Gelato Museum: i laboratori con Sonia Balacchi

f678da41-898d-403c-8d00-ec6c0aa83b20-a34adaf7

Sonia Balacchi è di Rimini e nel 2012 ha vinto il primo campionato mondiale di pasticceria al femminile “Pastry Queen”. Da allora ha deliziato gli occhi e i palati di migliaia di persone in tutto il mondo con le sue creazioni e a maggio sarà ospite del Gelato Museum di Anzola Emilia con due laboratori aperti al pubblico. Il 5 maggio alle 19.00 si terrà il laboratorio di pasticceria-gelato con il quale si imparerà a preparare il semifreddo “Tiramisushi” con la birra approfondendo la conoscenza degli stampi in silicone, la base per il semifreddo, la mousse e le salse di accompagnamento. Il costo per partecipante è di 20 euro e comprende anche il ricettario, la degustazione e il semifreddo da portare a casa.

Il 15 maggio due appuntamenti alle 15 e alle 16.30 dedicati ai più piccoli con i laboratori creativi di gelatine di frutta e decorazione di stecchi gelato: un modo divertente e gustoso di passare un pomeriggio in famiglia. Il costo per partecipante è di 8 euro.
I laboratori sono a prenotazione obbligatoria: info@fondazionecarpigiani.it , telefono 0516505306

Sonia Balacchi ha conquistato nel 2012 il primo titolo di Pastry Queen del campionato mondiale di pasticceria al femminile in cui ha ottenuto anche le menzioni speciali per l'Innovazione e per la miglior torta al cioccolato. Dopo aver frequentato il Liceo Serpieri, nel 2006 i primi corsi di cucina creativa e pasticceria, è stata folgorata dalla passione per il cioccolato e, come spesso ripete, *«nell'indossare con orgoglio la giacca da cioccolatiera ogni giorno, mi impegno per dare il massimo di professionalità e apprendere tutto ciò che può contribuire ad accrescerla»*. Dopo la maturità scientifica, si è avvicinata dapprima alla ristorazione partecipando ad un corso di cucina creativa tenuto dall'Istituto IAL di Riccione, conseguendo il diploma di Operatrice Produzione Pasti. Per merito dello Chef Maurizio Cecilioni di Senigallia, ha partecipato ad un evento sulla gelateria.

LOGOGELATOMUSEUMPer imparare le basi della pasticceria si è iscritta al corso provinciale tenuto da Marcello Tassinari, grazie al quale ha conosciuto la Cast Alimenti di Brescia, dove ho frequentato

un anno di stage. Presso questa scuola ha conseguito vari diplomi tra i quali la qualifica di Gelatiere Qualificato e Specializzato, frequentando i corsi tenuti dal Maestro Francesco Palmieri. Da qui la voglia di approfondire le nozioni di pasticceria apprese durante i corsi tenuti dai Maestri della scuola Cast Alimenti come Massari, Biasetto, Magni, Tonti, Zoia e Giorilli. Poi al lavoro presso la gelateria Very Good di Francesco Palmieri a Manfredonia, poi presso la pasticceria-cioccolateria di Roberto Rinaldini a Rimini e infine da Stefano Laghi & Massimo Villa Chocolats a Faenza in cioccolateria. Ora Sonia è una libera professionista, tiene corsi in Italia e all'estero sulla sua grande passione: la cioccolata. La sua ricetta preferita è una ganache fondente caffè, sambuca e zabaione. È una truffe con camicia in cioccolato bianco che ha presentato per una dimostrazione a Dolcemente Prato nel 2009.

http://www.gelatomuseum.com/