La colomba con il lievito madre

INIZIO CORSO: martedì 24 febbraio 2026

durata: 8 ore

Realizzare lievitati da ricorrenza di qualità presuppone competenze e tecniche specifiche. Ogni grande lievitato infatti è frutto di uno specifico studio che include un'accurata selezione delle materie prime, un'attenzione costante ai processi di produzione, una ricerca continua sulle tecniche di lavorazione che garantiscono i migliori risultati e infine il giusto equilibrio tra tradizione e innovazione.

Il corso, tenuto dal maestro panificatore **Emanuele Varotto**, illustrerà ai partecipanti le **tecniche per la realizzazione di Colombe utilizzando il lievito madre**, un tocco in più per un prodotto tradizionali del periodo pasquale che offre ai professionisti del settore una preziosa opportunità per arricchire l'offerta della propria attività e richiamare clientela.

Obiettivi:

Il corso intende illustrare le tecniche più moderne per creare impasti di grande leggerezza e altissima qualità per realizzare la Colomba pasquale.

Contenuti:

- Selezione delle materie prime: Importanza di scegliere ingredienti di alta qualità per ottenere lievitati da ricorrenza perfetti.
- Lievito madre: Uso del lievito madre per garantire impasti più leggeri, aromatici e duraturi, con particolare attenzione alla gestione e cura del lievito naturale.
- Gestione dei processi di lavorazione: Analisi dei passaggi cruciali nella lavorazione dell'impasto, per garantire una buona lievitazione e un prodotto finale perfetto.
- Tradizione e innovazione: Equilibrio tra le tecniche tradizionali e le innovative per ottenere risultati ottimali.
- I pani speciali per le ricorrenze.

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

Martedì 24 febbraio 2026
dalle ore 9.30 alle ore 17.30
Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 17 febbraio 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore: panificatori, pasticceri, ristoratori.

Docenti:

Emanuele Varotto