOBRE 2024

MASTERCLASS

PASTICCERIA SALATA

30 SETTEMBRE E 1 OTTOBRE 2024

Pilastro dell'offerta in pasticceria o in una bakery è la proposta salata.
L'obiettivo del percorso è dare idee per sfruttare al meglio le tendenze dei consumi moderni ed ampliare le occasioni di business per far quadrare l'economia del locale.

PROGRAMMA

- Aspetti merceologici: analisi delle materie prime, loro interazione nell'impasto e bilanciamento delle ricette.
- Gli impasti salati: i bilanciamenti
- La pasta sfoglia: tecniche di impasto e di incasso, teoria e gestione delle pieghe.
- Gestione degli impasti metodo diretto e indiretto
- L'utilizzo delle paste acide e loro bilanciamento negli impasti.
- Forme classiche e moderne
- Gestione della lievitazione (tempi e temperatura)
- Gestione della cottura

DESTINATARI
Panificatori e pasticcieri

METODOLOGIA
Dimostrativa

DURATA
14 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

GIANFRANCO PASCUCCI

Pascucci Gianfranco, classe 1970, è un cuoco autodidatta e uno dei maggiori interpreti della cucina di mare italiana. La sua passione nasce quando a 12 anni prepara il suo primo piatto di pesce: gli spaghetti con le telline, raccolte da lui stesso lungo il litorale laziale.
Nel tempo lo chef Pascucci cresce e colleziona innumerevoli piccole esperienze nei villaggi e in prestigiosi ristoranti italiani. Forma il suo talento creando ricette uniche e raccontando attraverso di esse emozioni, storie e sensazioni di una vita dedicata al mare.
Il tratto distintivo della sua cucina è quindi il mare, di cui lo chef si fa interprete traendo ispirazione dalla biodiversità di flora e fauna del suo amato territorio. Una varietà di ingredienti derivanti dall'ambiente costiero, e non solo marino.

IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

CUCINA DI MARE: MASSIMIZZARE L'USO DELLA MATERIA PRIMA

14 OTTOBRE 2024

MASTERCLASS

CUCINA DI MARE: MASIMIZZARE L'USO DELLA MATERIA PRIMA

14 OTTOBRE 2024

Eegante e contemporanea, la cucina di Gianfranco Pascucci trae spunto dalle influenze raccolte in giro per il mondo. Il tratto distintivo è il mare con l'ambiente circostante, verso il quale ha sempre avuto una spiccata sensibilità e di cui è un profondo conoscitore.

PROGRAMMA

Nel corso della masterclass lo chef Gianfranco Pascucci mostrerà come lavorare la materia prima utilizzando in modo consapevole tutto il prodotto, per ottimizzare anche il food cost.
Le lavorazioni consisteranno in salse, brodi, riduzioni e piatti. Inoltre, lo chef proporrà anche preparazioni nuove rispetto alle precedenti masterclass che compongono il nuovo menù del ristorante "Al Porticciolo".

DESTINATARI
Cuochi

METODOLOGIA
Dimostrativa

DURATA
7 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

260 euro + iva

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

GIANCARLO SCHETTINI

Napoletano, classe 1962, si è diplomato all'IPAS di Vico Equense, ed ha alle spalle un curriculum davvero nutrito: chef executive del Grande Albergo Excelsior Vittoria di Sorrento, chef al Grand-Hotel Tre Croci di Cortina d'Ampezzo, al Gallo Nero di Napoli, ed al Grand Hotel Vesuvio di Napoli, stagista all'Hotel Intercontinental di Londra, 2° chef Hotel Villa San Michele di Fiesole, chef capo partita all'hotel Sheraton Roma Eur, e al Grand Hotel Quisisana di Capri.
Dal 2004 è chef del team Electrolux Professional, consulente e formatore in materie di tecnologie avanzate e attrezzatura alberghiera.

IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

TECNICHE E TECNOLOGIE NELLA BANCHETTISTICA

15 E 16 OTTOBRE 2024

MASTERCLASS

TECNICHE E TECNOLOGIE NELLA BANCHETTISTICA

15 E 16 OTTOBRE 2024

Durante la masterclass, lo chef Giancarlo Schettini esaminerà tecniche di cottura innovative e gestione dei costi di un'attività ristorativa. Saranno analizzate le relazioni tra il costo delle materie prime e i ricavi, considerando ciascuna fase del processo di cucina che influisce sui costi finali.

PROGRAMMA

- Tecniche di preparazione delle pietanze
- La tecnica del sottovuoto
- Le potenzialità del forno
- Le cotture in BT
- Il sistema Cooh&Chill e la corretta rigenerazione
- Perché la tecnologia è diventata insostituibile
- Come sfruttare il Cook&Chill di ultima generazione
- Qualità e durata binomio inscindibile
- Procedure di cottura in BT a confronto con sistemi tradizionali, per una sostanziale riduzione della perdita di peso dei cibi
- Azzerare scarti e sprechi oggi è possibile

DESTINATARI
Cuochi

METODOLOGIA
Dimostrativa

DURATA
14 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

DEBORA VENA

Debora Vena è una talentuosa pasticciera che si contraddistingue per un carattere dinamico e determinato, e un'attenta cura dei dettagli per la realizzazione delle sue dolci creazioni. Ama avere prospettive future avvincenti, sin da quando in giovanissima età lavorava con passione nella caffetteria di famiglia a Verona.
Il suo stile rispecchia la sua filosofia professionale: essenzialità, eleganza, equilibrio, armonia di sapori e colori. Questi elementi la accompagnano nella scelta di materie prime di qualità, che, una volta studiate e lavorate, danno vita a prodotti di pasticceria artigianale classica e moderna, pasticceria dolce e salato, compresa una larga gamma di dolci senza glutine.

IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

PASTICCERIA SALUTISTICA

22 E 23 OTTOBRE 2024

MASTERCLASS

PASTICCERIA SALUTISTICA

22 E 23 OTTOBRE 2024

Debora Vena terrà una masterclass focalizzata sulla pasticceria vegana e adatta a persone con intolleranze alimentari. In particolare, ci concentreremo su prodotti senza glutine, senza latte e derivati, con un'attenzione anche a opzioni completamente vegetali e prive di allergeni.

PROGRAMMA

Tra i prodotti che verranno realizzati i seguenti prodotti e la sua conservazione:

- Biscotti
- Cake
- Crostate
- Torte farcite all'italiana
- Creme

DESTINATARI
Pasticcieri e cuochi

METODOLOGIA
Dimostrativa

DURATA
14 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

FABRIZIO FIORANI

Fabrizio Fiorani, classe 1986, comincia giovanissimo la sua carriera. Ha definito la sua idea di pasticceria come “pasticceria italiana contemporanea”, un’arte che lo porterà a diventare membro dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani e del Collettivo di Cucina Dolce Italiana ma che lo condurrà al successo anche oltre confine.
La voglia di scoprire nuovi orizzonti lo convince, infatti, a partecipare all’apertura del ristorante di Heinz Beck a Tokyo e nel 2015 diventa pastry chef del BVLGARI Il Ristorante Luca Fantin di Tokyo.
Nel 2019, riceve il premio come migliore pasticcere d’Asia e dal 2020 entra a far parte della brigata del Duomo di Ciccio Sultano.
Oggi è suo lo spazio dolce dell’hotel W Marriott di Roma.

IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

DESSERT DA RISTORAZIONE

28 E 29 OTTOBRE 2024

MASTERCLASS

DESSERT DA RISTORAZIONE

28 E 29 OTTOBRE 2024

I dessert rappresenta da sempre la coccola in più che ci concediamo volentieri alla fine di un buon pranzo. Con il maestro pasticciere Fabrizio Fiorani, i partecipanti potranno apprendere tecniche e idee per rendere indimenticabile il momento del pre-dessert e dessert e innovare la carta del dessert.

PROGRAMMA

Il pastry chef Fabrizio Fiorani, tra i più innovativi nel campo del dessert da ristorazione, fornirà un punto di vista totalmente diverso all'approccio del dolce al ristorante. A partire da piccoli assaggi fino a dolci strutturati con tecniche innovative e contemporanee. Il design nel dessert da ristorazione vive in comune accordo con il gusto, tra i suoi dolci che non mancheranno nella masterclass: l'arachide e il lampone. Due giorni per approfondire a pieno come rendere unico un dessert nella ristorazione.

DESTINATARI
Cuochi e pasticcieri

METODOLOGIA
Dimostrativa

DURATA
14 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

HIROHIKO SHODA

Hirohiko Shoda, è ambasciatore ufficiale della cucina e cultura giapponese in Italia, con riconoscimento conferito dal MAFF Japan (Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca del Giappone). Nasce a Nara, in Giappone, il 5 Febbraio 1977. Studia la cucina italiana fin da adolescente; dai 19 ai 29 anni lavora in Giappone nell'alta ristorazione di cucina italiana come capo chef di numerosi locali, per poi trasferirsi nel 2006 in Italia dove collabora per 8 anni con chef Massimiliano Alajmo de Le Calandre di Padova, ristorante tre stelle Michelin, presente nella classifica dei migliori 50 ristoranti del mondo. La filosofia di Hiro è semplice: l'amore e il rispetto per la Natura e la purezza dei suoi frutti.

INCIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

SUSHI PRATICO

4 E 5 NOVEMBRE 2024

MASTERCLASS

SUSHI PRATICO

Hiroshiko Shoda

4 E 5 NOVEMBRE 2024

Durante il corso tenuto da Hiroiko Shoda, i partecipanti, avranno la possibilità di apprendere tecniche e pratiche della cucina giapponese. Saranno realizzate in prima persona le preparazioni mostrate dallo chef ed eseguire con lui tutti i passaggi.

PROGRAMMA

- Introduzione storia e cultura della cucina giapponese
- Trattamento e tecniche di sfilettamento del pesce
- Tsukejoyu, Wasabi, Gari

SUSHI TRADIZIONALI

- cottura riso, condimento per sushi, Nigirizushi, Hosomaki, Gunkanmaki

SUSHI_VARIETA' 1

- cottura riso, condimento per il sushi, Gomokuzushi, inarizushi, Oshizushi, Sabazushi

SUSHI_VARIETA' 2

- cottura riso, condimento per il sushi,Uramaki, futomaki , temakizush

DESTINATARI
Cuochi

METODOLOGIA
Pratica

DURATA
14 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

520 euro + iva

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

ALESSANDRO LO STOCCO

Consulente e formatore, Alessandro Lo stocco è autore del libro La Nuova Pizza Croccante, inserito tra i migliori 5 libri di pizza al mondo, la sua mission è quella di trasmettere conoscenza e passione attraverso le sue docenze. Famoso per i suoi prodotti iconici come la Pizza “Supercrust” (TuttaCrosta), una frase identifica da tempo il suo modo di intendere la pizza: “Il Futuro è Croccante®”. Questa espressione è una direzione, un obiettivo che racchiude la continua voglia di esplorare “nuovi mondi” e nuove tecniche di lavorazione.

IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

LA PIZZA CROCCANTE E LOW CARB

20 E 21 NOVEMBRE 2024

MASTERCLASS

PIZZA CROCCANTE E LOW CARB

20 E 21 NOVEMBRE 2024

Conosce alla perfezione farine, fermentazioni e cotture prestando la sua particolare attenzione alla lievitazione naturale. E sa pure comunicarne, con semplice naturalità, segreti e virtù. Perché a volte non serve solo l'abilità del fare, ma pure la maestria dell'insegnare tecnicismi e procedimenti.

PROGRAMMA

- Materie prime ad alto contenuto proteico e fibre fino all'impasto diretto e indiretto
- Tecnica e Mindset: Esclusiva gestione della biga e dei prefermenti in pizzeria
- La pratica e creatività: ricette esclusive per una pizza e focaccia supercroccante a basso contenuto di carboidrati
- La pizza romana supercroccante
- La pizza tonda LOW CARB
- La pizza al tegamino LOW CARB
- Dalla cottura alla conservazione: gestione della precottura e del mantenimento delle basi
- Come ottenere la croccantezza estrema nella pizza e focaccia.

DESTINATARI
Pizzaioli e panificatori

METODOLOGIA
Dimostrativa

DURATA
14 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

FLAVIO ANGIOLILLO

Flavio Angiolillo nasce a Roma, ma vive per 15 anni nella regione francese del Périgord. Lì, all'età di 16 anni, comincia a lavorare nelle cucine di diversi ristoranti. Dopo numerosi viaggi per il mondo inizia collaborando con chef prestigiosi come Alain Ducasse e Gordon Ramsey. In seguito, a Milano, Flavio scopre il mondo della mixology e se ne innamora. Proprio a Milano inizia il suo business aprendo il Mag Navigli e successivamente il famoso speakeasy 1930 Cocktail Bar, dal 2019 nella classifica The World's 50 Best Bars.

Nel 2016, ha dato vita, insieme a cinque soci a FARMILY. Questo brand oltre a produrre un suo prodotto, il famoso Amaro di Farmily, è il contenitore all'interno del quale è stato deciso di raccogliere tutti i progetti passati, presenti e futuri del gruppo, il FARMILY GROUP.

IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

FARMILY MEETS YOU: LA RIVOLUZIONE NEL MONDO DELLA MIXOLOGY

13 E 14 NOVEMBRE 2024

MASTERCLASS

FARMILY MEETS YOU: LA RIVOLUZIONE NEL MONDO DELLA MIXOLOGY

13 E 14 NOVEMBRE 2024

Una masterclass incentrata sui successi delle realtà fondate da Flavio Angiolillo. Nello specifico, saranno approfondite tutte le tematiche legate al mondo dei locali e della distilleria, con preziosi consigli di marketing e costruzione del menù.
I partecipanti avranno l'opportunità di analizzare la nascita e l'evoluzione del Gruppo Farmily che, dal 2011 ad oggi, ha portato all'apertura di format nel settore food&beverage.

PROGRAMMA

Saranno proposti in degustazione un cocktail per ciascun locale presentato, con un approfondimento sui prodotti utilizzati.

- MaG i Navigli1930
- Backdoor43
- Iter
- Farmily
- MaG la Pusterla
- Mercato Centrale
- Tripstillery
- Bitter Fusetti

DESTINATARI
Titolari di strutture, barman e sommelier

METODOLOGIA
Dimostrativa

DURATA
14 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS **200 euro + iva**

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

TOMMASO FOGLIA

Una storia di grande passione e tenacia che lo ha portato dal panificio di famiglia a diventare dal 2022 giudice di Bake Off Italia e successivamente di Cake Star. Classe 1990, nato a Nola nel napoletano, muove i suoi primi passi nel panificio di famiglia dove coltiva la passione per i lievitati.

Poco più che adolescente si trasferisce a Sant'Agata sui Due Golfi nella cucina bistellata del celebre Don Alfonso 1890, il quale lo guida nella sua crescita professionale. Vive esperienze di pasticceria presso il Ristorante Baby a Roma e Le Sirenuse di Positano, torna poi nel 2011 come Pastry Chef presso la Maison Iaccarino.
Nel 2017 approda nel capoluogo emiliano presso il Ristorante stella Michelin I Portici. Nel 2018 avvia un'esperienza lucana presso l'Hotel San Barbato di Lavello con il ruolo di Executive Pastry. Oggi si occupa di docenza e consulenza.

IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

PRODOTTI DA COLAZIONE

18 E 19 NOVEMBRE 2024

MASTERCLASS

PRODOTTI DA COLAZIONE

18 E 19 NOVEMBRE 2024

Il corso mira ad approfondire come ottenere un'ottima alveolatura nei prodotti per la prima colazione. Il maestro Tommaso Foglia tratterà tematiche legate alla lievitazione, tecniche e tempistiche di lavorazione dei prodotti sfogliati.

PROGRAMMA

Durante le giornate verranno realizzati prodotti da colazione:

- prodotti sfogliati
- prodotti lievitati
- torte da forno

DESTINATARI
Panificatori e pasticcieri

METODOLOGIA
Dimostrativa

DURATA
14 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

GABRIELE BONCI

Gabriele Bonci inizia la sua carriera di cuoco in vari ristoranti della Capitale, ma quasi subito capisce che il suo mondo non è la cucina di un ristorante, bensì l'arte della pizza. È nel 2003 che Bonci riesce ad aprire la prima pizzeria tutta sua: "Pizzarium" capace di distinguersi – in soli 34 mq – per l'uso di prodotti di qualità, naturali e genuini; divenuto ormai un marchio di successo da esportare ovunque!
Conosciuto al grande pubblico per aver partecipato a "Pizza Hero – la sfida dei forni" su Food network, otterrà grandi consensi sia da parte del pubblico che della critica.
Non solo pizza, Gabriele decide di aprire anche Panificio Bonci: un posto dedicato unicamente all'arte del pane e prende così vita, nel cuore di Roma.

INCIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

PIZZA ROMANA IN TEGLIA

18 E 19 NOVEMBRE 2024

MASTERCLASS

PIZZA ROMANA IN TEGLIA

18 E 19 NOVEMBRE 2024

Gabriele Bonci è il massimo esponente della pizza al taglio romana e fondatore del "sistema Bonci", un particolare tipo di impasto composto da grano e cereali, ricco di farro, che permette la realizzazione di una pizza croccante e dal gusto deciso, ma allo stesso tempo leggera e facilmente digeribile.
Il maestro pizzaiolo condurrà i partecipanti alla scoperta dei segreti della pizza in teglia: impasti, tecniche e preparazioni.

PROGRAMMA

Durante il corso saranno approfonditi:

- realizzazione impasti (prefermenti, preimpasto per la pizza in teglia con metodo indiretto, impasto con metodo diretto). Preparazione farciture per le pizze classiche.
- chiusura dell'impasto e cottura del padellino, stesura e cottura della pizza alla pala, stesura e cottura della pizza in teglia con metodo diretto, chiusura impasto con metodo indiretto, stesura e cottura. Farciture contemporanee.

DESTINATARI
Pizzaioli e panificatori

METODOLOGIA
Dimostrativa

DURATA
12 ore

ORARI
dalle 10 alle 16

MASTERCLASS

500 euro + iva

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

ALBERTO CITTERIO

Alberto Citterio, dopo anni di esperienza in ristoranti di grande prestigio in Italia e all'estero, oggi si dedica con passione alla formazione e alla consulenza. Scrittore di numerosi libri di settore, sono diversi i testi di chef Alberto Citterio che scalano le classificano e appassionano quanto i suoi piatti. "W la ciccia!", ad esempio, è un volume ricco di informazioni didattiche, ricettazioni classiche, innovative, nazionali, internazionali ed autoriali dedicati alla carne. Si dedica a 70 tagli di carne e fornisce utili indicazioni per una corretta gestione e shelf life di tutti i tagli di carne nel tempo massimo di 20 giorni.
Durante i suoi viaggi a Tokyo, Hong Kong e Singapore promuove la cucina italiana e approfondisce la conoscenza della cucina orientale che ritroveremo poi nei suoi piatti.

IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

I TAGLI AMERICANI DELLA CARNE: TRA STREET FOOD E GOURMET

25 e 26 NOVEMBRE 2024

MASTERCLASS

I TAGLI AMERICANI DELLA CARNE: TRA STREET FOOD E GOURMET

25 e 26 NOVEMBRE 2024

Lo chef Alberto Citterio, forte della sua esperienza nel mondo delle carni, fornirà una panoramica di diverse tipologie di tagli american style tra due mondi: gourmet e street food.

PROGRAMMA

Saranno realizzate le seguenti preprazioni: pulled pork, ribs di maiale, costine di manzo e il taglio americano più difficile: il pastrami.

Inoltre, lo chef fornirà ottime indicazioni sulla tecnica di cottura a bassa temperatura. Toccheremo, infine, il mondo alberghiero con delle main course a base di carne.

DESTINATARI
Cuochi

METODOLOGIA
Dimostrativi

DURATA
14 ore

ORARI
dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 3929862050

incibum.it

IN PIZZERIA

Il nostro corso di pizzeria, tenuto dai migliori maestri del settore, ti permette di ampliare la tua offerta o di aprire la tua pizzeria.

Che tu sia un professionista del settore desideroso di ampliare il tuo bagaglio di competenze, o un giovane pizzaiolo in cerca di una formazione completa e aggiornata, il corso In Pizzeria ti fornisce le abilità necessarie per affrontare le sfide del mercato.

Suddiviso in settimane tematiche, il corso è progettato per essere flessibile. Puoi partecipare ai singoli moduli o completare l'intero percorso, a seconda delle tue esigenze e dei tuoi interessi:

PIZZA NAPOLETANA

PIZZA CONTEMPORANEA

PIZZA IN TEGLIA E PALA ROMANA

TOPPING E FRITTURE

INCIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

CORSO PRATICO

PIZZA NAPOLETANA

DAL 23 AL 27 SETTEMBRE 2024

Il corso, della durata di cinque giorni, si rivolge a coloro che vogliono acquisire o affinare le tecniche di preparazione della Pizza Napoletana. Prevalentemente pratico, durante il corso vengono affrontati tutti i principali aspetti connessi alla realizzazione della pizza napoletana e alla conoscenza delle materie prime.

PROGRAMMA

- L'impasto, la gestione, e la cottura; l'accensione del forno e il suo mantenimento
- La formatura, la lievitazione, la stesura e cottura della pizza napoletana
- Le pizze della tradizione, Margherita, Marinara, Cosacca, Bufalina
- Le pizze della tradizione composte: Capricciosa, Ripiena, Pizza fritta, Diavola

DESTINATARI
Pizzaioli

METODOLOGIA
Pratica

DURATA
30 ore

ORARI
dalle 10 alle 16

CORSO PRATICO **1.100 euro + iva**

Il prezzo è agevolato in caso di acquisto dei quattro moduli.

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050

incibum.it

PIZZA CONTEMPORANEA

DAL 30 SETTEMBRE AL 4 OTTOBRE 2024

Il corso esplora le diverse tipologie di impasto che caratterizzano una pizza contemporanea, a partire dalla scelta delle farine fino alla maturazione e fermentazione, che consentono di ottenere un prodotto caratterizzato da un'alta idratazione e una maggiore percentuale di proteine.

PROGRAMMA

- Impasti, pre-impasti, gestione,
- Scelta delle farine
- Stesura e cottura della pizza contemporanea
- Il mondo delle precotture e il rigenero
- Le farciture

DESTINATARI
Pizzaioli

METODOLOGIA
Pratica

DURATA
30 ore

ORARI
dalle 10 alle 16

CORSO PRATICO **1.100 euro + iva**

Il prezzo è agevolato in caso di acquisto dei quattro moduli.

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050

incibum.it

PIZZA IN TEGLIA E PALA ROMANA

DAL 7 AL 11 OTTOBRE 2024

Il corso condurrà i partecipanti alla scoperta dei segreti di pizza in teglia e pala romana: dalle metodologie di impasto alle farciture. Attraverso una formazione prevalentemente pratica, i partecipanti acquisiranno tecniche e manualità per la realizzazione di impasti innovativi e fragranti dall'effetto "crunch".

PROGRAMMA

- Impasti, pre-impasti, gestione
- Stesura e cottura della pizza in teglia e pala romana
- Il mondo delle precotture e il rigenero
- Le farciture

DESTINATARI
Pizzaioli

METODOLOGIA
Pratica

DURATA
30 ore

ORARI
dalle 10 alle 16

CORSO PRATICO **1.100 euro + iva**

Il prezzo è agevolato in caso di acquisto dei quattro moduli.

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050

incibum.it

TOPPING E FRITTURE

DAL 14 AL 18 OTTOBRE 2024

Il corso affronta due tematiche fondamentali nel mondo della pizzeria. I topping, essenziali per una proposta contemporanea che predilige condimenti gustosi ma rispetta e valorizza la stagionalità delle materie prime. Al centro del corso ci saranno anche i fritti artigianali, ormai sempre più richiesti. Verranno affrontate tecniche per un fritto perfetto e numerose tipologie di fritti da poter riproporre direttamente in menù.

PROGRAMMA

- Salse, creme e contorni
- Topping per pizza a base di carne e pesce
- Creazione e bilanciamento delle ricette per pizze gourmet
- I fritti della tradizione
- I fritti innovativi

DESTINATARI
Pizzaioli

METODOLOGIA
Pratica

DURATA
30 ore

ORARI
dalle 10 alle 16

CORSO PRATICO **1.100 euro + iva**

Il prezzo è agevolato in caso di acquisto dei quattro moduli.

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050

incibum.it

INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
Cell. +39 3929862050

incibum.it | info@incibum.it