Al via i nuovi corsi 2017-2018 al Chocolate Academy Center Milano

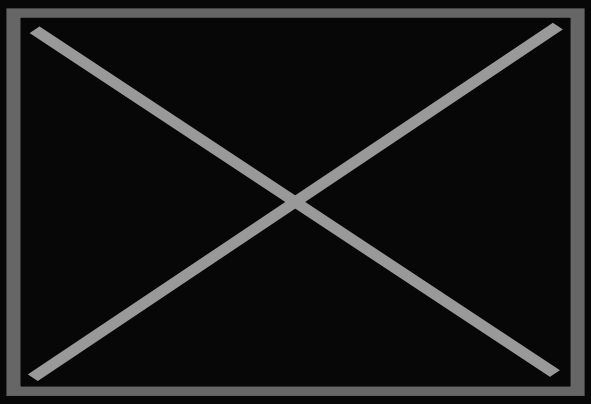
davide-comaschi-fabrizio-galla-alberto-simionato-f665dab0

Sono iniziati i corsi al **Chocolate Academy Center Milano**, la prima scuola professionale dedicata al cioccolato aperta in Italia da **Barry-Callebaut**. Sotto la direzione del maître chocolatier campione del mondo **Davide Comaschi**, l'accademia ha inaugurato il suo calendario didattico con il sold-out del corso di confetteria artigianale tenuto dallo chef **Fabrizio Galla**.

Lo scorso giugno Barry Callebaut, azienda franco-belga leader mondiale nella fabbricazione di prodotti a base di cacao e cioccolato di alta qualità, ha inaugurato a Milano (via Morimondo 23) il suo **primo Chocolate Academy Center italiano** che accoglie anche il primo centro internazionale dedicato al gelato al cioccolato, il **ChocoGelato Lab**.

Dedicato ai professionisti del mondo del cioccolato, il Chocolate Academy Center Milano ha aperto lo scorso 11 settembre le porte ai primi alunni, registrando il tutto esaurito per il corso dimostrativo di confetteria artigianale tenuto dallo chef Fabrizio Galla. Si inaugura così il **calendario didattico 2017-2018**, che per il periodo settembre-dicembre propone corsi dimostrativi e operativi tenuti dagli chef resident Davide Comaschi, **Alberto Simionato e Paolo Cappellini** e da altri professionisti di calibro internazionale.

Dice il direttore Comaschi: "**Il corso Confetteria artigianale è il primo al Chocolate Academy Center Milano** e in quanto tale si può considerare una vera e propria pietra miliare per Barry-Callebaut in Italia. **L'aula è sold out** e questo non solo ci riempie di orgoglio, ma ci lascia ben sperare per i corsi a venire. Aspettiamo arrivi il riscontro positivo dei corsisti anche attraverso i questionari che abbiamo predisposto, ma l'eccellenza dei nostri docenti, a partire da Fabrizio Galla che tiene il corso in questi giorni, ci rende sicuri del fatto la Chocolate Academy Milano diventerà un punto di riferimento per la formazione in cioccolateria in Italia". Proprio Davide Comaschi sarà il docente del prossimo corso (25, 26 e 27 settembre), Tradizione e innovazione della pasticceria mignon al cioccolato.



Il calendario didattico - L’Accademia offre al pubblico una grande varietà di **seminari, corsi teorici e laboratori pratici** le cui parole chiave sono creatività, innovazione e competenza: i corsisti vivono tutta la filiera produttiva del cioccolato, dalla raccolta delle fave di cacao alle tecniche di vendita e gestione del laboratorio. I corsi, tenuti da conosciuti e apprezzati chef di fama internazionale sia italiani che stranieri, durano da 2 a 5 giorni e sono suddivisi secondo tre livelli di difficoltà (base, intermedio e avanzato) e due tipologie: operativi, veri e propri corsi “mani in pasta” che permettono ai partecipanti di mettersi alla prova praticamente, e dimostrativi durante i quali si possono vedere al lavoro i docenti e confrontarsi con loro sui passaggi teorici e pratici delle preparazioni. Tutto il calendario didattico è consultabile sul sito www.chocolate-academy.com/it.

La struttura - L’idea alla base del Chocolate Academy Center Milano è **trasportare la realtà di un laboratorio di pasticceria all’interno di una scuola** conciliando attività di formazione ed esigenze dei professionisti: ogni azione compiuta durante un processo produttivo, dalla conservazione della materia prima alla vendita, è importante e per questo gli spazi sono stati pensati in modo fluido, in modo da adattarsi facilmente alle diverse esigenze di produzione.

La struttura prevede un ricevimento luminoso e accogliente con grandi pareti trasparenti perché i diversi ambienti e le persone che vi lavorano possano dialogare fra loro in modo fluido. È stato anche realizzato un **bar** per i momenti di relax, scambio di idee e socializzazione all’interno dell’accademia. A partire dalla hall si accede alle aree polifunzionale della scuola che sono state denominate **Spazio Intenso, Spazio Dolce, Spazio Sensoriale, Spazio Creativo** e a cui si affianca il ChocoGelato Lab.

Lo Spazio Intenso ospita le migliori attrezzature dedicate alla lavorazione del cioccolato, lo Spazio Dolce offre agli studenti la possibilità di approfondire le tecniche di creazione e decorazione delle preparazioni di pasticceria. Lo Spazio Sensoriale è riservato alla degustazione delle diverse tipologie di cioccolato, lo Spazio Creativo è invece dedicato allo scambio di idee, all’incontro, al confronto. Infine nel ChocoGelato Lab, sotto la guida di **Paolo Cappellini**, si potranno approfondire le tecniche legate alla lavorazione del gelato artigianale.

Gli chef residenti - Classe 1980, **Davide Comaschi** già adolescente decide che la pasticceria è la sua vocazione. Dopo la formazione al Politecnico del Commercio e del Turismo (CAPAC), inizia la sua esperienza lavorativa nei laboratori della storica Pasticceria Martesana, di cui diventerà presto pastry chef. Qui si perfeziona grazie a Vincenzo Santoro, uno fra i più apprezzati pasticcieri milanesi. Nello stesso periodo, incontra il Maestro Iginio Massari con cui intraprende una lunga collaborazione sia nell'ambito dei corsi CAST Alimenti sia nella preparazione dei World Chocolate Masters. Nel 2010 entra in AMPI, l'Accademia dei Maestri Pasticcieri Italiani, e nel 2013 vince il World Chocolate Masters a Parigi. Nel 2016 diventa il testimonial del Salon du Chocolat di Parigi, edizione milanese, e nello stesso anno diventa direttore del Chocolate Academy Center Milano dell'azienda leader mondiale nel settore del cacao Barry Callebaut. Si diploma, inoltre, in Culinary Nutrition presso la prestigiosa Art joins Nutrition Academy e diventa membro del Comitato Scientifico ASSIC (Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina), formato da rappresentanti autorevoli del mondo della scienza e della salute. Direttore il Chocolate Academy Center Milano curerà tutte le proposte didattiche e condurrà personalmente alcuni corsi.

Folgorato dal mondo della cucina giovanissimo, **Alberto Simionato** decide di perfezionare la sua formazione alla Boscolo Etoile Academy dove viene a contatto con il mondo dell'alta pasticceria. È il Maestro Cristian Beduschi a farlo appassionare al cioccolato e, dopo alcune esperienze nell'hotellerie di lusso, Simionato approda come cioccolatiere dal pastry chef Stefano Laghi. L'incontro con Ramon Morató e la Chocolate Academy avviene in Spagna: è nel 2010 che inizia il percorso di Alberto con Cacao Barry.

Paolo Cappellini si laurea in Chimica nel 1992 a Bologna e vince prima una borsa di studio in Chimica Agraria, poi un Dottorato di Ricerca in Biologia e Fisiologia Cellulare. Nel 1998 ottiene il titolo di Dottore di Ricerca, ma decide di non intraprendere la carriera universitaria e viene assunto presso Carpigiani. Dal 1998 al 2004 si occupa di formazione, soluzione di problemi e fiere per la sede centrale di Bologna. Dal 2004 fino al 2008 ricopre la doppia veste di Istruttore presso la Gelato University e Responsabile Marketing presso la filiale Carpigiani del Giappone. Nel 2008 rientra in Italia e dal 2009 al 2012 lavora come agente IRINOX continuando a tenere corsi e dare consulenze. Dal 2010 è docente presso CAST Alimenti e dal 2017 docente al Chocolate AcademyTM Center Milano.