

MASTER
PANIFICAZIONE DA RISTORAZIONE
E GRANI ANTICHI

Il Master si rivolge a professionisti e appassionati esperti del settore desiderosi di perfezionare le proprie competenze relative alle tecniche di panificazione da ristorazione. Il percorso include un modulo specialistico in aula curato da un consulente panificatore, dedicato alle varietà di grani antichi, le caratteristiche e potenzialità d'uso nei processi produttivi.

Il percorso formativo si svolge presso l'**Accademia Niko Romito** all'interno del complesso **Casadonna** a Castel di Sangro (AQ).

Docenti:

Adriano Del Mastro

Titolare del "Forno Del Mastro" di Monza (MB)

Laura Lazzaroni

Giornalista, scrittrice e consulente di panificazione, specializzata in vecchie varietà di grano e popolazioni evolutive.

Durata:

5 giorni

da lunedì 11 a venerdì 15 maggio 2026

orario

lunedì: 10.00 - 13.00 / 14.00 - 18.00

martedì - venerdì 9.30 - 13.00 / 14.00 - 18.00

Programma:

- **N° 1 giorno in aula didattica** con una lezione teorica sul mondo dei grani, delle produzioni, delle tipologie, delle provenienze e delle rispettive peculiarità e caratteristiche organolettiche;
- **N° 4 giorni di pratica** nel laboratorio Pane dell'Accademia:
 - 3 giorni dedicati alla **panificazione da ristorazione**
 - 1 giorno dedicato alla **pizza in teglia**ove si apprendono le principali tecniche di lavorazione con focus su:
 - Materie prime
 - Lieviti e Lievitazione (Fisica, Chimica e Biologica)
 - Tecniche d'impasto e preparazione
 - Le cotture
 - Tecniche di servizio
 - La Pagnotta, il Filone, i Grissini, la Focaccia, i Panini, Pan Brioche



- La pizza in teglia e le farciture

Requisiti:

- maggiore età

I posti sono limitati, (minimo 10 massimo 14 persone) per partecipare **inviare** il **Curriculum Vitae** all'indirizzo info@nikoromitoformazione.it specificando nell'oggetto dell'email "**MASTER PANIFICAZIONE 2026**" e allegando l'Informativa sulla privacy firmata. Il documento è scaricabile a [questo link](#).

Costo

€ 1500.00 + IVA

La quota di iscrizione comprende:

- Quanto descritto nel "Programma";
- Dispense didattiche;
- Pranzo;
- 1 pettorina;
- 1 cappello.

La quota di iscrizione non comprende:

- Tutto quanto non descritto nella voce "la quota di iscrizione comprende"
- Spese di trasferimenti, cene ed alloggio
- Divisa e scarpe antinfortunistiche, **NECESSARIE** per l'accesso ai laboratori.

Attestati rilasciati

- Attestato di Frequenza del Master;

Sede

Accademia Niko Romito

Località Piana Santa Liberata, 67031 Castel di Sangro (AQ)

Sede Formativa Accreditata Alta Formazione Regione Abruzzo

F109-A-12042021-000DE0-X

Contatti

Tel. 0864 840610 - info@nikoromitoformazione.it

