Torna il corso di pasticceria supportato da Pedon

corso-pasticceria-5252c422

Per il secondo anno consecutivo Pedon ha sostenuto l’evento “Pasticceria Francese in Evoluzione”, il corso di pasticceria organizzato da Italian Chef Cooking School, la scuola di cucina italiana con sede a Cagliari fondata dagli Chef Gianluca Aresu, MaîtreChocolatier e Patissier, e Giuseppe Falanga, Executive Chef. L’evento ha visto come protagonista d’eccellenza il M.O.F “MeilleurOuvrier de France” Guillaume Mabilleau, che ha scelto Cagliari comeunica tappa italiana del suo selezionato calendario internazionale.

mabilleau-creazioniOrganizzato e promosso da Italian Chef Cooking School, il corso si è svolto a Cagliari nella nuova sede della scuola di cucina dal 7al 9 marzo scorsi e ha visto la partecipazione di25 professionisti provenienti da tutta Italia. Per tre giorni il grande maestro ha mostrato come realizzare le sue gustose opere d’arteutilizzando come ingredienti base i prodotti della linea dolci di Pedon e ha invitato i partecipanti a scoprire i segreti della pasticceria francese.

caosUn’importante occasione di spessore internazionale checonsolida ulteriormente la partnership tra Pedon e gli Chef dell’Arclinea Design Cooking School, che collaborano da diversi anni per la realizzazione delle ricette d’autore a base di prodotti dell’azienda vicentina.

Pedon
Fondata nel 1984 dai tre fratelli Pedon, come azienda distributiva all’ingrosso di prodotti alimentari, Pedon è oggi presente capillarmente in tutti i moderni canali distributivi, sia con prodotti a proprio marchio, sia come private label per la GDO con oltre 100 linee a marchio privato e 3.000 referenze. Le aree di business dell’azienda, oltre a quella predominante dei cereali e legumi secchi, si diversificano nei preparati per dolci, funghi secchi, alimenti biologici e senza glutine. Punto distintivo e di forza del Gruppo Pedon è la rete globale di approvvigionamento, presente in 15 Paesi nei 5 continenti, che tramite la divisione Acos riesce a garantire nel tempo elevati livelli qualitativi ed il controllo totale delle filiere di approvvigionamento. Il Gruppo Pedon oggi è il punto di riferimento a livello mondiale per la

lavorazione, il confezionamento e la distribuzione di cereali e legumi secchi. Un’impresa di successo che vanta un fatturato di 90 milioni di euro in 45 Paesi (40% export) e impiega 600 persone con propri stabilimenti in Italia, Egitto, Etiopia, Argentina e Cina.

Guillaume Mabilleau

Classe 1983, Guillaume Mabilleau ha scalato le vette della pasticceria internazionale alla Chambredes Me`tiers Angers, arrivando a conquistare nel 2011 il prestigioso riconoscimento di “Meilleur Ouvrier de France Patissier”. Docente di pasticceria, autore di numerose pubblicazioni, dal 2012 e co-fondatore di Nuances Gourmandes, a Saint Medard d’Aunis.

Italian Chef Cooking School

Italian Chef Cooking School è la scuola di formazione di cucina, pasticceria, pizzeria e panificazione che offre eccellenti percorsi formativi destinati sia a chi intende diventare futuro professionista del settore, che agli amatori. Fondata a Cagliari nel 2014 da Gianluca Aresu e Giuseppe Falanga, docenti dei corsi di pasticceria e cucina, la scuola si differenzia per l’alto livello dei corsi, che hanno sempre come obiettivo principale quello di fornire agli allievi la massima competenza pratica, oltre che teorica, mettendo a loro disposizione tutta l’esperienza dei docenti.

www.pedon.it - www.italianchef.info