

**LO CHEF GANDINO GIOVANNI IN COLLABORAZIONE CON I RISTORATORI DI  
PARMA CONFESERCENTI ED ACADEMIA BARILLA PRESENTA**

# *Pane da ristorazione*

*Tutti i segreti e le tecniche del pane per  
accompagnare e vendere i migliori piatti del vostro menu*



- Le materie prime
- I lieviti
- Metodo diretto ed indiretto
- Il lievito madre
- Esempi di abbinamenti
- "la carta dei pani"
- Ricette come:



- Pane al cacao
- Pane al curry e ricotta
- Pane integrale
- Cracker arancia e salvia
- Impasti per pizza
- Ciabatte
- Pane al pomodoro
- Grissini lime ed aglio
- Panini al parmigiano
- Pane sfogliato alla birra
- Panini al The

*Il pane da ristorazione può essere un veicolo importante per differenziarsi dagli altri ristoranti, accompagnare piatti di burrata o mozzarelle con panini al pomodoro, servire formaggi con panini al the verde, portare a tavola un piatto di pesce accompagnato con un panino alle erbe aromatiche non serve solo a fornire un servizio diverso dagli altri ma soprattutto ad incrementare la vendita dei vostri piatti.....*

*Lo Chef Gandino Giovanni, dopo aver collaborato con le più importanti scuole italiane e spesso ospite del canale Alice di Sky, ci accompagnerà alla conoscenza di un alimento pressoché sconosciuto ma interessantissimo come il "pane da ristorazione".*

Sponsor dell'iniziativa

**Unipol**  
ASSICURAZIONI

Il corso si terrà all' ACADEMIA BARILLA , 2 DICEMBRE 2013, ORE 14.00

- ❖ *Il corso è completamente gratuito. Occorre presentarsi con divisa e cappello.*
- ❖ *Al termine buffet con degustazione dei paní.*

*Verranno ammessi i partecipanti in ordine di arrivo delle prenotazioni (fax 0521 382638 - mail stefanocantoni@confesercentiparma.it)*

DITTA \_\_\_\_\_

NOME RISTORANTE \_\_\_\_\_

PARTECIPANO AL CORSO N° \_\_\_\_\_ COLLABORATORI

NOME E COGNOME PARTECIPANTI MAIL TELEFONO

.....

.....

.....

TIMBRO E FIRMA

#### **GIOVANNI GANDINO – Il Profilo -**

*Docente di panificazione in Italia e all'estero*

I primi 18 anni di Giovanni Gandino sono stati accompagnati da un delizioso profumo di vaniglia, cioccolato e pasta lievitata. La sua famiglia abitava all'interno della Wamar, la casa dolciaria torinese famosa per i panettoni e per il "Biscotto della Salute" (nome dato alle fette biscottate). A Torino, Gandino ha frequentato l'istituto per l'Arte Bianca, conseguendo i diplomi di tecnico dell'industria molitoria e di tecnico dell'industria dolciaria. Poi, trasferitosi a Cuneo, dove tuttora abita, ha iniziato a interessarsi alla cerealicoltura, in special modo al grano tenero. Una passione profonda, che lo ha portato a diplomarsi come perito agrario.

Attualmente, è in possesso di vari attestati e qualifiche per la figura professionale di chef. Dopo aver portato il proprio talento in varie pasticcerie e ristoranti di Torino e del Trentino Alto Adige, ha lavorato come lievitaista, prendendosi cura del "miracolo del lievito madre", presso importanti aziende di dolci lievitati, tipici della tradizione italiana, come panettoni, colombe e pandori. Ora, è responsabile della gestione qualità e del laboratorio chimico di una industria molitoria piemontese. Da tempo "si guadagna il pane" collaborando come consulente, docente di tecniche molitorie e panificazione nelle più prestigiose scuole nazionali ed estere di cucina. Dall'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) alla Escuela de Cocina Telva di Madrid.

Nel 2012, ha pubblicato insieme allo chef di Academia Barilla, Mario Grazia, " Pane pizza e focaccia, 222 ricette facili della cucina italiana".

**Sponsor dell'iniziativa:**

**Unipol**  
ASSICURAZIONI