

Offerta formativa
per professionisti



2026

MASTERCLASS

Cosa sono 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%



PIZZERIA

Le basi dell'arte bianca

Le basi dell'arte bianca è il percorso ideale per chi desidera avvicinarsi al **mondo del pane** e della **pizza**.

Il corso ha l'obiettivo di offrire una base solida e consapevole per chi desidera specializzarsi in futuro nell'ambito della panificazione, pizza contemporanea, pre-fermentati, grande lievitazione o viennoiserie.

Destinatari

Principianti, aspiranti professionisti, operatori alle prime armi.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente: Valentino Tafuri

Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



19 e 20
gennaio 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Una giornata formativa per comprendere le logiche fondamentali dell'impasto, partendo dalla **conoscenza delle materie prime** –cereali, farine, grassi e zuccheri– e arrivando alla corretta conduzione delle **fasi di lavorazione**.

Il percorso guida il partecipante nella **distinzione tra puntata, appretto e formatura**, fornendo gli strumenti per interpretare ciò che accade nell'impasto e intervenire con consapevolezza.

Il corso combina teoria e pratica in laboratorio grazie alla realizzazione dei prodotti base dell'arte bianca: **grissini, pane, focacce e bun**.

Il docente **Valentino Tafuri** accompagnerà passo dopo passo, alternando nozioni essenziali e applicazione immediata per costruire basi solide e replicabili.



con Valentino Tafuri

19 E 20 GENNAIO 2026

PASTICCERIA

La Colomba e il lievito madre

Scopri l'arte dei **grandi lievitati** direttamente dalle mani di tre maestri della pasticceria e dei prodotti lievitati: Carmen Vecchione, Claudio Colombo e Manuel Scarpa.

Destinatari

Professionisti, giovani pasticceri e operatori del settore.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docenti Carmen Vecchione,
Claudio Colombo, Manuel Scarpa

Metodologia didattica
dimostrativa

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



27 e 28
gennaio 2026

DALLE 10:00 ALLE 13 E DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Durante i due giorni di masterclass, saranno trattate tecniche e processi di produzione dei grandi lievitati, nel dettaglio:

- GESTIONE DEL LIEVITO MADRE**

Tecniche di rinfresco, mantenimento e utilizzo ottimale per garantire forza e stabilità, attraverso le 3 metodologie di conservazione: nel sacco, in acqua e liquido. Tre persone tre conservazioni di lievito a confronto.

- IMPASTI E FASI DI LAVORAZIONE**

Dalla preparazione degli impasti (primo e secondo impasto) alla gestione delle temperature e dei tempi di lievitazione.

- SELEZIONE E INSERIMENTO INGREDIENTI**

L'arte di bilanciare aromi, canditi e burro per un risultato soffice e fragrante.

- FORMATURA E COTTURA PERFETTA**

I segreti per ottenere la forma iconica della colomba e una cottura che assicuri sofficità e conservazione nel tempo.

- FINITURA E GLASSA**

Preparazione della glassa alle mandorle e decorazione finale impeccabili.

Saranno presentati i seguenti prodotti: colomba classica, colomba al cioccolato, colomba pandorata, nuvola, panfrutto di Pasqua



con Carmen Vecchione,
Claudio Colombo e
Manuel Scarpa

27 E 28 GENNAIO 2026



Claudio Colombo

Rinomato pasticcere, gelatiere e cioccolatiere della storica Pasticceria Colombo di Barasso (Varese). Giudice in concorsi nazionali e vincitore di prestigiosi riconoscimenti, tra cui il premio per il secondo miglior panettone al mondo nel 2022. La sua expertise nei lievitati è garanzia di eccellenza.



Carmen Vecchione

Classe 1974, nasce ad Avellino ed è qui che oggi gestisce la sua Dolciarte. La sua passione per questo mestiere ha inizio dall'azienda agricola dei nonni e dal pane fatto in casa. Nel 2023 si classifica al 3° posto nella categoria "miglior panettone dell'anno" per il Gambero Rosso.



Manuel Scarpa

Noto pasticcere italiano specializzato in prodotti da forno lievitati, come panettoni e colombe. Scarpa è particolarmente apprezzato per i suoi grandi lievitati artigianali, che spesso vengono recensiti e menzionati in pubblicazioni di settore come Pasticceria Internazionale e Dolcesalato.

PIZZERIA

La pizza tonda

dalla tradizione alla contemporaneità

Un percorso completo attraverso l'evoluzione della pizza tonda.

Il corso offre una comprensione chiara e strutturata dell'evoluzione della pizza tonda e fornisce gli strumenti operativi per gestire **diverse tipologie di impasto** –tradizionale, con pre-fermenti, contemporaneo e sottozero– con sicurezza, consapevolezza e replicabilità.

Destinatari

Principianti, pizzaioli alle prime esperienze, operatori che vogliono aggiornarsi.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente: Valentino Tafuri

Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



2 e 3
febbraio 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

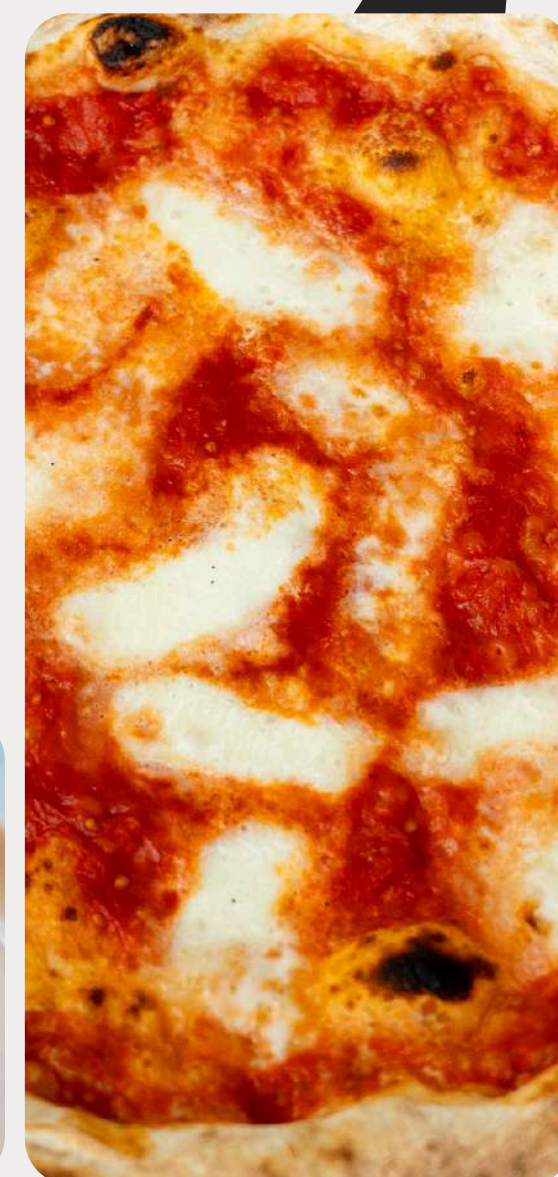
Una formazione dedicata a chi desidera comprendere l'evoluzione tecnica e culturale della pizza tonda, partendo dalle sue **radici storiche** fino alle **interpretazioni contemporanee**.

Il percorso si apre con l'analisi della tonda napoletana tradizionale, studiandone ingredienti, impasto diretto, gestione della fermentazione e cottura ad alta temperatura. Saranno trattate anche le versioni con prefermento – polish e biga – per mostrare come i pre fermenti influenzino struttura, aromi e digeribilità.

È previsto un focus dedicato allo **studio della tonda contemporanea**, caratterizzata da idratazioni più alte, spinta fermentativa controllata e maggiore leggerezza in cottura.

In conclusione, il docente Valentino Tafuri introduce l'uso consapevole delle **farine alternative** (farro, segale, mais, integrale) e guida alla realizzazione di **panetti gestiti sottozero**, spiegando logiche di congelamento, stabilità dell'impasto e protocollo di rigenerazione.

Il tutto è affrontato alternando **teoria essenziale** e **pratica immediata**, per comprendere non solo come si fa una pizza, ma perché i processi funzionano.



con Valentino Tafuri

2 E 3 FEBBRAIO 2026

CUCINA

Cottura a bassa temperatura

Il corso affronta a 360 gradi l'applicazione del **sottovuoto in cottura a bassa temperatura**.

Con una sola tecnica si possono ottenere molti vantaggi: organizzazione, sicurezza alimentare, rispetto della materia prima, diminuzione del calo peso, diminuzione degli ingredienti, migliore presentazione dei cibi, migliore gestione degli acquisti, impossibilità di sbagliare le cotture, aumento dei tempi di conservazione, colori e profumi.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese:
dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente:

Giancarlo Schettini

Metodologia didattica:

dimostrativa

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



9 e 10
febbraio 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Le ricette tradizionali sono spesso laboriose e hanno bisogno di tempi lunghi per la preparazione e la cottura. La tecnologia del sottovuoto può consentire di salvaguardare la tradizione, conciliandola con l'innovazione. Una cucina con piatti gustosi, sani e corretti dal punto di vista nutritivo è sinonimo di equilibrio e tranquillità.

Allo stesso modo, un metodo di lavoro efficace, bilanciato e con tecnologie avanzate è fondamentale per avere successo.

TECNICHE E LA TECNOLOGIE TRATTATE:

- Le carni in cbt
- Il pesce in cbt
- La frutta e la verdura in cbt
- Le creme e le salse in cbt
- Forno al vapore termostato
- Abbattitore di temperatura
- Macchina sottovuoto a campana
- Sonda e gommini neoprene
- Sacchetti e vaso

SARANNO PRESENTATE LE SEGUENTI PREPARAZIONI:

- Lavorazione delle **carni** manzo, pollo, maiale tra cotture al puntino sottovuoto e cotture lunghe brasate
- Lavorazione dei **pesci** tra cottura al puntino sottovuoto e cotture tradizionali
- Lavorazione di sgasatura e cottura di **frutta** e **verdura** in sottovuoto
- Lavorazione di **creme**, **salse** e **garniture** in sottovuoto



con Giancarlo Schettini

9 E 10 FEBBRAIO 2026

PIZZERIA

La pizza croccante e low carb

Partecipare al corso pizza croccante ti permetterà di apprendere tutte le tecniche necessarie per ottenere una **base pizza croccante** perfetta.

Scopri come realizzare una **pizza alta croccante**, una **pizza croccante in teglia** e una **focaccia bassa croccante**. Approfondisci la preparazione della focaccia bianca e a basso contenuto di carboidrati.

Destinatari

Professionisti, giovani pizzaioli e operatori del settore.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente:

Alessandro Lo Stocco

Metodologia didattica:

dimostrativa

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



17 e 18
febbraio 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

- **INTRODUZIONE ALLE FARINE, FERMENTAZIONI E COTTURE**

Scopri l'importanza delle farine ad alto contenuto proteico e delle fermentazioni per ottenere una lievitazione naturale perfetta. Impara a gestire le cotture per massimizzare la croccantezza dei tuoi prodotti.

- **DIFFERENZE TRA IMPASTO DIRETTO E INDIRETTO**

Esplora le tecniche di impasto diretto e indiretto, comprendendo quando e come utilizzare ciascun metodo per ottenere i migliori risultati.

- **GESTIONE DELLA BIGA E DEI PREFERMENTI**

Impara a gestire la biga e i prefermenti, due tecniche fondamentali per migliorare la struttura e il sapore della pizza e della focaccia.



con Alessandro Lo Stocco

17 E 18 FEBBRAIO 2026

PASTICCERIA

Viennoiserie moderna

Questa Masterclass si concentra sull'esplorazione delle viennoiserie moderne e creative, combinando **tecniche tradizionali con innovazioni**.

BRIAN BOCLET

Grazie al suo duro lavoro, nel luglio 2023 Thomas Marie affida a Brian le chiavi della prestigiosa panetteria della scuola alberghiera di Losanna (EHL), fondata 10 anni prima insieme a Jean-Marie Lanio. In cerca di una nuova sfida, Brian diventa il nuovo **capo della panetteria dell'EHL** alla guida di una squadra che lo ha visto crescere.

Destinatari

Professionisti, giovani pasticciieri e operatori del settore.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese:
dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente:

Brian Boclet

Metodologia didattica:

dimostrativa

Durata del corso: 14 ore

Costo

610,00

euro, con IVA



24 e 25 febbraio 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

SARANNO PRESENTATE TECNICHE DI LAVORAZIONE E DI IMPASTO ÙI DIVERSI PRODOTTI:

- Pasta lievitata laminata
- Brioche
- Pasta laminata viennese per prodotti salati
- Tecniche per dare forma e incorporare gli ingredienti

SARÀ REALIZZATA UNA VASTA GAMMA DI VIENNOISERIE, TRA CUI:

- Dôme caramellisé
- Couronne esotica
- Cioccolata Margherita
- Brioche dentelle
- Calice al cioccolato
- Bouton fraise alla vaniglia
- Spirale al cedro
- Pane al cioccolato 3.0
- Hot dog feuilleté New Yorkis
- Feuilleté forestier

È previsto l'utilizzo di **frese e stampi personalizzati** per presentazioni uniche ed originali.

Il corso si tiene in lingua francese con traduzione simultanea in italiano.



con Brian Boclet

24 E 25 FEBBRAIO 2026

TRASVERSALE

Catering, banqueting e truckering

Il corso integra competenze tecniche, organizzative, logistiche, comunicative e amministrative per la gestione di eventi. L'obiettivo del corso è formare personale e responsabili operativi per l'organizzazione, la gestione professionale di servizi di catering e banqueting su committenza, con e senza food truck.

Dall'esperienza del **team Cività** — guidati dai co-founder Pietro D'Elia e Tony Granieri, insieme ad Antonio Esposito, responsabile della logistica — specialisti nel truckering, il servizio esclusivo che unisce food truck e catering per la gestione completa degli eventi.

Destinatari

Personale di sala e cucina, responsabili logistica ed eventi
Imprenditori nel settore catering e street food

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese:
dispense didattiche e pranzo.

Docenti Pietro D'Elia, Tony Granieri, Antonio Esposito

Metodologia didattica
teorica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



2 e 3
marzo 2026

DALLE 10:00 ALLE 13 E DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

SALES & MARKETING

Posizionamento, format, target, formulazione offerta, costruzione preventivo, contrattualizzazione

LOGISTICA E SET-UP

Pianificazione tecnica: attrezzature e permessi necessari a seconda della location
Organizzazione dei trasporti, gestione della sicurezza, gestione degli imprevisti, Gestione dei mezzi: check list

CUCINA: PREPARAZIONI E SERVIZIO

Ideazione menù e food design, food cost, gestione intolleranze
Organizzazione della produzione, conservazione, HACCP
Servizio operativo: dal laboratorio al food truck/alla cucina sul posto

COMPETENZE TRASVERSALI

Aspetti tecnici, economici e organizzativi specifici
Impatti su personale, logistica, fiscalità e marketing
Amministrazione: preventivo vs consuntivo
Fatturazione, regimi fiscali
Collaborazioni esterne e gestione fornitori terzi, gestione collaboratori
Servizi accessori: fiori, musica, animazione, accessibilità

COMPETENZE INTEGRATE

Differenze tra catering, banqueting, food truck (truckering)
Servizi inclusi vs extra per ogni format
Focus su allestimenti mobili, tensostrutture, showcooking, pasticceria scenica
Gestione intolleranze, disabilità, emergenze, imprevisti operativi

LA GESTIONE DELL'EVENTO

Tipologie di servizio: catering, banqueting, truckering
Elementi necessari per servizio, mise en place, ruoli dello staff
Coordinamento cucina-sala, gestione ospiti e problematiche
Q&A con i formatori
Debriefing collettivo e suggerimenti per la crescita personale/professionale



con **Pietro D'Elia,**
Tony Granieri e
Antonio Esposito

2 E 3 MARZO 2026



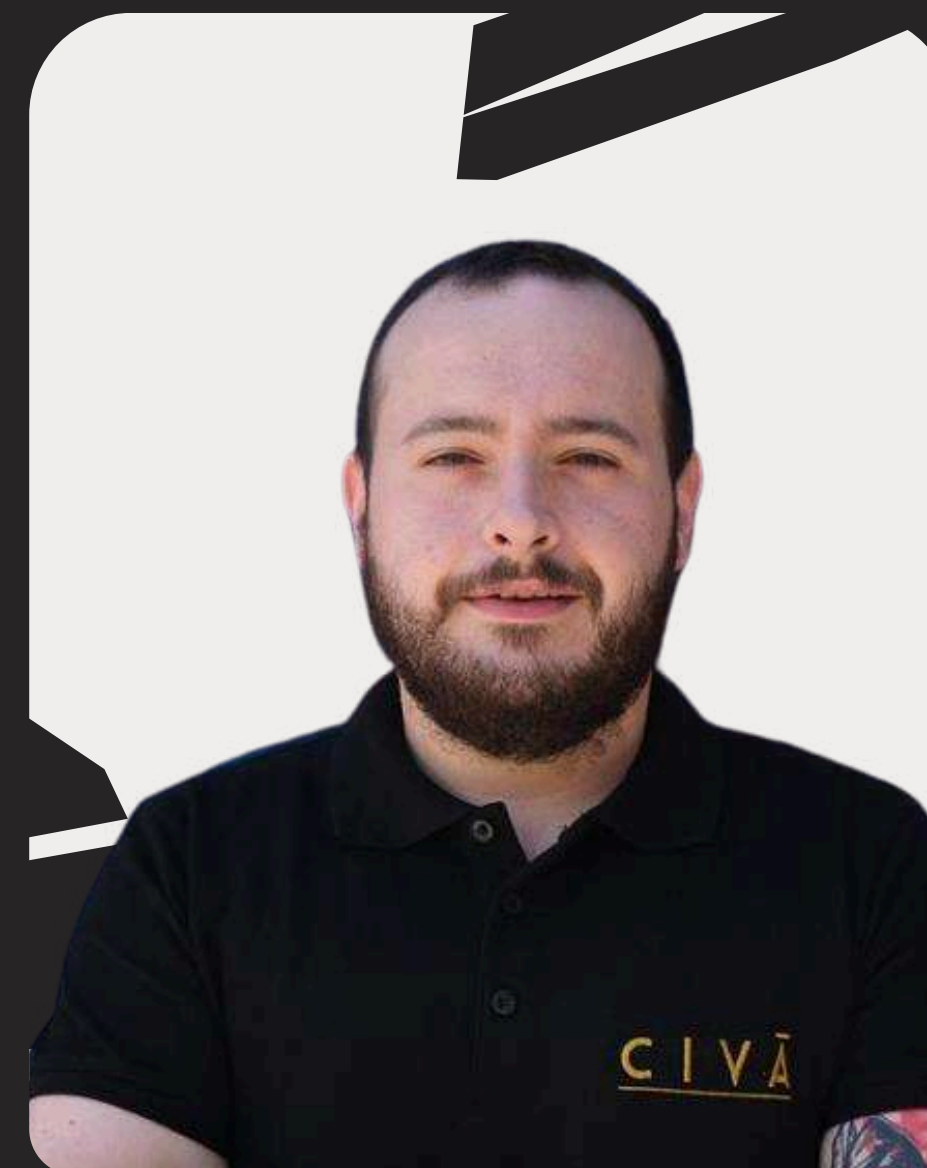
Antonio Esposito

Antonio è il “Mr. Wolf” di Civà e risolve qualsiasi problema tecnico con precisione e serenità. Publican e beer expert: conosce tipologie e metodi di produzione della birra ed è lui a gestire i beer pairing con i menù dei nostri catering.



Pietro D'Elia

Pietro è il co-fondatore di Civà e l'architetto delle relazioni. Manager e imprenditore del settore agricolo, è il punto di riferimento per creare eventi su misura. La sua naturale attitudine a vedere oltre permette di trasformare un'esigenza in opportunità, un'idea timida in una realtà concreta, curando ogni dettaglio con precisione e passione.



Tony Granieri

Chef e co-fondatore di Civà, Tony è l'anima creativa della cucina. Con una formazione nelle migliori cucine italiane e internazionali, porta il gourmet nel food truck, Nei suoi piatti c'è una croccantezza che sorprende, una morbidezza che emoziona, un'emozione che si fissa nella memoria del gusto.

CUCINA

Proposte innovative per un menù di mare

Un percorso dedicato a chi desidera rinnovare la propria cucina di mare attraverso **tecniche moderne**, approcci intelligenti alla materia prima e nuove idee di presentazione.

L'obiettivo della masterclass è offrire ai corsisti idee concrete per migliorare:

- l'approccio alla materia prima di mare
- le tecniche di lavorazione e conservazione
- le modalità di stoccaggio
- la selezione consapevole e strategica del pescato.

Destinatari

Professionisti, giovani cuochi e operatori del settore.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese:
dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente:

Domenico Iavarone

Metodologia didattica:

dimostrativa

Durata del corso: 7 ore

Costo

317,00

euro, con IVA



9 marzo 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

DURANTE IL CORSO VERRANNO APPROFONDITE DIVERSE LAVORAZIONI FONDAMENTALI DEL PESCE, TRA CUI:

- Tecniche di marinatura per esaltare gusto e texture;
- Fritture perfette, croccanti e leggere;
- Il segreto di un ottimo crudo di mare, sicuro e di grande impatto sensoriale;
- Primi piatti realizzati con pasta secca e pasta fresca, in chiave contemporanea;
- La cottura dei pesci interi, con particolare attenzione a tempi, temperature e rese.

Lo chef guiderà i partecipanti nella realizzazione di una selezione di piatti che spazieranno tra **antipasti, primi e secondi di mare**, mostrando tecniche, abbinamenti e modalità operative replicabili nella propria cucina.

Il corso offre strumenti utili per rinnovare il proprio menu, migliorare la qualità dei piatti e **valorizzare al massimo il prodotto ittico**.



con Domenico Lavarone

9 MARZO 2026

PIZZERIA

Precotture e stocaggio

il mondo delle basi pizza

Tecniche moderne per **produrre**, **conservare** e gestire basi professionali

Il corso ha l'obiettivo di trasmettere un metodo chiaro e completo per produrre basi pizza precotte di alta qualità, comprendendo **prefermenti**, **precotture**, **cotture alternative** e **tecniche moderne di conservazione**, così da costruire una linea produttiva efficiente, stabile e coerente con le esigenze del mercato contemporaneo.

Destinatari

A pizzaioli, panificatori e operatori che desiderano introdurre o migliorare un sistema professionale di produzione e gestione delle basi pizza, ampliando l'offerta senza perdere qualità.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese:
dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente: Valentino Tafuri

Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



9 e 10
marzo 2026

DALLE 10:00 ALLE 13 E DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Una formazione dedicata allo studio completo delle **basi pizza precotte**, partendo dalle logiche fermentative con prefermenti fino alla gestione delle moderne tecniche di conservazione.

È PREVISTA LA REALIZZAZIONE DELLE BASI PIÙ DIFFUSE NEL MONDO PROFESSIONALE:

- **Padellino**, con struttura soffice e alveolata;
 - **Pala**, con impasti più idratati e sviluppo esteso;
 - **Teglia**, caratterizzata da croccantezza e leggerezza controllata.
- Ogni variante viene affrontata lavorando con prefermenti mirati per migliorare aromi, stabilità, shelf-life e comportamento in precottura.

A seguire si approfondiscono le **cotture alternative**, tra cui la cottura a vapore di una base al mais, utile per ottenere prodotti più digeribili, morbidi e adatti a farine deboli o prive di glutine.

LA SECONDA PARTE DELLA MASTERCLASS affronta le principali tecniche di stoccaggio e conservazione professionale delle basi pizza:

- **Conservazione in ATM** con inserimento di perossido di ferro per il controllo dell'ossigeno;
- **Congelamento** e gestione sottozero;
- **Sottovuoto**, con logiche di stabilità, rigenerazione e shelf-life.

Il docente Valentino Tafuri guida passo dopo passo i partecipanti in un corso pratico che fornisce un **metodo replicabile** in laboratorio e in pizzeria.



con Valentino Tafuri

9 E 10 MARZO 2026

PIZZERIA

Le basi della cucina per il mondo pizza

la logica del topping

Nel settore della ristorazione restare aggiornati non è un'opzione, ma una necessità. Questo corso pratico dedicato ai **topping per pizza** ti offre l'opportunità di ampliare le tue competenze culinarie, perfezionare quelle già acquisite e dare **una nuova identità ai tuoi prodotti**.

Destinatari

Il corso è pensato per giovani pizzaioli, professionisti del settore, operatori alle prime armi.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente: Marco Cefalo

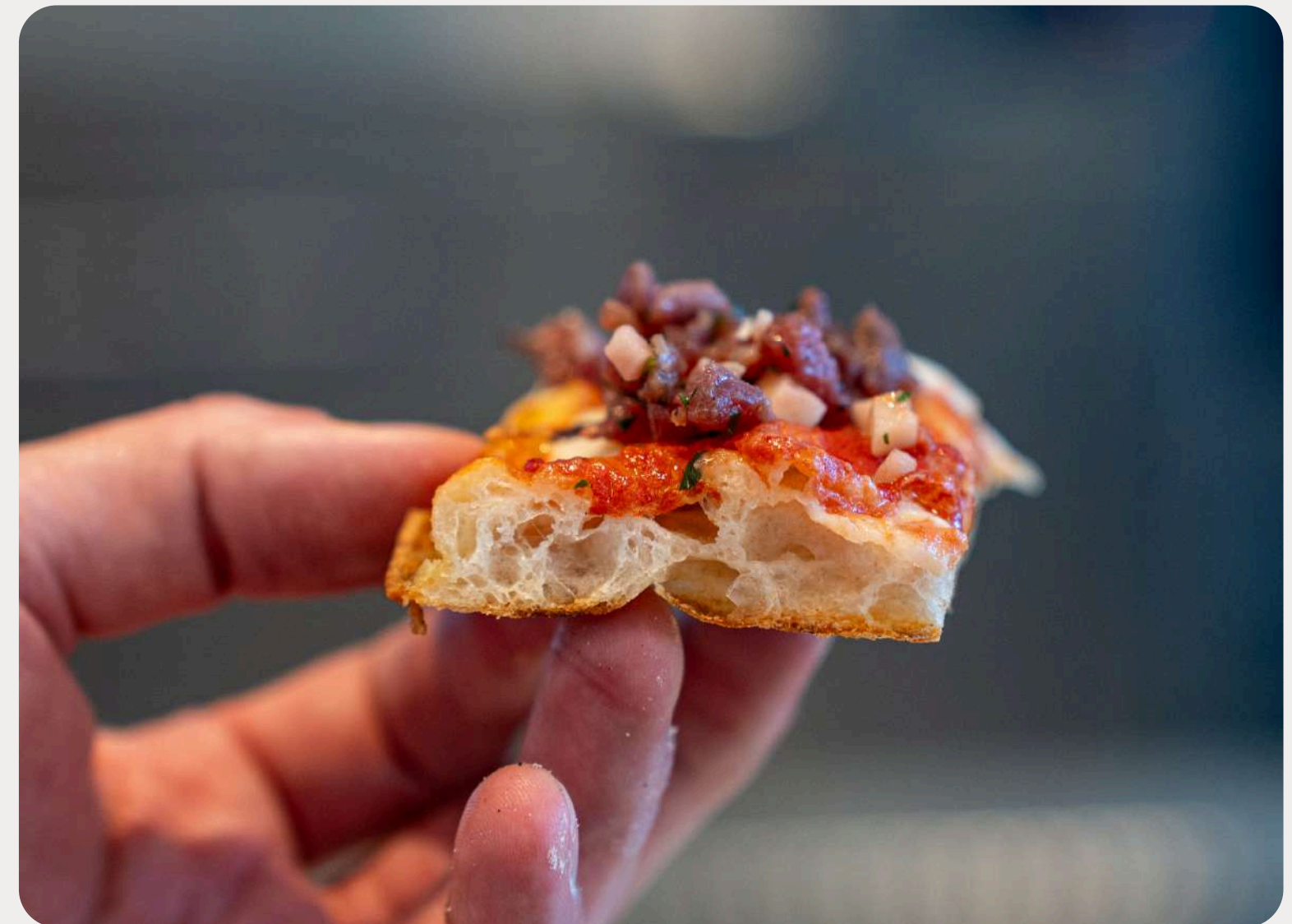
Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



16 e 17
marzo 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

L'obiettivo è offrire ai partecipanti strumenti concreti per proporre una pizza moderna, equilibrata e capace di ***distinguersi dalla concorrenza***. Grazie alle tecniche apprese durante la masterclass, potrai arricchire il tuo menù con ***abbinamenti nuovi e creativi***, aumentando la qualità percepita e la varietà dell'offerta.

•SALSE, CREME E CONTORNI: LA BASE DEL GUSTO

Il percorso inizia con un approfondimento dedicato alle salse, alle creme e ai contorni che compongono il cuore del topping. Scoprirai ricette, tecniche e accorgimenti per realizzare condimenti perfettamente bilanciati, studiati per valorizzare la pizza e per esaltare al massimo la stagionalità delle materie prime.

•TOPPING A BASE DI CARNE E PESCE: STRUTTURA, EQUILIBRIO, INTENSITÀ

Verranno poi analizzate le possibilità di topping che utilizzano carne e pesce, insieme alla preparazione di maionesi – classiche e vegetali – pesti, oli aromatizzati pensati per arricchire ogni creazione. Imparerai come integrare questi elementi per ottenere combinazioni armoniche, sorprendenti e in linea con le nuove tendenze.

•BASI DEL MONDO PIZZA

Non mancherà un ripasso tecnico delle basi indispensabili per muoversi con sicurezza e competenza nel settore: nozioni essenziali che permettono a ogni operatore, anche alle prime armi, di ottimizzare i propri processi e migliorare la qualità finale del prodotto.



con Marco Cefalo

16 E 17 MARZO 2026

TRASVERSALE

Food cost

gestione dei profitti di un'attività di ristorazione

L'importanza del **management nella ristorazione**, i campi di applicazione del food cost preventivo e del food cost consuntivo, tecniche di pricing, utilizzo del menu engineering e conversione economica, il cross revenue management, business plan e controllo di gestione, gestione del personale, leadership e normativa vigente.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docente:

Michele Garzia

Metodologia didattica:

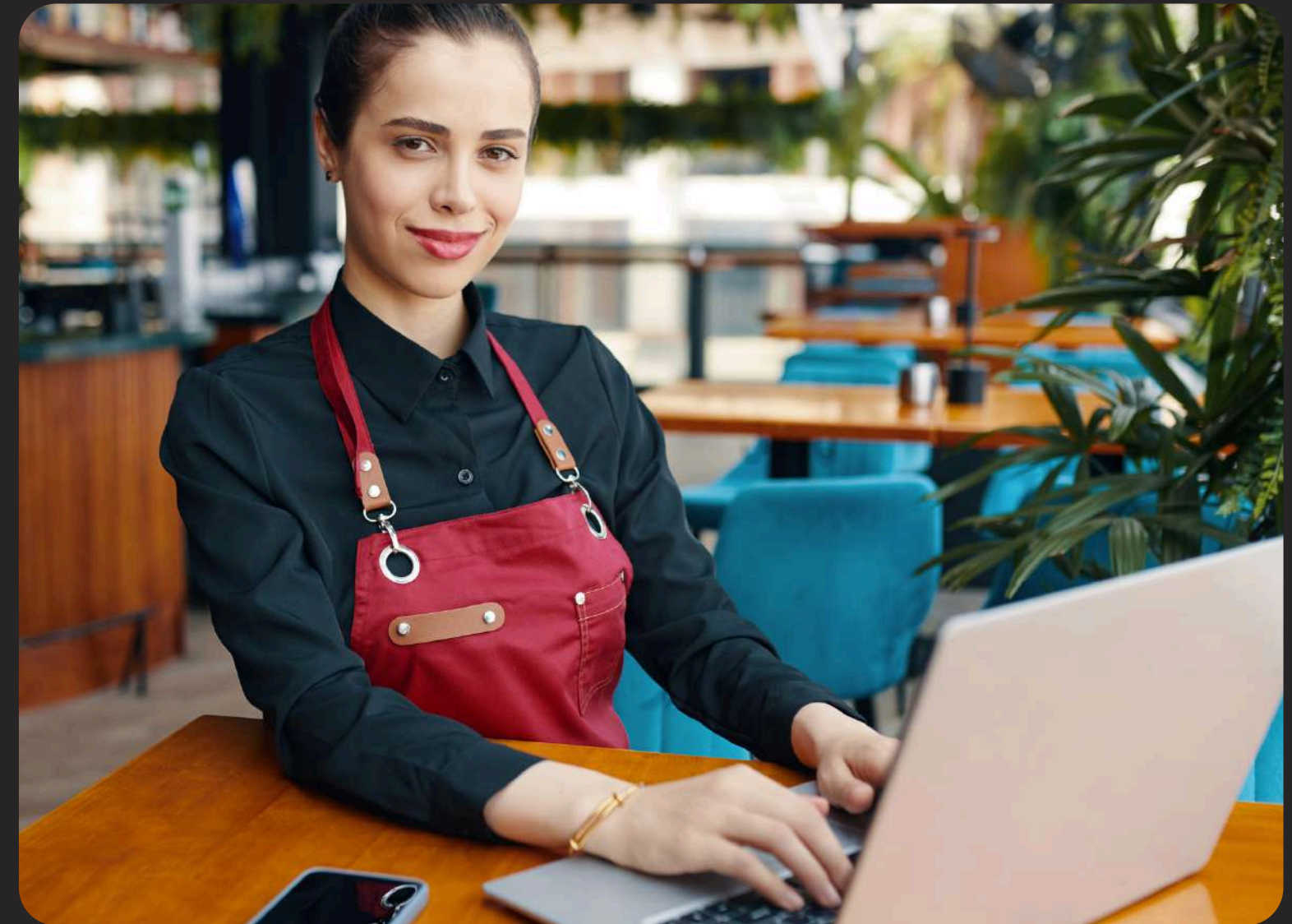
teorica

Durata del corso: 7 ore

Costo

195,00

euro, con IVA



23 marzo
2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Il corso mira ad approfondire l'aspetto "numerico" della ristorazione: i campi di applicazione del **food cost preventivo** e del **food cost consuntivo**, **tecniche di pricing**.

È rivolto ad imprenditori e professionisti del settore che intendono migliorare le loro skills rendendo la propria attività di ristorazione performante, ottimizzando i ricavi e prendendo consapevolezza dei punti di debolezza del proprio ristorante.

La masterclass svela il **lato gestionale della ristorazione**, dove numeri, strategie e scelte determinano il successo di un'impresa.

I partecipanti impareranno a gestire la redditività del locale, ottimizzare risorse e costi, applicare strategie di pricing efficaci e pianificare nuove aperture con solidi criteri economici. Saranno rappresentate tecniche di calcolo per la valutazione e lo studio di fattibilità di nuove aperture.

Il docente Michele Garzia, Food & Beverage management di In Cibus, guiderà i partecipanti in un percorso pratico per trasformare la propria attività food in un'impresa sostenibile e profittevole.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Il management e la sua importanza
- Tecniche di calcolo del food cost preventivo e di quello consuntivo
- L'importanza del calcolo e la sua applicazione
- Il menu engineering e il suo utilizzo
- Il pricing
- Il banqueting ed i suoi margini
- Il revenue management
- Le tendenze nel settore food
- La leadership



con Michele Garzia

23 MARZO 2026

PASTICCERIA

Dessert da ristorazione

La masterclass è un'occasione per approfondire in modo completo il tema del dolce da ristorazione: dalla sua evoluzione, all'analisi delle esigenze attuali, fino alla **progettazione di dessert adatti al contesto contemporaneo**.

Si lavorerà sulla costruzione di **dolci equilibrati, leggeri e funzionali al servizio**, con attenzione alla composizione, ai contrasti aromatici e alla coerenza con il menu. Saranno proposti spunti pratici per integrare ingredienti selezionati –anche del territorio– con tecniche moderne di pasticceria e cucina, mantenendo sempre chiarezza del gusto e attenzione alla funzionalità del piatto.

Destinatari

Professionisti, giovani pasticciieri e operatori del settore.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente:

Antonino Maresca

Metodologia didattica:

dimostrativa

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



26 e 27
marzo 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

TEMI E TECNICHE TRATTATI:

- Si lavorerà sulla **costruzione del dessert**: struttura, funzione ed equilibrio tra gli elementi.
- Verranno approfonditi **texture, temperature e bilanciamento aromatico**, come strumenti per costruire dolci leggibili e armonici.
- Si esploreranno **preparazioni** come spume, gel, sorbetti, biscuit, valutandone applicazione e resa durante il servizio.
- Si affronteranno aspetti pratici di gestione e ottimizzazione: conservazione, rigenerazione e tempistiche.
- Verranno utilizzate materie prime attuali, trattate con tecniche come infusioni e aromatizzazioni, con attenzione alla loro integrazione nel piatto.
- Si lavorerà anche sul racconto del dessert, con esercizi su naming, descrizione e linguaggio di sala.



con **Antonino
Maresca**

26 E 27 MARZO 2026

Dessert presentati

Origini - Memoria e gusto consapevole

Una reinterpretazione della pastiera napoletana, dove il cedro candito e il caffè accompagnano ricotta, grano e acqua di fiori d'arancio.

Un dolce che cambia forma senza perdere radici, giocando con equilibrio, struttura e aromi.

Campania Nova - Terra d'Essenze, Fragranza Viva

Un babà contemporaneo che guarda avanti partendo da ciò che ha sotto i piedi: agrumi rari della Campania, botaniche mediterranee e olio extravergine d'oliva per raccontare un'idea di dolce che sa dove andare.

Niente da aggiungere - Presenza invisibile, gusto riconoscibile

Il baccalà diventa dessert, senza mai mostrarsi nel piatto.

Attraverso una bavarese e un gel lavorati con precisione, si compone un dolce sorprendente ma coerente, accompagnato da ceci, pomodoro confit, olive e note iodate.

Orto - Memoria che cresce dalla terra

Cavolo cappuccio, carota, zucca e peperone si intrecciano in una composizione dolce che parla di stagionalità e semplicità.

Gli ingredienti dell'orto non sono un tema creativo, ma una base concreta da cui nasce l'equilibrio del piatto.

Interludio - Essenziale, fresco, in sottrazione

Un piatto leggero, costruito senza grassi aggiunti e a basso contenuto di zucchero.

Pera, sedano e mora danno forma a una sequenza asciutta e nitida, dove ogni elemento è pensato per bilanciare freschezza, struttura e temperatura.



con Antonino Maresca

26 E 27 MARZO 2026



PIZZERIA

Pizza in teglia

Il corso mira a fornire una comprensione tecnica e sensoriale della pizza in teglia, unendo **metodo artigianale**, **visione gastronomica** e **pratica diretta**.

Il partecipante conclude il percorso con un bagaglio di competenze replicabili, consapevoli e coerenti con le esigenze della teglia moderna.

Destinatari

A pizzaioli, panificatori, professionisti della ristorazione che desiderano approfondire la pizza in teglia secondo una visione contemporanea.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docenti: Valentino Tafuri
e Alessandro Ruver

Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,00

euro, con IVA



30 e 31
marzo 2026

DALLE 10:00 ALLE 13 E DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Un percorso intensivo di due giorni interamente dedicati all'impasto e alla pratica della pizza in teglia contemporanea, guidato da Valentino Tafuri e Alessandro Ruver.

Nella **PRIMA GIORNATA**, Valentino Tafuri introduce il partecipante nel mondo degli impasti ad alta idratazione tipici della teglia romana: farine, prefermenti, gestione della temperatura, sviluppo della maglia glutinica, maturazione e tecniche di precottura.

Vengono analizzate le logiche che regolano alveolature, leggerezza e stabilità dell'impasto, partendo da una visione tecnica semplice e immediata.

Una giornata sarà dedicata all'incontro tra i maggiori interpreti della pizza in teglia contemporanea. Il focus è sulla visione del morso: consistenze, equilibrio dei condimenti, cotture e logiche sensoriali che trasformano una teglia in un prodotto identitario.

Una sessione che permette al partecipante di comprendere come tecnica e filosofia gastronomica possano fondersi in un unico gesto.

Nella **SECONDA GIORNATA** i corsisti saranno in laboratorio con Alessandro Ruver per applicare quanto appreso nel giorno precedente. Si lavora su impasti, stesure, precotture, rigenerazioni, con un approccio operativo completo, volto a costruire autonomia e metodo.



con Valentino Tafuri e Alessandro Ruver

30 E 31 MARZO 2026

CUCINA

Ascoltare il territorio per una cucina sostenibile

La cucina di Antonia Klugmann si fonda su un'osservazione attenta e responsabile degli ingredienti. Il territorio è inteso come un sistema dinamico, in cui stagionalità e biodiversità guidano le scelte tecniche e creative. L'approvvigionamento quanto più possibile locale mediante una filiera corta, la riduzione degli sprechi e la valorizzazione di ogni parte dell'ingrediente sono elementi strutturali della sua cucina.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese:
dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente:

Antonia Klugmann

Metodologia didattica:

dimostrativa

Durata del corso: 7 ore

Costo

317,20

euro, con IVA



31 marzo
2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

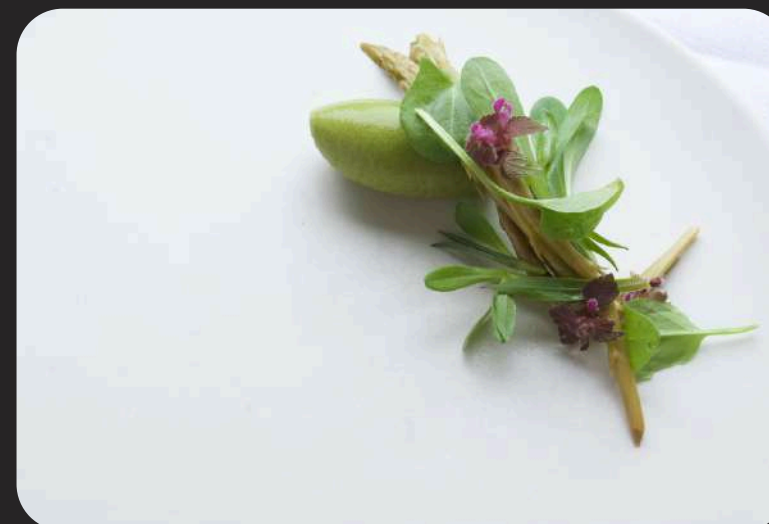
La cucina della chef è profondamente stagionale, segue i ritmi della natura mediante la creazione di nuove ricette a partire da ingredienti tipici e rappresentativi della biodiversità del Friuli-Venezia Giulia.

I vegetali, insieme alle erbe coltivate e spontanee, occupano un ruolo centrale: sono fonte di ispirazione, strumento di racconto del territorio ed elemento fondante del gusto. Ogni piatto è pensato come parte di un percorso, un invito ad ascoltare il territorio e lasciarsi guidare da una sensibilità che mette al centro l'ingrediente e il gusto.

Una masterclass incentrata sulla stagionalità e sull'utilizzo consapevole della materia prima, con l'obiettivo di scoprire una cucina fortemente identitaria e profondamente legata al territorio.

PIATTI PRESENTATI

- Pane ammollato e arrostito
- Ravioli ripieni di bollito di lingua, sambuco, maionese al dragoncello
- Fusilli, lattuga romana, ostrica e ruta
- Quaglia e cardo mariano



con Antonia Klugmann

31 MARZO 2026

PASTICCERIA

Il bilanciamento in pasticceria

Il corso di Bilanciamento in Pasticceria con Antonio Montalto nasce per dare finalmente una **visione tecnica, chiara e applicabile** del perché le ricette funzionano — o non funzionano.

Un viaggio dentro la struttura nascosta dei dolci, dove ogni ingrediente ha un ruolo preciso e dove conoscere le interazioni tra farine, zuccheri, grassi, uova e agenti lievitanti diventa la chiave per creare prodotti coerenti, attuali e sempre replicabili.

Destinatari

Pasticcieri e cuochi che vogliono accrescere le loro competenze.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese:
dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente:

Antonio Montalto

Metodologia didattica:

dimostrativa

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



14 e 15
aprile 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

IL PERCORSO GUIDA IL PARTECIPANTE A COMPRENDERE:

- Funzioni e interazioni di farine, zuccheri, grassi, uova e agenti lievitanti.
- Comportamento in cottura e sviluppo della struttura.
- Bilanciamento delle ricette per prodotti costanti e di alta qualità.
- Ricette innovative per rispondere alle esigenze della pasticceria moderna

Attraverso un percorso guidato, imparerai a **leggere ciò che accade in cottura**, a **prevedere lo sviluppo delle texture** e a **bilanciare ogni formula** con metodo, così da ottenere risultati costanti e di qualità superiore.

Non solo tecnica: il corso apre anche alla **creatività**, mostrando come progettare ricette innovative capaci di rispondere alle esigenze della pasticceria moderna — dalle torte e crostate da scaffale all'e-commerce, fino ai mash-up di consistenze, al pairing degli ingredienti e alla gestione di produzione, stoccaggio e shelf-life.



con Antonio Montalto

14 E 15 MAGGIO 2026

PIZZERIA

Le basi dell'arte bianca

Le basi dell'arte bianca è il percorso ideale per chi desidera avvicinarsi al **mondo del pane** e della **pizza**.

Il corso ha l'obiettivo di offrire una base solida e consapevole per chi desidera specializzarsi in futuro nell'ambito della panificazione, pizza contemporanea, pre-fermentati, grande lievitazione o viennoiserie.

Destinatari

Principianti, aspiranti professionisti, operatori alle prime armi.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese:
dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente: Valentino Tafuri

Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



18 e 19
maggio 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Una giornata formativa per comprendere le logiche fondamentali dell'impasto, partendo dalla **conoscenza delle materie prime** –cereali, farine, grassi e zuccheri– e arrivando alla corretta conduzione delle **fasi di lavorazione**.

Il percorso guida il partecipante nella **distinzione tra puntata, appretto e formatura**, fornendo gli strumenti per interpretare ciò che accade nell'impasto e intervenire con consapevolezza.

Il corso combina teoria e pratica in laboratorio grazie alla realizzazione dei prodotti base dell'arte bianca: **grissini, pane, focacce e bun**.

Il docente **Valentino Tafuri** accompagnerà passo dopo passo, alternando nozioni essenziali e applicazione immediata per costruire basi solide e replicabili.



con Valentino Tafuri

18 E 19 MAGGIO 2026

PIZZERIA

Fritti tradizionali e contemporanei

in pizzeria

Questo corso è un viaggio nel mondo dei fritti –dai grandi classici della tradizione italiana alle proposte più moderne e creative– pensato per chi desidera elevare la qualità della propria offerta e stupire i clienti con prodotti impeccabili. Sotto la guida dello chef Marco Cefalo, Resident Chef di In Cibus, imparerai tecniche e pratiche fondamentali per ottenere un fritto sempre **fragante, asciutto, croccante fuori e morbido dentro**.

Destinatari

Il corso è pensato per pizzaioli, professionisti del settore desiderosi di perfezionare le proprie competenze e arricchire il menù con fritti d'eccellenza, tradizionali e contemporanei.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docente: Marco Cefalo

Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



8 e 9
giugno 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Il cuore della formazione sarà dedicato alla comprensione pratica della frittura: temperatura ideale dell'olio, tempi corretti di cottura, metodi per mantenere la friabilità nel tempo e accorgimenti per evitare che il prodotto risulti unto o pesante.

L'olio sarà il protagonista silenzioso del corso: scoprirai come sceglierlo, come gestirlo e come preservarne le caratteristiche, così da garantirti un risultato costante e sempre di alta qualità.

Verranno inoltre illustrati i metodi di conservazione ottimale dei prodotti da rosticceria una volta pronti, per preservarne struttura e gusto.

I FRITTI DELLA TRADIZIONE

Approfondiremo le tecniche per realizzare i grandi classici della rosticceria italiana: crocchè, arancini, frittatine e molto altro. Il focus sarà sulla croccantezza finale, sulla giusta struttura e sulla leggerezza dell'impasto, per offrire ai tuoi clienti un'esperienza che sappia di autenticità e qualità.

I FRITTI INNOVATIVI

Nella seconda parte del corso esplorerai ricette moderne e combinazioni creative. Imparerai a preparare fritti artigianali dal gusto contemporaneo, perfetti per ampliare il tuo menù con proposte originali che uniscono tecnica, gusto e innovazione.



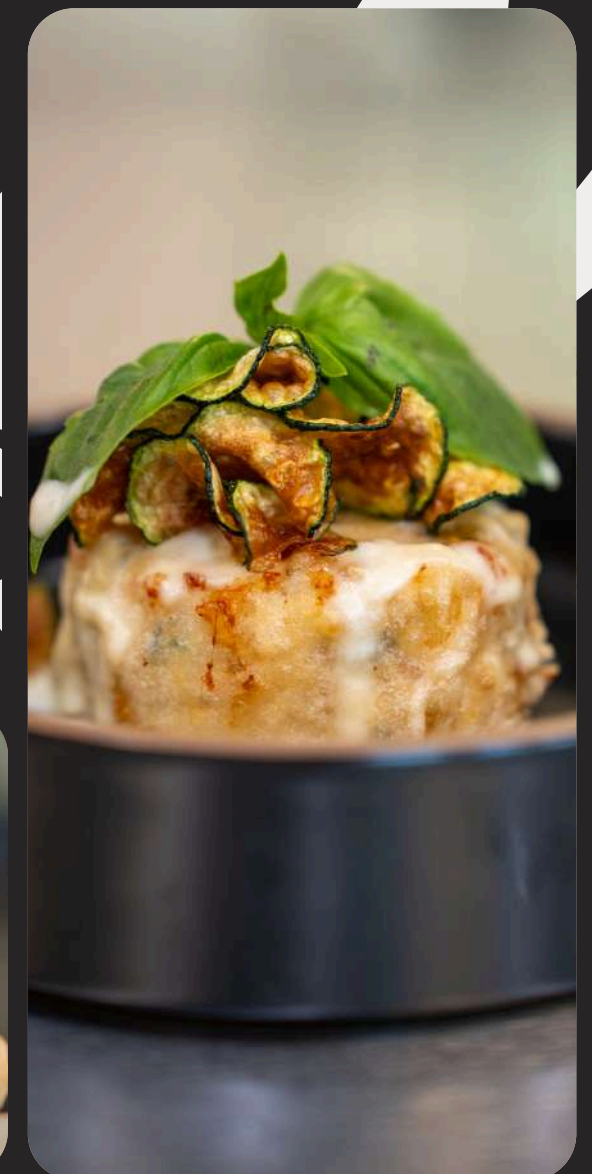
con Marco Cefalo

8 E 9 GIUGNO 2026

Programma

TECNICHE BASE E AVANZATE

- Principi di frittura per ottenere prodotti croccanti, leggeri e asciutti
- Gestione dell'olio: temperatura, tempi, sostituzione e conservazione
- Preparazione e conservazione ottimale dei prodotti di rosticceria
- Preparazione di fritti tradizionali e innovativi
- Croccchè
- Arancini (stile Sicilia, Roma, Napoli)
- Frittatina tradizionale
- Frittatina alla Nerano
- Frittatina cacio e pepe
- Calzone fritto
- Montanara
- Mozzarella in carrozza
- Verdure in pastella
- Polpetta di baccalà mantecato, limone e patate
- Polpetta di brasato
- Polenta stick



con **Marco
Cefalo**

8 E 9 GIUGNO 2026

CUCINA

Burger & Buns

Ottenere il panino perfetto è possibile: basta unire l'arte del panificatore Valentino Tafuri all'esperienza culinaria dello chef Marco Cefalo.

In questa Masterclass scoprirai come realizzare **diverse tipologie di bun e sandwich**, approfondendo il ruolo del lievito, le tecniche di formatura e la cottura ideale dei panini.

Il percorso proseguirà con il **mondo dei topping**, ispirati alla visione creativa dello chef Cefalo e alle sue combinazioni più iconiche.

Destinatari

Cuochi, titolari di strutture e operatori del settore

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese:
dispense didattiche, giacca da lavoro e pranzo.

Docenti: Marco Cefalo e
Valentino Tafuri

Metodologia didattica:
dimostrativa

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



16 e 17
giugno 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Analizzeremo i prodotti e la loro ottimale mise en place, per garantire un servizio fluido ed efficiente, perfetto per la realtà di un pub.
Approfondiremo poi una **vasta gamma di carni** e **metodi di cottura**, senza tralasciare gli **abbinamenti di mare**, per esplorare da vicino anche questo universo ricco di possibilità.

Non mancherà un **focus sulle salse** e sui più celebri **abbinamenti americani**: maionese, ketchup, BBQ e le rispettive varianti, oltre a contorni, oli aromatizzati e preparazioni complementari.

Saranno inoltre analizzati diversi sistemi di cottura, dal forno alla CBT, fino al BBQ.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Preparazione degli impasti
- Cottura delle carni
- Realizzazione delle farciture
- Finitura della mise en place della linea farcitura Burger
- Produzione dei bun
- Degustazione finale con i partecipanti



con Marco Cefalo e Valentino Tafuri

16 E 17 GIUGNO 2026



INCIBUM

Scuola di Alta Formazione Gastronomica

Via Leonardo da Vinci, 15

Pontecagnano Faiano (SA)

Tel. **0828 370305** | +39 **392 9862050**

email: info@incibum.it