

# Confartigianato Bergamo organizza corso per pasticceri professionisti

## *San Valentino e Pasqua*

San Valentino e Pasqua. Le due ricorrenze si avvicinano e i pasticceri si sentono chiamati a far fronte a richieste sempre più ricercate.

Per questo motivo il Capab, Consorzio Artigiani Pasticceri Bergamaschi di Confartigianato Imprese Bergamo, ha organizzato nei giorni scorsi un corso specifico rivolto ai professionisti del comparto, su pralineria classica rivistata, nuova pralineria di tendenza e uova di cioccolato decorate, condotto dal maestro Cristian Beduschi, pasticciere campione del Mondo.

Il corso, della durata di due giorni e intitolato "S.Valentino e Pasqua" si è tenuto nella sede dell'azienda GTA di Grassobbio.

Numerosi i partecipanti, tutti pasticceri orobici:

Fabrizio Vitali (Pasticceria Giosuè); Gianluca Pedersini (Pasticceria Pedersini); Luca Drago (Pasticceria Da Gianni); Matteo Ravasio (Pasticceria Giove); Mauro Fumagalli (Pasticceria Brena); Paolo Massimo Targa (Pasticceria Caprice); Roberto Oldoni (Pasticceria Il Borgo); Rossano Pelizzari (Pasticceria Pelizzari); Simone Devasini (Pasticceria Melograno).

Hanno partecipato al corso assistendo il Maestro Beduschi Ivan Feliciani (Pasticceria Feliciani) e Nausicaa Berbenni (Pasticceria Giosuè).

Erano presenti al corso anche il presidente del Consorzio Giosuè Berbenni e il caro amico del Consorzio Albino Giupponi della GTA.

Il Capab, da sempre impegnato per la crescita professionale, organizza ogni anno numerosi corsi con maestri pasticceri prestigiosi per consentire ai propri soci di perfezionarsi nella pasticceria tradizionale e mantenersi al passo coi tempi e con le nuove tendenze, sempre nell'ottica di poter offrire ai clienti prodotti ottimi, genuini e sempre di altissima qualità e freschezza.