

OFFERTA FORMATIVA PER PROFESSIONISTI **2025**



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.



Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

GIUSEPPE IANNOTTI

Giuseppe Iannotti, classe 1982, abbandona gli studi in ingegneria per dedicarsi alla cucina, diventando uno chef autodidatta con un'importante esperienza all'Alinea di Chicago. Nel 2007 apre il ristorante Krèsios, che dal 2011 si trova in una masseria a Telese Terme, arricchito da una bottega e un bistro. Dal 2022 gestisce gli spazi ristorativi delle Gallerie d'Italia a Napoli, con progetti premiati come Visionary Place. Nel 2018 fonda Iannotti Lab, uno spazio di sperimentazione culinaria, ed è consulente per il ristorante Visibilio. Premiato come "Miglior Giovane Chef" nel 2012, ha ottenuto la seconda stella Michelin nel 2021. Inoltre, è docente in percorsi di alta formazione culinaria, tra cui Masterclass e corsi per giovani aspiranti chef.





LA TECNOLOGIA IN CUCINA

27 E 28 GENNAIO 2025

La masterclass con lo chef Giuseppe Iannotti è finalizzata a fornire ai partecipanti una completa ed esaustiva panoramica di base sulla cucina moderna, con approfondimenti analitici sulle tecniche contemporanee di preparazione di un piatto.

Durante i due giorni di formazione, verranno utilizzati macchinari quanto mai innovativi e verranno illustrate tecniche di conservazione e insaporimento degli alimenti all'avanguardia.

PROGRAMMA

Il corso esplora diverse tematiche, suddivise in macro argomenti:

- Fermentazioni: koji, garum, kombucha, kefir e fermentazione lattica
- Affumicatura: a secco e liquida
- Marinatura: a secco e liquida
- Utilizzo di azoto liquido
- Utilizzo di macchinari: pacojet, rooner, estrattori e fermentatori
- Applicazione nei piatti dei concetti sviluppati
- Organizzazione di una mise en place di un menù

DESTINATARI

Cuochi

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

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), Foon (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.





IL GRANDE LIEVITATO: LA COLOMBA

3 E 4 FEBBRAIO 2025

Il corso di due giorni con il maestro Carlo Di Cristo si propone di illustrare le migliori tecniche per la produzione di un prodotto della tradizione, la colomba, il grande lievitato simbolo della Pasqua. I partecipanti verranno guidati passo dopo passo nella scelta dei migliori ingredienti e ai procedimenti di lievitazione per creare una Colomba tradizionale perfetta.

PROGRAMMA

Un viaggio nel mondo dei grandi lievitati, con focus sulla colomba, un classico della pasticceria italiana. Durante la masterclass con il Maestro Carlo Di Cristo, esploreremo ogni fase della creazione di questo dolce artigianale, dalla selezione degli ingredienti alla gestione della pasta madre, fino alla cottura e conservazione.

Argomenti trattati:

- Ingredienti fondamentali
- La pasta madre
- Ricettazione e bilanciamento
- Fasi di lavorazione

DESTINATARI

Panificatori e pasticcierei

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

VINCENZO SANNINO

Nato a Napoli il 19 febbraio 1987, Vincenzo Sannino cresce in una famiglia legata alla ristorazione: il padre è cuoco e il nonno gestisce una gastronomia. La sua passione per la pizza nasce fin da bambino, ammirando i pizzaioli all'opera.

Alle superiori sceglie l'indirizzo di "Arte Bianca", dove approfondisce farine, lieviti, intolleranze alimentari e tecniche di panificazione. Dopo il diploma, lavora in importanti pizzerie, collaborando con maestri come Gianfranco Iervolino, Maria Cacialli, i Fratelli Susta e Francesco Martucci. Con questa esperienza, nel 2023 realizza il suo sogno aprendo la pizzeria Don Crosta, dove interpreta l'arte della pizza con passione e innovazione.





LA PIZZA SENZA GLUTINE

11 FEBBRAIO 2025

Il corso ha l'obiettivo di insegnare a realizzare un impasto senza glutine per una resa eccellente, oltre a fornire indicazioni su come organizzare lo spazio di lavoro in modo efficiente e sicuro per servire i propri clienti.

È rivolto a chi desidera apprendere le tecniche fondamentali di produzione, preparazione, stesura e cottura della pizza senza glutine, garantendo risultati di alta qualità.

PROGRAMMA

Durante il corso verranno trattati i seguenti argomenti:

- Cos'è la celiachia
- Opportunità commerciali
- Metodo di lavorazione sicura per prodotti senza glutine
- Pizza Napoletana senza glutine
- Pizza al padellino senza glutine

Verranno fornite dispense, giacca In Cibus e pranzo.

DESTINATARI

Pizzaioli e panificatori

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

260 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

MARTINO BERIA

Martino Beria è uno dei più rinomati chef vegani e lievitisti in Italia, con una laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione. Innovatore gastronomico, consulente nel settore ristorativo, alberghiero e produttivo, è un punto di riferimento nella panificazione naturale e nella gastronomia vegetale. Oltre a essere autore di numerosi libri, tra cui *Le proteine vegetali* (2017), *Il manuale dell'estrattore* (2017 e 2021), *Il giro del mondo in 60 piatti veg* (2018), *Vegano gourmand* (2015 e 2021), *The Home Bakery* (2019) e *Wild - Pane selvaggio* (2020), è anche il fondatore di thehomebakery.it, un'accademia di formazione gastronomica dedicata alla panificazione e alla cucina vegetale. La sua attività di divulgazione e formazione continua a influenzare e ispirare chef, ristoratori e appassionati di cucina in tutta Italia.





INSACCATI E SALUMI VEGETALI

3 MARZO 2025

Il corso di charcuterie vegetale si propone di esplorare le tecniche di preparazione e conservazione di alimenti vegetali fermentati e stagionati, ispirandosi alle tradizioni della salumeria ma adattandole agli ingredienti di origine vegetale. Attraverso questo corso, i partecipanti apprenderanno come replicare i processi di fermentazione e stagionatura tipici delle preparazioni a base di carne, utilizzando esclusivamente materie prime vegetali.

PROGRAMMA

Tecniche e tecnologie:

- Fermentazione
- Inoculazione microbiologica
- Stagionatura e affumicatura
- Salatura e conservazione
- Spezie e aromi
- Sicurezza alimentare

Preparazioni pratiche:

- Base proteica vegetale
- Capocollo e salame vegetale
- Affumicatura e aromatizzazione
- Fasi di lavorazione

DESTINATARI

Cuochi

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

260 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

MARTINO BERIA

Martino Beria è uno dei più rinomati chef vegani e lievitisti in Italia, con una laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione. Innovatore gastronomico, consulente nel settore ristorativo, alberghiero e produttivo, è un punto di riferimento nella panificazione naturale e nella gastronomia vegetale. Oltre a essere autore di numerosi libri, tra cui *Le proteine vegetali* (2017), *Il manuale dell'estrattore* (2017 e 2021), *Il giro del mondo in 60 piatti veg* (2018), *Vegano gourmand* (2015 e 2021), *The Home Bakery* (2019) e *Wild - Pane selvaggio* (2020), è anche il fondatore di theshomebakery.it, un'accademia di formazione gastronomica dedicata alla panificazione e alla cucina vegetale. La sua attività di divulgazione e formazione continua a influenzare e ispirare chef, ristoratori e appassionati di cucina in tutta Italia.



IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

**LE FERMENTAZIONI
CON I GRANI ANTICHI**
4 MARZO 2025

MASTERCLASS



LE FERMENTAZIONI CON I GRANI ANTICHI

4 MARZO 2025

La “panificazione selvaggia” combina tradizione e innovazione, utilizzando farine biologiche di grani antichi, macinate a pietra e sostenibili. Il corso insegna tecniche avanzate per realizzare pane, pizze e focacce di alta qualità, valorizzando questi ingredienti autentici senza comprometterne il gusto o la consistenza.

PROGRAMMA

1. **Lievito madre selvaggio:** cos'è, come crearlo e mantenerlo, tecniche di rinfresco e utilizzo delle acque fermentate.
2. **Pane a pasta madre:** uso di farine rustiche, tecniche di autolisi e pieghe di rinforzo, formatura e cottura per un pane perfetto.
3. **Pizze e focacce:** differenze di lavorazione, formulazioni specifiche e tecniche di cottura per pizza classica, in pala e in teglia.
4. **Grani antichi:** caratteristiche, vantaggi nutrizionali e utilizzo nella panificazione con focus su farine rustiche.

Obiettivo: unire tecniche antiche e moderne per creare prodotti da forno autentici e sostenibili, valorizzando la tradizione e la qualità delle materie prime.

DESTINATARI

Panificatori e pizzaioli

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

260 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

PASQUALE PALAMARO

Pasquale Palamaro, ischitano classe 1978, inizia la sua carriera presso L'Albergo della Regina Isabella come sous-chef. Nel 2006, organizza serate enogastronomiche per il 50° anniversario dell'hotel, confrontandosi con chef stellati. Dopo esperienze con Antonino Cannavacciuolo e Anthony Genovese, nel 2009 avvia il progetto Indaco, ristorante esclusivo con vista sulla baia di Ischia.

Nel 2013 ottiene la stella Michelin come Executive Chef di Indaco e, dal 2016, dirige tutti i ristoranti de L'Albergo della Regina Isabella. La sua cucina, fortemente legata al mare e al Sud Italia, punta su sapori autentici, estetica dei piatti e sostenibilità. Tra le sue creazioni più note: cappelletti di pezzogna, puttanesca, e il piatto simbolico "Mare d'Amare", ispirato all'inquinamento marino, che denuncia il problema attraverso un guanto di plastica finto ripieno di piccoli pesci. Obiettivo dello chef è "far provare l'emozione di un tuffo in mare senza bagnarsi".





LA CUCINA DI MARE

5 MARZO 2025

Insieme, esploreremo il mondo del pescato fresco, imparando a scegliere il prodotto migliore direttamente dai mercati giornalieri, valutandone qualità e prezzo. L'obiettivo è scoprire come trasformare ogni ingrediente in un piatto che racconti il mare, utilizzando tecniche di lavorazione e cottura che ne esaltino sapore e unicità.

PROGRAMMA

Obiettivi:

Insegnare a selezionare il miglior pescato al giusto prezzo e valorizzarlo con cotture e tecniche innovative.

Tecniche e tecnologie:

- Dry age del pesce, per amplificarne il gusto.
- Norcineria di mare, con assaggi di salumi realizzati a base di pesce.

Piatti presentati:

- Cernia dry age con fondo bruno al mosto di vino cotto, cremoso di arachidi e peperone giallo.
- Fragolino fritto con pelle di drago e maionese al pompelmo.
- Risotto con curcuma, zafferano e pulled crab.
- Primavera al mare.

DESTINATARI

Cuochi

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

260 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

SAMUEL GONZALEZ

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.





VIENNOISERIE MODERNA

17 E 18 MARZO 2025

Durante le due giornate di formazione il Maestro Samuel Gonzalez, preparerà i più tradizionali prodotti della viennoiserie, come il pain au chocolat o il croissant francese, fino ad arrivare ad un crescendo di prodotti moderni, innovativi e creativi. Il corso si propone di far vedere le diverse fasi della preparazione dei prodotti, sia della tradizione che moderni, ottenendo il perfetto mix tra preparazioni classiche e innovative senza sprechi.

PROGRAMMA

Durante il corso verranno preparati e presentati i seguenti prodotti:

- Pain au chocolat
- Flan de Paris alla vaniglia con lamponi freschi
- Spirale al limone
- Plié alle nocciole e arancio
- Cruffin al caramello
- Croissant francese tradizionale
- Galette des rois con pasta sfoglia inversa

DESTINATARI

Panificatori e pasticceri

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

DAVIDE LONGONI

Laureato in Lettere con un master alle spalle, Davide Longoni ha intrapreso un percorso che lo ha portato a rivoluzionare il mondo della panificazione. Dopo una solida formazione umanistica, ha deciso di seguire la propria passione per il cibo e l'arte del pane, scegliendo di abbandonare la strada convenzionale per abbracciare quella dell'innovazione artigianale. Considerato oggi il capostipite dei panifici di qualità milanesi, Davide ha introdotto una vera e propria retroinnovazione nel settore, recuperando e affinando l'antica tecnica della lievitazione naturale. Il suo pane, realizzato esclusivamente con lievito madre, rappresenta il frutto di anni di costante ricerca, sperimentazione e passione. Ogni prodotto è il risultato di un impegno quotidiano che unisce tradizione e creatività, trasmettendo l'amore e la curiosità che contraddistinguono il suo lavoro.





I PANI DEL NORD

17 E 18 MARZO 2025

Un percorso che unisce tradizione e innovazione per creare impasti d'eccellenza. Partiremo dai classici impasti di grano tenero per poi esplorare i cereali antichi, dalla lavorazione diretta alla lievitazione in massa a 10°C e lunga in cestino. Sperimentiamo creazioni originali, come il pane alla frutta, e approfondiremo la gestione dei lieviti – in particolare quello di segale – e le tecniche di rinfresco.

PROGRAMMA

Impasti di grano tenero

- Cereali antichi diretto
- Cereali lievitazione in massa a 10°C
- Cereali antichi lievitazione lunga in cestino
- Pane alla frutta

Gestione lieviti

- Mantenimento lievito di segale
- Rinfresco per produzione

Impasti di segale

- Base segale
- Semi scandinavi
- Panfrutto

DESTINATARI

Panificatori e pizzaioli

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

PAOLO BRUNELLI

Paolo Brunelli, nato ad Agugliano (Ancona) in una famiglia di ristoratori, si avvicina al gelato e nel 2010 organizza il primo Festival del Gelato Artigianale di Agugliano. Nel 2015 apre una gelateria a Senigallia e nel 2020 il Laboratorio Sentimentale a Marzocca, ampliando la sua offerta a lievitati, cioccolato e collaborazioni culinarie. Brunelli è famoso per il suo gelato artigianale, che unisce tradizione e innovazione, come il Gelato in Tavoletta e la rivisitazione della carbonara in versione gelato.

Riconoscimenti principali:

- Miglior Gelatiere d'Italia (Dissapore, 2017 e 2018)
- Tre Coni Gambero Rosso (2017-2023)
- Premio Innovazione (Gambero Rosso, 2022)
- Maestro d'Arte e Mestieri (2020)
- Ambasciatore della Comunicazione (2023)

È socio fondatore della Compagnia dei Gelatieri e dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto.



IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

**IL GELATO AL PIATTO
E DA PASSEGGIO**
24 E 25 MARZO 2025

MASTERCLASS



IL GELATO AL PIATTO E DA PASSEGGIO

24 E 25 MARZO 2025

Nel corso del workshop, verranno presentate le preparazioni di cinque piatti iconici di Paolo Brunelli, che uniscono sapientemente tradizione e innovazione. Oltre a esplorare i suoi gelati unici, i partecipanti avranno l'opportunità di imparare a creare sorprendenti snack da passeggio. La passione per l'artigianalità si fonde con la ricerca continua di nuovi gusti e tecniche per soddisfare ogni palato.

PROGRAMMA

- La carbonara: gelato alla mandorla, zabaione e ciccioli di guanciale
- La merenda di una volta: la rivisitazione di pane, vino e zucchero
- L'aperitivo di Milano: gelatina di Campari, gelato al caramello salato, polvere di arachidi salati
- Il fungo: gelato alla gianduia con acqua di fungo e tè Matcha
- Tarte Tatin alla mela e gelato al burro
- Tiramisù e Zuppa inglese da passeggio o da degustazione
- Meno 12: il cioccolatino che si congela

DESTINATARI

Gelatieri e pasticciieri

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

VITO BUCCELLA E CRISTIAN TORSIELLO

Vito Buccella, F&B Manager del gruppo Royal Paestum, gestisce cinque outlet ristorativi, dal fine dining al banqueting. Con una formazione in economia gestionale e un approccio attento al marketing diretto, coordina risorse economiche, personale e controllo qualità. Sotto la sua guida, l'Hotel Royal si distingue come eccellenza nella ristorazione e ospitalità del Cilento.

Cristian Torsiello, chef di Valva (SA), unisce tradizione e innovazione. Formatosi con maestri come Niko Romito, nel 2011 ha aperto l'Osteria Arbustico, premiata con una stella Michelin e trasferita a Paestum. La sua cucina, essenziale e stagionale, valorizza terra e mare. Docente a InCibum, Torsiello insegna tecnica, creatività e rispetto per le materie prime.





GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DI EVENTI BANQUETING

7 APRILE 2025

Organizzare eventi con numerosi partecipanti, come matrimoni, compleanni o meeting aziendali, richiede una pianificazione accurata. Occorre curare ogni dettaglio per ottimizzare costi e tempi, garantendo un servizio impeccabile. Con l'esperienza di Vito Buccella, F&B Manager dell'Hotel Royal di Paestum, e dello chef stellato Cristian Torsiello, questa Masterclass fornirà linee guida pratiche per pianificare, organizzare e gestire eventi di ogni complessità con efficienza e gusto.

PROGRAMMA

Durante il corso verranno trattati i seguenti argomenti:

- Psicologia ed approccio al cliente
- Cronoprogramma dell'evento
- Gestione del personale in base all'evento
- Incidenza dei costi (location, costi fissi, personale, noleggio attrezzature, food cost, servizi extra)
- Vincoli contrattuali (spazi, orari, numero ospiti, disdette)
- Presentazione di menù (wedding, compleanno, evento aziendale)

Verranno fornite dispense e pranzo.

DESTINATARI

Professionisti del settore

METODOLOGIA

Teorica

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

160 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

EZIO MARINATO

Ezio Marinato, nato a Pordenone nel 1965, è un maestro panificatore di Cinto Caomaggiore, dove gestisce con le sorelle lo storico panificio di famiglia, attivo dal 1924. Diplomato in panificazione e pasticceria, ha perfezionato le sue competenze attraverso corsi avanzati e partecipazioni a concorsi, tra cui la vittoria del Mundial du Pain a Lione nel 2007. Riconosciuto come uno dei fondatori della panificazione moderna italiana, Marinato collabora con scuole di eccellenza come ALMA e CAST Alimenti ed è autore di libri sull'arte bianca, tra cui Farina d'Autore e Il Forno Moderno. È stato premiato con il titolo MAM (Maestro di Arte e Mestieri) e il panificio di famiglia ha ricevuto i "Tre Pani" dal Gambero Rosso. La sua esperienza lo ha portato a numerose collaborazioni in Italia e all'estero, oltre che a partecipazioni televisive in programmi come La Prova del Cuoco.





IL LIEVITO DA PANIFICAZIONE

23 E 24 APRILE 2025

Il corso approfondisce le tecniche di panificazione, con particolare attenzione all'uso di impasti diretti e indiretti e alla gestione di diversi fermenti. L'obiettivo è fornire ai partecipanti strumenti pratici e conoscenze utili per adattare i processi produttivi alle proprie realtà lavorative. La condivisione delle competenze permetterà di acquisire una maggiore consapevolezza nella gestione dei fermenti e degli impasti, migliorando così la qualità del prodotto finale.

PROGRAMMA

Saranno mostrate preparazioni come:

- Panpolenta
- Pane antico
- Pane al riso venere
- Ciabatta ai semi tostati
- Pane di grano duro
- Pane alla crusca (tostata e fermentata)
- Pane di segale
- Pane alla frutta
- Pani aromatizzati

E altre varianti creative di pane.

DESTINATARI

Panificatori e pizzaioli

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

VALENTINO TAFURI E MARCO CEFALO

Valentino Tafuri, campano, inizia giovanissimo a lavorare con la pizza, aprendo nel 2013 la pizzeria "Le Tre Voglie" a Battipaglia, dove fonde tradizione e innovazione. Fondatore di Cilentina, valorizza il patrimonio del Cilento con un delivery unico. Oltre alla pizza, esplora il pane e i croissant con un approccio sperimentale. Pluripremiato come "Pizzaiolo emergente" e "Pizzaiolo d'Italia", coordina i corsi In Forno e In Pizzeria di In Cibus.

Marco Cefalo si forma con chef di rilievo come Antonio Romano e René Redzepi al Noma, sviluppando un approccio innovativo e rispettoso alla cucina. Ex chef del "San Gregorio Ristorante" di Salerno, si distingue per la ricerca nei sapori locali e la passione per la cucina molecolare. Nel 2016 partecipa a La Prova del Cuoco, conquistando il pubblico. Oggi è Chef Resident presso In Cibus, dove trasmette tecnica e valori fondamentali in cucina.





BURGER & BUNS

26 E 27 MAGGIO 2025

Un panino perfetto nasce dall'unione delle competenze di Valentino Tafuri e Marco Cefalo.

Questa Masterclass insegna a realizzare bun e sandwiches, dall'uso del lievito alla cottura, con focus su topping, abbinamenti di carne e pesce, e ispirazioni americane. Si approfondiranno tecniche di cottura come forno, BBQ e CBT, insieme a salse e condimenti, ottimizzando la mise en place per un servizio impeccabile.

PROGRAMMA

Primo giorno

- Realizzazione degli impasti
- Messa in cottura delle carni
- Realizzazione delle farciture

Secondo giorno

- Finitura della mise en place della linea farcitura Burger
- Realizzazione dei Bun
- Assaggio da parte dei partecipanti

DESTINATARI

Professionisti del settore

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

VALENTINO TAFURI

Valentino Tafuri aveva appena 13 anni quando desiderò di entrare in una pizzeria per imparare il mestiere che gli sembrava il più bello del mondo. Ne ha fatta di strada, fino ad essere premiato come giovane pizzaiolo dell'anno dalla guida Espresso nel 2020.

Ma facciamo un passo indietro. Dopo anni da dipendente in altre pizzerie del Salernitano e poi la scelta, condivisa in famiglia, di aprire l'ormai consolidata 3voglie, nel 2013, sempre a Battipaglia. A lui piace definirla pizzificio, più che classica pizzeria. Laboratorio di idee ed impasti diversi, l'incontro con Petra Molino Quaglia e la voglia di offrire ai clienti percorsi di degustazione stagionali, legati al territorio.



LE BASI DELL'ARTE BIANCA

9 GIUGNO 2025

Durante il corso si realizzeranno impasti diretti con autolisi, impasti indiretti con l'utilizzo di biga e poolish. Lo studio e la comprensione di come gestire il bilanciamento delle materie prime con le formule per leggere i numeri delle ricette.

PROGRAMMA

Durante il corso saranno trattati:

- I CEREALI
- TECNICHE DI BASE
- I PREFERMENTI
- LIEVITO MADRE LIQUIDO, GESTIONE E UTILIZZO
- TECNICHE D'IMPASTAMENTO

DESTINATARI

Pizzaioli e panificatori

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

160 euro + iva



Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

VALENTINO TAFURI

Valentino Tafuri aveva appena 13 anni quando desiderò di entrare in una pizzeria per imparare il mestiere che gli sembrava il più bello del mondo. Ne ha fatta di strada, fino ad essere premiato come giovane pizzaiolo dell'anno dalla guida Espresso nel 2020. Ma facciamo un passo indietro. Dopo anni da dipendente in altre pizzerie del Salernitano e poi la scelta, condivisa in famiglia, di aprire l'ormai consolidata 3voglie, nel 2013, sempre a Battipaglia. A lui piace definirla pizzificio, più che classica pizzeria. Laboratorio di idee ed impasti diversi, l'incontro con Petra Molino Quaglia e la voglia di offrire ai clienti percorsi di degustazione stagionali, legati al territorio.



LA PIZZA MODERNA

10 GIUGNO 2025

Il corso ha lo scopo di mettere in pratica un metodo di lavoro, al fine di standardizzare e rendere maggiormente produttiva una pizzeria che vuole diversificarsi con la creazione di più prodotti. Durante il corso, il maestro pizzaiolo Valentino Tafuri lavorerà con l'ausilio di prefermenti come Poolish e Biga, realizzando gli stessi prodotti e cuocendo in diversi modi. Avrai la possibilità di testare vari scenari in modo da replicare i più convenienti nel tuo business. Precottura, impacchettamento, stoccaggio e rigenero, saranno le tematiche che vi faranno entrare nel mondo della pizza moderna.

PROGRAMMA

Durante il corso saranno trattati:

- Base pizza in pala
- Base pizza al padellino
- Base pizza in teglia
- Base pizza dolce

Tecniche di cottura

- Al vapore
- Statico
- Fritta

DESTINATARI

Pizzaioli e panificatori

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

160 euro + iva



Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

SALVATORE TORTORA

Maestro e campione del mondo del panettone, Salvatore Tortora nasce a Casamarciano, in provincia di Napoli. La passione per l'arte dolciaria lo accompagna fin da bambino, quando osservava la nonna preparare dolci per le ricorrenze.

A soli 9 anni entra nel suo primo laboratorio di pasticceria. La svolta arriva negli anni '90, con l'incontro con il maestro Iginio Massari nella storica Pasticceria Veneto di Brescia, dove ha modo di confrontarsi anche con altri grandi nomi del settore, come Achille Zoia. Ricerca della qualità, costanza e sperimentazione sono i tratti distintivi del suo percorso, che lo ha portato a vincere numerosi premi fino al prestigioso titolo di Campione del Mondo del Panettone 2021. Nel 2022 entra nella giuria del medesimo concorso, partecipando anche ad altri eventi nazionali e internazionali.

Il suo motto: *"I dettagli fanno la differenza, e la differenza non è un dettaglio."*





IL PANETTONE

16 E 17 SETTEMBRE 2025

Il panettone è l'emblema del maestro Salvatore Tortora. Frutto di anni di studio, dedizione e ricerca, il suo lievito madre è curato con rigore quasi scientifico. La sua è una trama soffice, luminosa, autentica, capace di emozionare ad ogni assaggio. Durante il percorso, il maestro coinvolgerà tutti i sensi, condividendo tecniche e segreti di un prodotto d'eccellenza, realizzato solo con materie prime di altissima qualità. Oltre al panettone, presenterà anche altre specialità che portano la sua firma.

PROGRAMMA

Durante il corso verranno preparati e presentati i seguenti prodotti:

- Panettone classico
- Panettone alle albicocche
- Panettone al cioccolato
- Panettone salato
- Croissant salato
- Fagottini salato

DESTINATARI

Pasticcieri e panificatori

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

CARLO DI CRISTO

Carlo Di Cristo è ricercatore di Zoologia presso l'Università degli Studi del Sannio, biologo ed esperto panificatore.

Ideatore di Soulcrumbs (panetteria-bistrot a Napoli) e Foon (bakery e pizzeria con sedi a Mariglianella, Napoli e Pozzuoli), è anche docente di corsi professionali di panificazione.

La sua visione unica della panificazione nasce dall'applicazione della logica scientifica e dell'analisi della biodiversità alla creazione del pane. Nel corso degli anni, Carlo ha sviluppato un suo stile distintivo, radicato nella tradizione ma arricchito da innovative combinazioni di ingredienti e tecniche. Il suo pane è un'esperienza inaspettata: all'apparenza familiare, ma sorprendente al palato, grazie a un sapiente equilibrio tra tradizione e innovazione.





IL LIEVITO MADRE

22 E 23 SETTEMBRE 2025

Il lievito madre, alla base di tante preparazioni di prodotti da forno, resta un mondo complesso e poco conosciuto. La sfida di questo corso è illustrarne i suoi utilizzi nei prodotti da forno e fare luce sui tanti dubbi e difficoltà che lo riguardano, passando dalla sua natura biologica al suo uso, dalle farine agli impasti e metodi di cotture.

PROGRAMMA

- **Elementi di un impasto:** farina, acqua, sale, tempo, temperatura, energia meccanica
- **Fermentazioni e agenti fermentanti:** cos'è una fermentazione. il lievito compresso, il lievito madre
- **Il lievito madre:** tipologie, caratteristiche biologiche, attività fermentative, creazione e gestione del lievito madre
- **Produzione:** realizzazione di diversi tipi di pane con cereali differenti e fermentazione con lievito madre, preparazione di pani in cassetta, produzione di prodotti dolci con lievito madre solido, prodotti ottenuti con sistemi combinati di impasti prefermentati

DESTINATARI

Panificatori e pizzaioli

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

CATELLO DI MAIO

Catello Di Maio, imprenditore visionario, è il fondatore di Cesto Bakery, nato dalla sua passione per la panificazione e dall'esperienza maturata fin da giovane nella storica attività di famiglia.

Dopo gli studi in Tecnologie Alimentari, nel 2011 avvia un forno specializzato per la grande distribuzione. Nel 2013 sceglie di seguire la propria visione e fonda Cesto, con l'obiettivo di creare prodotti di alta gamma e un legame autentico con i clienti. Oggi, con tre panifici attivi, continua a innovare valorizzando ingredienti locali e organizzando eventi unici. Padre affettuoso e appassionato di motori, porta in ogni progetto la stessa dedizione che lo contraddistingue.



IN CIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

LA PANIFICAZIONE DA PRODUZIONE
30 SETTEMBRE E 1 OTTOBRE 2025

MASTERCLASS

LA PANIFICAZIONE DA PRODUZIONE

30 SETTEMBRE E 1 OTTOBRE 2025



Una masterclass esclusiva per professionisti, dedicata alla panificazione di qualità su larga scala. Un percorso che unisce la tradizione artigianale italiana alle moderne esigenze produttive, garantendo efficienza e gusto eccellente. L'obiettivo è quello di fornire strumenti e strategie per ottimizzare tempi e risorse, mantenendo alti standard qualitativi.

PROGRAMMA

- **Materie prime:** analisi di farine e ingredienti, scelta per una qualità eccellente.
- **Tecniche di panificazione:** utilizzo del lievito madre, prefermenti (biga, poolish), gestione impasti e temperature.
- **Ottimizzazione produttiva:** organizzazione del laboratorio, automazione, conservazione e gestione degli impasti a lunga durata.
- **Ricette:** pane cafone (moderno e tradizionale), taralli napoletani, pan bauletto, pane per hamburger, panini sfogliati e focacce.
- **Food cost e sostenibilità:** analisi costi, riduzione sprechi, ottimizzazione risorse.

DESTINATARI

Panificatori e pizzaioli

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

EDOARDO TILLI

Edoardo Tilli (Bagno a Ripoli, 6 agosto 1984) è uno chef italiano autodidatta, noto per una cucina innovativa e sostenibile che unisce tecniche ancestrali, selvaggina e prodotti locali. Nel 2012, insieme alla compagna Klodiana Karafilaj, ha fondato Podere Belvedere a Pontassieve, nel cuore del Chianti Rufina: un ristorante gourmet con camere, immerso nella natura toscana. La sua filosofia culinaria si basa su fermentazioni, frollature e cotture a fuoco vivo, con grande attenzione all'ambiente e all'autosufficienza energetica. Nel 2025 ha pubblicato Deep Raw – La Filosofia delle Frollature, un libro che approfondisce sostenibilità, allevamento etico e maturazione delle carni.





LA FROLLATURA DELLA CARNE

9 OTTOBRE 2025

Un corso dedicato alla qualità come risultato di scelte consapevoli: dall'alimentazione e movimento degli animali, fino alla loro età. Un viaggio tra le anatomie animali, con attenzione alle parti dimenticate, valorizzate attraverso tecniche di trasformazione come stagionature, aging e frollature. Un'occasione per riscoprire sapori antichi, protagonisti dell'evoluzione umana, reinterpretati in chiave contemporanea.

PROGRAMMA

Durante il corso verranno trattati i seguenti argomenti:

- Introduzione
- La qualità è indispensabile
- Ingredienti dimenticati
- Preparazioni e interpretazioni creative
- Gestione e organizzazione dell'intero animale
- Stagionature
- Ricette
- Aging e frollatura
- Piatti

DESTINATARI

Cuochi

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

260 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

DAMIANO CARRARA

Damiano Carrara nasce a Lucca il 22 settembre 1985, in una famiglia unita e genuina. Dopo il diploma come metalmeccanico, lavora per un'azienda locale, ma a 19 anni decide di trasferirsi in Irlanda e poi negli Stati Uniti, dove scopre la sua passione per la pasticceria. Insieme al fratello Massimiliano, apre la prima pasticceria, diventando in pochi anni pasticcere, imprenditore e volto televisivo.

Rientrato in Italia, diventa giudice di Bake Off Italia e partecipa a programmi come Cake Star e Fuori Menù. Pubblica due libri e continua a perfezionarsi. Con il sogno di portare la pasticceria nella sua città, nasce l'Atelier Damiano Carrara, un luogo dove passione e dolci si incontrano.





LA PASTICCERIA SENZA GLUTINE

14 E 15 OTTOBRE 2025

Nel corso della masterclass, dedicata al mondo del senza glutine applicato alla pasticceria moderna, esploreremo diverse tipologie di ricette e prodotti, insieme a tecniche e abbinamenti innovativi.

Nello specifico:

- **Prodotti da forno:** basi cotte come frolle, streusel e crumble.
- **Masse montate:** leggere (pan di Spagna, biscuit, savoiardo) e pesanti (cake, frangipane).
- **Monoporzioni moderne:** ideali per la vetrina, con un tocco di piccola pasticceria.
- **Decorazioni:** lavorazioni in cioccolato e tecniche a sac à poche.

Inoltre, due creazioni saranno sia gluten free che vegan, con l'utilizzo di ingredienti particolari come erbe aromatiche e verdure, per un'esperienza di gusto unica e sorprendente.

Tecniche applicate: decorazioni manuali e con sac à poche, decori in cioccolato, cupola in zucchero, realizzazione di monoporzioni senza stampi e tecniche avanzate di pasticceria moderna.

DESTINATARI

Pasticcieri

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

GIANCARLO SCHETTINI

Giancarlo Schettini, napoletano classe 1962, si diploma all'IPAS di Vico Equense e costruisce una solida carriera come executive chef in strutture d'eccellenza, tra cui il Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento, il Tre Croci di Cortina, il Grand Hotel Vesuvio di Napoli e il Quisisana di Capri.

Ha affiancato all'attività in cucina un'intensa attività formativa, collaborando con istituti professionali e progetti sociali, come "Nisida Futuro Ragazzi".

Membro dei Discepoli di Escoffier e Maitre Rotisseur, è stato premiato con il "Five Star Diamond Award" e riconosciuto Maestro di Cucina dalla FIC.

Dal 2004 è parte del team Electrolux Professional, come chef consulente e formatore.





CREARE MENÙ PER EVENTI E BANCHETTI

28 E 29 OTTOBRE 2025

Il corso fornisce competenze pratiche e creative per ideare e realizzare menù dedicati a eventi e banchetti, integrando cucina moderna e tecniche tradizionali. Pensato per formare figure operative in brigate professionali, con focus su ristorazione collettiva, catering e banqueting.

Dalle basi del mestiere alle tecniche più attuali, i partecipanti impareranno a gestire preparazioni per grandi numeri, con attenzione a gusto, estetica e qualità, anche grazie all'uso di tecnologie come il cook&chill.

PROGRAMMA

Il corso affronta la creazione di menù per eventi, dagli aperitivi ai banchetti formali:

- Piatti d'impatto per eventi moderni
- Finger food e buffet creativi
- Proposte di carne, pesce e vegetariane
- Tecniche per ottimizzare tempi e risorse
- Uso del cook&chill per grandi numeri

Un percorso pratico e creativo per realizzare menù versatili, ben organizzati e capaci di stupire in ogni occasione.

DESTINATARI

Cuochi

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

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.





WORKSHOP SUSHI

Hirohiko Shoda
3 NOVEMBRE 2025



INCIBUM

La Masterclass con lo chef Hirohiko Shoda offre un approfondimento sulla cucina giapponese, esplorando ingredienti e tecniche essenziali per preparare il sushi tradizionale, come la pulizia del pesce e dei crostacei, lo sfilettamento e l'uso di riso e salse. Un'occasione per apprendere da un maestro che unisce tradizione e rispetto per la natura.

PROGRAMMA

- **Introduzione:** storia e cultura della cucina giapponese.
- **Presentazione ingredienti:** riso, aceto di riso, katsuobushi, alga kombu, alga nori, salsa di soia, sakè, mirin.
- **Preparazione riso, salse e accompagnamenti:** dashi (brodo tradizionale giapponese), tsukejoyu (sashimijoyu e tosayoyu), wasabi e gari. ushizu e sumeshi.
- **Tecniche di sfilettamento del pesce.**
- **Demo:** lavorazione di tonno, pagro maggiore e cottura dei gamberi.
- **Presentazione pulizia pesci e crostacei:** gamberi rossi, calamaro, sgombero, triglia, salmone e anguilla.
- **Preparazione sushi tradizionali:** nigirizushi, hosomaki, futomaki, uramaki, gunkanmaki, chirashizushi, oshizushi, temarizushi.

DESTINATARI

Cuochi

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

260 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

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.





WORKSHOP TEMPURA

Hirohiko Shoda
4 NOVEMBRE 2025



INCIBUM

I maestri chef giapponesi usano miscele di oli per friggere la tempura: olio di semi di cotone per una colorazione chiara (shirotempura) e olio di sesamo per un dorato intenso (kurotempura). Durante la frittura, le gocce di pastella intorno agli ingredienti creano l'effetto corallo (hanawosakaseru). La tempura, scolata su una griglia (tendai), viene servita al banco e impiattata su carta artigianale piegata, richiamando l'antico kaishi del periodo Heian. Questi e altri segreti scoprirai nel corso della masterclass con lo chef Hirohiko Shoda.

PROGRAMMA

- Diverse varietà di tempura.
- Salsa per tempura.
- Pastella per tempura classica.
- Lavorazione del daikon.
- Accompagnamenti per tempura.
- Preparazione di diverse tipologie di sale aromatizzato (sale al limone, sale al tè matcha, sale piccante).
- Altre tipologie di pastella per tempura.
- Isobeage.
- Kakiage.

DESTINATARI

Cuochi

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

260 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

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 il pizzaiolo 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.



Gabriele Bonci è il massimo esponente della pizza al taglio romana e fondatore del “sistema Bonci”, 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 17

MASTERCLASS

500 euro + iva

PIZZA ROMANA IN TEGLIA

17 E 18 NOVEMBRE 2025



Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

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 CONTEMPORANEA

PIZZA IN TEGLIA E PALA ROMANA

TOPPING E FRITTURE





PIZZA IN TEGLIA E PALA ROMANA

DAL 6 AL 10 OTTOBRE 2025

Il corso è pensato per chi desidera perfezionare competenze e tecniche innovative nel mondo della pizza. Rivolto a professionisti, operatori di pizzeria e giovani pizzaioli, affronta la preparazione di impasti, stesura, cottura e farciture, oltre a precotture e rigenero, per garantire un prodotto fragrante, croccante e di alta qualità.

PROGRAMMA

Il corso si articolerà sulla base del seguente programma:

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

DOCENTI

Gabriele Bonci e Valentino Tafuri.

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 13 AL 17 OTTOBRE 2025

Il corso è pensato per chi vuole perfezionare le proprie competenze e innovare il menù con pizze gourmet e fritti di qualità. Durante la formazione, i partecipanti esploreranno salse, creme e topping a base di carne e pesce, apprendendo come bilanciare ricette originali. Il programma include anche tecniche per preparare fritti tradizionali, come crocchè e arancini, e ricette innovative per arricchire l'offerta del proprio locale.

PROGRAMMA

- Il corso si articolerà sulla base del seguente programma:
- Introduzione alle salse, creme e contorni per pizze gourmet
- Topping per pizza a base di carne
- Topping per pizza a base di pesce
- Creazione e bilanciamento delle ricette per pizze gourmet
- I fritti della tradizione e i fritti innovativi

DOCENTI

Marco Cefalo, Valentino Tafuri, Domenico lavarone e Angelo Carannante

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 20 AL 24 OTTOBRE 2025

Il corso è pensato per professionisti e giovani pizzaioli che desiderano perfezionare tecniche e conoscenze nel settore. Dalla scelta delle farine alla preparazione di impasti innovativi, fino alle tecniche di cottura e farcitura, il percorso offre una formazione pratica e completa, ideale per rispondere alle richieste del mercato moderno.

PROGRAMMA

Il corso si articolerà sulla base del seguente programma:

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

DOCENTI

Valentino Tafuri e Massimiliano Prete

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. +39 392 9862050

incibum.it | info@incibum.it



MONOGRANO
FELICETTI

