
Diocesi: Acireale, un corso di formazione per la preparazione di gelato e granita

La Fondazione Città del Fanciullo - Acireale, presieduta da mons. Antonino Raspanti, vescovo di Acireale, in collaborazione con Riso Paradiso – Maestri Gelatai e V.M. Sicurezza e Consulenza alimentare, realizza il corso di formazione “Tecniche di preparazione del gelato artigianale e della granita siciliana”. Il gelato e la granita siciliana sono prodotti della tradizione alimentare italiana apprezzati in tutto il mondo. Il corso intende formare figure in grado di preparare prodotti artigianali di qualità, attraverso l’acquisizione delle competenze necessarie all’applicazione di tecniche e metodi di produzione del gelato e della granita. Il corso è rivolto a giovani, maggiorenni e in regola con l’obbligo scolastico e formativo, che intendono imparare l’arte della preparazione professionale del gelato e della granita. Saranno ammessi un massimo di 8 partecipanti. L’attività avrà la durata complessiva di 30 ore e sarà articolata in una lezione introduttiva in aula e due giornate di laboratorio, a cura del maestro gelataio Franco Patanè, e due giornate di formazione in aula sull’Haccp, affidate a Valentina Bertolino. Al termine dell’attività formativa, a quanti avranno partecipato assiduamente verrà rilasciato l’attestato di partecipazione al corso e l’attestato Haccp. Il corso si svolgerà ad Acireale a partire dal 4 maggio. Quanti, in possesso dei requisiti richiesti, intendono candidarsi, devono compilare la domanda di partecipazione, disponibile alla pagina web www.cittadelfanciullo.it, entro lunedì 2 maggio 2022.

Filippo Passantino