



I grandi lievitati d'autore: dalle ricette tradizionali alle creazioni innovative



INIZIO CORSO: mercoledì 3
dicembre 2025

durata: 8 ore

Il corso fornisce **una panoramica sull'importanza delle competenze e delle tecniche specifiche nella realizzazione di lievitati di alta qualità**, sottolineando come ogni grande prodotto sia il risultato di studi approfonditi, dalla selezione delle materie prime alla ricerca di tecniche di lavorazione efficaci, mantenendo un equilibrio tra tradizione e innovazione.

Il corso, condotto dal Maestro **Denis Dianin**, si focalizza sulla preparazione dei lievitati utilizzando il lievito madre, un elemento che conferisce un tocco distintivo ai prodotti tradizionali. Questa formazione rappresenta un'opportunità preziosa per i professionisti del settore di **ampliare le proprie competenze, migliorare la qualità delle proprie creazioni e attrarre una clientela più ampia** arricchendo l'offerta della propria attività con prodotti di eccellenza.

Obiettivi:

Il percorso è pensato per fornire ai professionisti della pasticceria strumenti e competenze per:

- padroneggiare l'utilizzo del lievito madre nella preparazione dei grandi lievitati
- sviluppare impasti leggeri ed equilibrati
- coniugare ricette classiche e creazioni contemporanee

Contenuti:

- Selezione delle materie prime: l'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.

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

Mercoledì 3 dicembre 2025

dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 26 novembre 2025

Destinatari:

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

Docenti:

[Denis Dianin](#)