Nuovi laboratori in Pastry Concept in sinergia con Torrefazione Dubbini

27maggio-giannandreadubbini-eb241788

A seguito dell'importante riscontro ottenuto nel 2016, ripartono a febbraio i **laboratori in Pastry Concept con Leonardo Di Carlo**, riservati da **Torrefazione Dubbini** ai pasticceri professionisti di tutto il territorio nazionale che ne condividono i valori di sperimentazione, ricerca della qualità, preparazione tecnica e innovazione.

Per il 2017 sono previsti **5 nuovi laboratori a tema diverso**: dal cioccolato alle torte da forno, dalla pasticceria estiva alle creazioni mignon. Ogni laboratorio accoglierà **massimo 8 partecipanti** e consisterà in **un'intera giornata formativa** (dalle 9 alle 17 con pranzo incluso), in cui i maestri pasticceri potranno realizzare e degustare specialità dolciarie di varia tipologia, guidati dai suggerimenti e dalla filosofia di Leonardo Di Carlo. Il tutto si svolgerà presso i nuovi ambienti di Pastry Concept, in Via Giuseppe Lazzarin 68/C a **Conegliano Veneto (TV).**

Una vocazione, quella di Torrefazione Dubbini, che trae origine dall'esperienza della **Scuola "Drink Different" della Diemme di Padova**, in cui da anni si svolgono corsi di specializzazione, teorici e pratici, sulla cultura e l'intera filiera produttiva del caffè, dal chicco alla tazzina. Una vocazione che mira a suggellare l'affinità tra pasticceria e caffetteria assieme al genio e alla sensibilità di Leonardo Di Carlo e che assume, a 90 anni dalla fondazione dell'azienda (1927-2017), un significato ancora più profondo di crescita continua.

Per informazioni: info@torrefazionedubbini.com.