

MAG
MASTER ACADEMY
ANTONINO GALVAGNO



UNA NUOVA STAGIONE IN ARRIVO

calendario corsi **settembre/dicembre 2021**



Essere direttore di questa Accademia è un piacere e un onore perché mi consentirà di svolgere e coordinare l'attività che amo di più assieme al mio lavoro di pasticciere: condividere le mie competenze e trasmettere la mia passione per questo mondo. Questo incarico mi terrà in contatto con la mia Sicilia permettendomi di restituirle parte di quello che da sempre mi dona in termini di forza e ispirazione, cosa che vorrò fare fornendo formazione di qualità agli appassionati e in particolar modo ai giovani, futuri professionisti della cucina e della pasticceria da laboratorio e da ristorazione

Giuseppe Amato
Direttore MAG

13 SETTEMBRE

Giuseppe Amato

**Il dessert
nella ristorazione**



29 / 30 SETTEMBRE

Giuseppe Costa

**Mare Nostrum...
racconto
di un territorio**



20 / 21 SETTEMBRE

Massimiliano Prete

**La pizza
contemporanea**



4 / 5 / 6 OTTOBRE

Francesco Boccia

**La pasticceria
contemporanea**





18 / 19 OTTOBRE

**Emmanuele
Forcone**

**La pasticceria
mignon**



2 / 3 / 4 NOVEMBRE

**GELATO
UNIVERSITY
CARPIGIANI**

**Corso base
di gelateria**



25 / 26 OTTOBRE

**Maurizio
Santin**

Dolcemente con...



3 / 4 NOVEMBRE

**Rolando e Francesca
Morandin**

Il panettone sfogliato



GELATO
UNIVERSITY
CARPIGIANI

8 / 9 / 10 NOVEMBRE

Corso intermedio
di gelateria

15 / 16 / 17 NOVEMBRE

Corso avanzato
di gelateria



MAG
MAURO GELATI
ANTONIO DELVANO

15 / 16 / 17 NOVEMBRE

Fabrizio
Donatone

Il panettone
mani in pasta



22 / 23 NOVEMBRE

Rita
Busalacchi

Crostate moderne
e torte da viaggio



1 / 2 DICEMBRE

**Emmanuele
Forcone**

**Soggetti
in cioccolato**



6 DICEMBRE

**Giuseppe Amato
Marco Reitano**

**Pasticceria e vino:
l'arte dell'abbinamento**





masteracademygalvagno.it
info@masteracademygalvagno.it