



Comunicato stampa

Haasnoot, Morel, Vallée, i grandi nomi del cioccolato mondiale al Chocolate Academy Center Milano protagonisti dei corsi del primo semestre.

Milano, 31 gennaio 2019

L'undici febbraio partono i nuovi corsi del Chocolate Academy Center Milano che anche quest'anno vedrà come protagonisti i grandi maestri del cioccolato, della pasticceria e del gelato a livello internazionale.

Frank Haasnoot, Vincent Vallée, Alexandre Bourdeaux, Stefano Laghi, Christophe Morel sono solo alcuni dei grandi interpreti della pasticceria mondiale che con Davide Comaschi, Alberto Simionato e Ciro Fraddanno saranno a disposizione dei professionisti italiani per spiegare tecniche e ricette che possono rivoluzionare il mercato della pasticceria e della gelateria italiana.

Nata poco più di un anno fa, e parte di un network di più di **20 Chocolate Academy** aperte in tutto il mondo da **Barry Callebaut**, l'azienda franco belga leader nella produzione e distribuzione di cacao e cioccolato, il Chocolate Academy Center guidato dal maître chocolatier campione del mondo del cioccolato, Davide Comaschi, ha come obiettivo quello di valorizzare la cultura del cioccolato in Italia e dare alla pasticceria e gelateria italiana un supporto concreto alla crescita, grazie alla magia di questo ingrediente che rende ogni ricetta gustosa e unica senza dimenticare la grande plasticità del prodotto che consente realizzazioni artistiche di notevole impatto. La parola d'ordine è INNOVAZIONE.

Il giorno 11 febbraio le porte dell'academy si apriranno con un corso innovativo dedicato al sorbetto al cioccolato condotto dal Choco Gelato Chef Ciro Fraddanno. **Il sorbetto al cioccolato** è sicuramente la risposta innovativa a tutte le esigenze di intolleranze al lattosio o allo stile di vita vegano.

In contemporanea il maître chocolatier Alberto Simionato affiancherà per due giorni i corsi nella produzione di **soggetti in cioccolato** che potranno rendere le vetrine delle pasticcerie nel periodo primaverile e in particolare per la Pasqua più colorate e fantasiose.

Chocolate Academy Center Milano

Via Morimondo, 23 Telefono: 02 8246 4601.



Il 18 e il 19 febbraio Ciro Fraddanno terrà altre due sessioni dedicate all'analisi sensoriale del gelato e alla scoperta del vero **gelato al cioccolato fondente**. Per continuare il 26 febbraio con il corso **Arcobaleno dei gelati** durante il quale il cioccolato è protagonista in tutte le sue sfaccettature: fondente, al latte, bianco e ruby, la tipologia di più recente scoperta, ma anche la massa di cacao, il cacao in polvere, il cioccolato al caramello, i monorigine, ecc. e concludere l'undici marzo con il corso "**il tuo gelato al cioccolato**".

Il 25 e 26 e il 27 e 28 marzo Alberto Simionato condurrà "**La magia del cioccolato in pasticceria**" una full immersion di 2 giorni dedicata ai professionisti che vogliono addentrarsi nel mondo del cioccolato e desiderano avere una panoramica completa di questo settore complesso e affascinante mentre durante gli altri due giorni il corso "**50 sfumature di cioccolato**" sarà teorico/pratico, un vero trampolino di lancio sul mondo del cioccolato per coloro che vi si avvicinano per la prima volta in modo professionale.

I primi giorni di aprile (1-3) il direttore dell'Academy Davide Comaschi terrà il corso dimostrativo "**Mignon al cioccolato**". Dalla fusione tra la profonda conoscenza di un ingrediente pregiato come il cioccolato e la lunga esperienza nei laboratori di pasticceria, punti di forza della carriera professionale del campione del mondo Davide Comaschi, nasce una produzione di mignon al cioccolato che saprà affascinare il cliente per bontà e bellezza. L'utilizzo del cioccolato come ingrediente caratterizzante conferirà ricchezza e un tocco di innovazione alle diverse tipologie di mignon che verranno realizzate. Obiettivo del corso è mostrare come l'armonia del gusto e la raffinatezza estetica possano coesistere con un metodo di produzione efficiente e razionale che ogni pasticciere potrà far suo e adottare nel proprio laboratorio risolvendo così problematiche ed errori comuni.

Il 6 e 8 maggio sarà ospite dell'academy Christophe Morel noto per la sua capacità di creare capolavori di cioccolato. Il corso pratico di due giorni "**Chocolate Showpieces**" è un'occasione unica per imparare direttamente da questo maestro cioccolatiere, poiché condivide tecniche e segreti per intagliare, scolpire e manipolare il cioccolato in opere d'arte tridimensionali.

Un mese dopo, il 3 e 4 giugno, l'academy ospiterà Vincent Vallée, vincitore de World Chocolate Masters 2015, noto in tutto il mondo per la qualità delle sue lavorazioni soprattutto nel settore della **pralineria**. Ogni corsista realizzerà un'ampia gamma di cioccolatini di alta qualità: tartufi, praline, gelatine alla frutta. Nonostante sia focalizzato alla creazione di un ricettario per pralineria, il corso si soffermerà anche sulle sue applicazioni per le decorazioni e si comporrà di parti teoriche e pratiche.

Il 17 e 19 giugno tornerà l'estro creativo del pastry chef Frank Haasnoot che con il suo corso "**Stile in pasticceria**" spiegherà a tutti quei maître patissier e chocolatier che, avendo già piena padronanza delle tecniche d'esecuzione e del corretto bilanciamento degli ingredienti vogliono rendere uniche le loro creazioni apponendovi la propria firma e impreziosirle con delle raffinate decorazioni in cioccolato. Il semestre si chiude con il corso di Stefano Laghi "**Torte da forno innovative**". Vincitore tra gli altri del campionato mondiale di pasticceria e cucina di Basilea nel 1993 e nel 1994, Laghi affronterà un tema classico della pasticceria tradizionale italiana - la torta da forno nelle sue molteplici varianti - rileggendolo però in chiave contemporanea. In particolare, la sua dimostrazione si soffermerà sugli inserti e sulle farciture in



cottura, fornendo ai corsisti spunti originali e tecniche innovative per personalizzare la proposta di torte da forno della loro pasticceria, rendendola unica e distintiva.

Innovazione, creatività e impegno sociale sono gli aggettivi che meglio rappresentano la filosofia di Chocolate Academy Center Milano e di Barry Callebaut.

La struttura

L'idea alla base del Chocolate Academy Center Milano è **trasportare la realtà di un laboratorio di pasticceria all'interno di una scuola** conciliando attività di formazione ed esigenze dei professionisti: ogni azione compiuta durante un processo produttivo, dalla conservazione della materia prima alla vendita, è importante e per questo gli spazi sono stati pensati in modo fluido, per adattarsi facilmente alle diverse esigenze di produzione.

La struttura prevede un **ricevimento** luminoso e accogliente con grandi pareti trasparenti perché i diversi ambienti e le persone che vi lavorano possano dialogare fra loro in modo fluido. È stato anche realizzato un **bar** per i momenti di relax, scambio di idee e socializzazione all'interno dell'accademia. A partire dalla hall si accede alle aree polifunzionale della scuola che sono state denominate Spazio Intenso, Spazio Dolce, Spazio Sensoriale, Spazio Creativo e a cui si affianca il ChocoGelato Lab.

Lo Spazio Intenso ospita le migliori attrezzature dedicate alla lavorazione del cioccolato, lo Spazio Dolce offre agli studenti la possibilità di approfondire le tecniche di creazione e decorazione delle preparazioni di pasticceria. Lo Spazio Sensoriale è riservato alla degustazione delle diverse tipologie di cioccolato, lo Spazio Creativo è invece dedicato allo scambio di idee, all'incontro, al confronto.

Infine nel ChocoGelato Lab si potranno approfondire le tecniche legate alla lavorazione del gelato artigianale.

Gli chef residenti

Classe 1980, **Davide Comaschi** già adolescente decide di trasformare in professione la sua naturale vocazione per la pasticceria. Dopo la formazione al Politecnico del Commercio e del Turismo (CAPAC), inizia la sua esperienza lavorativa nei laboratori della storica Pasticceria Martesana, di cui diventerà



presto pastry chef. Qui si perfeziona grazie a Vincenzo Santoro, uno fra i più apprezzati pasticceri milanesi. Nello stesso periodo, incontra il Maestro Iginio Massari con cui intraprende una lunga collaborazione sia nell'ambito dei corsi CAST Alimenti, sia nella preparazione dei World Chocolate Masters. Nel 2010 entra in AMPI, l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, e nel 2013 vince il World Chocolate Masters a Parigi. Nel 2016 diventa il testimonial del Salon du Chocolat di Parigi, edizione milanese, e nello stesso anno diventa direttore del Chocolate Academy™ Center Milano dell'azienda leader mondiale nel settore del cacao Barry Callebaut. Si diploma, inoltre, in Culinary Nutrition presso la prestigiosa Art joins Nutrition Academy e diventa membro del Comitato Scientifico ASSIC (Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina), formato da rappresentanti autorevoli del mondo della scienza e della salute. Direttore il Chocolate Academy™ Center Milano curerà tutte le proposte didattiche e condurrà personalmente alcuni corsi. A ottobre 2017 entra a far parte del comitato scientifico di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, assieme a Gualtiero Marchesi, Paolo Lopriore, Mariella Organi, Ezio Mannato e Andrea Grignaffini. Ad ALMA Comaschi è docente di riferimento per il settore Cacao, Cioccolato e Pralineria,

Sito: www.davidecomaschi.com

Facebook: @DavideComaschiPastryChef

Instagram: @dcomaschi

Folgorato dal mondo della cucina giovanissimo, **Alberto Simionato** decide di perfezionare la sua formazione alla Boscolo Etoile Academy dove viene a contatto con il mondo dell'alta pasticceria. È il Maestro Cristian Beduschi a farlo appassionare al cioccolato e, dopo alcune esperienze nell'hotellerie di lusso, Simionato approda come cioccolatiere dal pastry chef Stefano Laghi. L'incontro con Ramon Morató e la Chocolate Academy avviene in Spagna: è nel 2010 che inizia il percorso di Alberto con Cacao Barry.

Facebook: @albertosimionato.pastrychef

Instagram: @albertosimionato

Figlio d'arte, **Ciro Fraddanno**, nasce e cresce nella gelateria di famiglia. Approfondisce la pasticceria in CAST Alimenti prima come stagista, poi corsista e infine docente. Si specializza con i campioni del mondo Cristian Beduschi e Luigi Biasetto. Dopo importanti esperienze all'estero, prima a



Parigi, ad “Helenne Darroze” ristorante due stelle Michelin; poi a Londra ai grandi magazzini Harrods e nello storico e incantevole Hotel Claridge’s, ritorna al sole caldo della penisola sorrentina, dove si re-inventa come Cocktail bar Manager. Spinto dalla volontà di mettersi in gioco, accetta l’incarico di assistente di direzione presso CAST Alimenti e poi di coordinatore di Athenaeum. Una sola però è la passione quotidiana: l’amore per il gelato e Fraddanno ne ha fatto una vera professione che lo vede coinvolto nel studiare, creare e utilizzare il gelato all’interno delle varie sfere gastronomiche, scoprendo sempre nuovi abbinamenti e applicazioni vastissime.

Facebook: @Ciro Fraddanno

SEGUI LA CHOCOLATE ACADEMY MILANO SUI SOCIAL:

Facebook: www.facebook.com/chocolateacademyMilano/

Twitter: twitter.com/ChocoAcademyMI

Instagram: [chocolateacademymilano](https://www.instagram.com/chocolateacademymilano)

Hashtag ufficiale: #ChocolateAcademyMI

Contatti

Ufficio Stampa:

Simona Sansonetti

Freedot srl

Telefono: +39 3355425490

press@freedot.it

Seguite il gruppo Barry Callebaut:



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)



[Instagram](#)

Chocolate Academy Center Milano

Via Morimondo, 23 Telefono: 02 8246 4601.