

ESMACH 

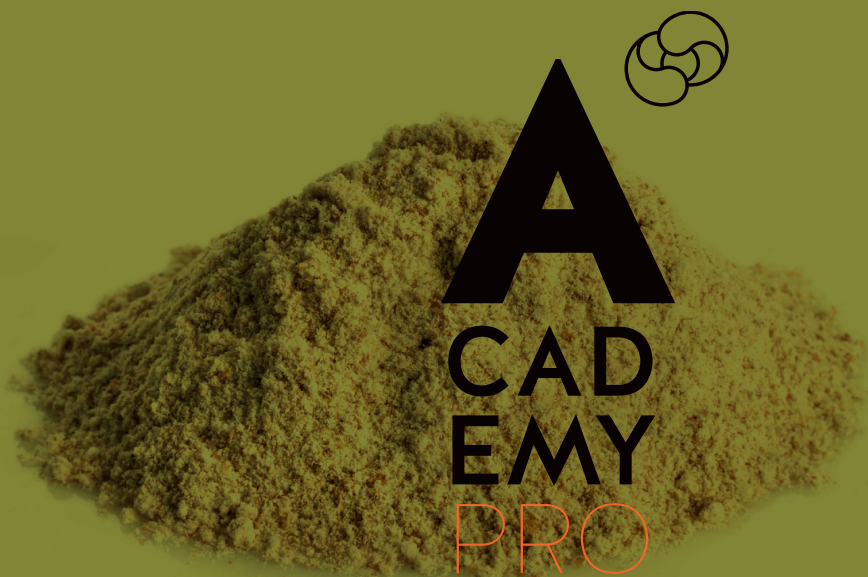
GIUGNO  
2018

# IL PANE NELLA RISTORAZIONE CON IL MIGLIOR STELLATO

LA MODERNA REALTÀ  
DI BAKERY CHEF!

CORSO DI PANIFICAZIONE  
GASTRONOMICA AVANZATA

ESMACH  
Grisignano  
VICENZA  
Italia





# IL PANE NELLA RISTORAZIONE CON IL MIGLIOR STELLATO

LA MODERNA REALTÀ DI BAKERY CHEF!

**GIUGNO  
2018  
H. 11-15**

ESMACH  
via V. Veneto, 143  
36040 Grisignano di Zocco

Costo: 500,00 Euro + IVA

*Per iscriverti al corso  
compila il form su  
[www.esmach.com/academy](http://www.esmach.com/academy)*

*Per informazioni:  
[info@esmach.com](mailto:info@esmach.com)*

## CORSO DI PANIFICAZIONE GASTRONOMICA AVANZATA

Un corso rivolto ai **professionisti della panificazione** che vogliono spaziare ed allargare le proprie conoscenze nelle tematiche legate alla moderna ristorazione.

Lo chef, proporrà la strada dell'essenzialità, dell'equilibrio e del gusto, in un linguaggio gastronomico incisivo e personale utilizzando il pane come componente primario nelle sue creazioni.

**Io Chef \*\*\*** : di nazionalità italiana, profondamente legato al territorio, in pochi anni ha conquistato 3 stelle Michelin. Attraverso una ricerca incessante e con uno spiccato approccio imprenditoriale, ha percorso la strada dell'essenzialità, dell'equilibrio e del gusto. In poco tempo ha saputo creare un linguaggio gastronomico incisivo e personale, e un sistema complesso in cui coesistono alta cucina, format di ristorazione diffusa, formazione superiore e prodotti per il consumo domestico.

