



## corsi

[WWW.TRITTICOCLUB.IT](http://WWW.TRITTICOCLUB.IT)

### BRAVO

PRESSO SAFAC SRL  
VIALE PIETRO CECCATO - ALTE  
CECCATO (VI)

▶ 26 - 27 gennaio (dalle ore 14,30)

#### Naturalmente Trittico

docente Sergio Priotti

Per partecipare: info@safac.it

Tel. 0444/696846

[WWW.CASTALIMENTI.IT](http://WWW.CASTALIMENTI.IT)

### CAST ALIMENTI

BRESCIA

▶ 9 - 27 febbraio

#### Corso di alta formazione per gelatiere

▶ 2 marzo - 13 maggio

#### Corso serale per gelatiere

Prima edizione 2015

▶ 30 marzo - 1 aprile

#### La pasticceria in gelateria e altre specialità di gelateria

▶ 2 - 4 febbraio

#### I semifreddi, bilanciamento e produzione razionale

▶ 11 - 12 marzo

#### Metodo Biasetto per torte e monoporzioni

[WWW.PUNTOGEL.COM](http://WWW.PUNTOGEL.COM)

### PUNTOGEL

BERGAMO

▶ 9 febbraio

#### Il meglio del Sigeo

Gianni Facchetti

[WWW.SCUOLAITALIANAGELATERIA.IT](http://WWW.SCUOLAITALIANAGELATERIA.IT)

### SCUOLA ITALIANA

DI GELATERIA

PERUGIA

il gelatiere italiano - [www.italiangourmet.it](http://www.italiangourmet.it) • 1/2015

▶ Inizio 9 febbraio

#### Corso di gelatiere

160 ore - 4 settimane

▶ Inizio 9 febbraio

#### Corso di perfezionamento

per gelatieri professionisti

Bilanciamento avanzato

40 ore - una settimana

[WWW.ARTEDOLCE.IT](http://WWW.ARTEDOLCE.IT)

### ARTE DOLCE

RIMINI

▶ 23 - 24 - 25 marzo

#### Il gelato artigianale italiano - bilanciamento e produzione

Pino Scaringella

▶ 26 marzo

#### Assortimento e mantenimento di macedonie in gelateria

Mario Morri

▶ 27 marzo

#### Le granite siciliane

Mario Morri

▶ 13 - 16 aprile

#### Gelato artigianale italiano: teoria e pratica

Mario Morri

[WWW.ARTIGENIALE.COM](http://WWW.ARTIGENIALE.COM)

### ARTIGENIALE

ROVIGO

▶ 26 - 31 gennaio

#### Italian gelato

▶ 9 - 13 febbraio

#### Corso gelato 1° livello

▶ 23 - 27 febbraio

#### Corso gelato 2° livello

▶ 9 marzo

#### Marketing in gelateria

Dal 1980

# puntogel



insieme per la qualità  
e l'eccellenza  
del gelato  
artigianale italiano

FORNITURE COMPLETE  
4200 ARTICOLI  
CONSEGNE A DOMICILIO  
GIORNATE DIMOSTRATIVE  
CONSULENZA E RICETTE  
FORMAZIONE

**puntogel**  
Dal 1980

24129 Bergamo (BG) - Via G. Rossini, 6/A - tel. 035.260360 fax 035.259431  
[info@puntogel.com](mailto:info@puntogel.com) - [www.puntogel.com](http://www.puntogel.com)

**Ostificio Prealpino**  
DAL 1938

*i Coni che valorizzano  
il buon gelato*



OSTIFICIO PREALPINO snc di A. Minetti & C.  
24128 Bergamo - Via Orelli, 6 - Italy  
Tel. 035.255275 - Fax 035.401052  
info@ostificioprealpino.com  
www.ostificioprealpino.com



## corsi

[WWW.GELINOVASRL.COM](http://WWW.GELINOVASRL.COM)

### GELINOVA

PORDENONE

- ▶ 10 - 13 febbraio  
**Corso base di gelateria**  
Donata Panciera
- ▶ Dal 17 al 18 febbraio  
**Corso avanzato di gelateria**  
Donata Panciera

[WWW.SAIMASPA.COM](http://WWW.SAIMASPA.COM)

### SAIMA

S. MARCO EVANGELISTA (CE)

- ▶ 27 - 28 gennaio  
**Gelateria base**  
Pino Scaringella
- ▶ 2 - 3 febbraio  
**Modeling base**  
Christian Giardina
- ▶ 10 - 11 febbraio  
**Gelateria avanzata**  
Pino Scaringella
- ▶ 23 - 24 febbraio  
**Gelateria avanzata**  
Carmela Moffa

[WWW.BABBI.IT](http://WWW.BABBI.IT)

### ATTILIO BABBI GELATO ACADEMY

BERTINORO (FC)

- ▶ 3 - 5 febbraio  
**I semifreddi e la pasticceria fredda**  
Angelo Musolino  
Samuele Vecchi  
Simona Leoni
- ▶ 10 febbraio  
**Il cake design base**  
Giuseppe Morabito  
Laura Grauzza

▶ 23 - 24 febbraio

#### La gelateria base

Samuele Vecchi  
Fabrizio Masciantonio

▶ 25 - 26 - 27 febbraio

#### La gelateria professional

Samuele Vecchi  
Fabrizio Masciantonio  
Filippo Babbi

▶ 10 - 11 marzo

#### Fantasia e innovazione in gelateria

Claudia Pari  
Fabrizio Masciantonio

▶ 17 - 18 marzo

#### The gelato experience - in English

Samuele Vecchi

▶ 13 - 14 aprile

#### La gelateria base

Samuele Vecchi  
Fabrizio Masciantonio

▶ 14 - 15 - 17 aprile

#### La gelateria professionale

Samuele Vecchi  
Fabrizio Masciantonio

[WWW.DOLCEGELATOSCUOLA.COM](http://WWW.DOLCEGELATOSCUOLA.COM)

### DOLCE&SALATO

▶ 10 - 11 - 12 marzo

**Il gelato artigianale visto  
dal gelatiere che desidera offrire  
al cliente un prodotto di ottima  
qualità. Bilanciamento e studio  
della materia prima**

▶ 7 - 8 - 9 aprile

**Corso di semifreddi all'italiana,  
torte gelato e pasticceria sottozero  
da passeggio**