



# La pasta bigne



INIZIO CORSO: lunedì 12 maggio  
2025

durata: 6 ore

L'Università del Gusto propone ai professionisti una lezione dedicata ad uno dei più grandi protagonisti della pasticceria: i bignè. La lezione sarà tenuta dal Maestro pasticcere Denis Dianin che coniugando ricerca, tradizione, innovazione e creatività illustrerà ai partecipanti metodi e tecniche per poter realizzare bignè innovativi e di grande qualità, con l'obiettivo di aumentare e riqualificare la vendita di uno dei prodotti cardini della pasticceria italiana.

In questo percorso con una serie di incontri a tema si andranno a toccare le bilanciature delle basi di pasticceria per poter poi essere in grado di bilanciare ogni singola base per le proprie esigenze di lavorazione, conservazione, struttura. Toccando vari metodi di impasto, cottura e gestione. Per far si di poter poi costruire al meglio il proprio ideale di dolce ed essere in grado di gestire le varie problematiche che spesso si incontrano, eliminare alcuni difetti o almeno saperli riconoscere.

## Obiettivi:

Il corso intende illustrare modalità e tecniche di preparazione innovative per una coretta produzione della pasta bignè, con particolare attenzione allo studio degli ingredienti e alle tecniche di cottura e conservazione, per un risultato equilibrato e di qualità.

## Contenuti:

- Le diverse tipologie di bignè
- Conoscenza tecnica delle materie prime
- Produzione, stoccaggio e vendita

## Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato senza giustificato motivo potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

## Calendario

**Lunedì 12 maggio 2025**  
dalle ore 9.30 alle ore 15.30  
Chiusura delle iscrizioni:  
Lunedì 5 maggio 2025

## Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore.

## Docenti:

[Denis Dianin](#)