

**CORMAN ITALIA**  
IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE PIÈCE  
PRESENTA

## **IL BURRO IN PASTICCERIA**

GIORNATA DI STUDIO IN STREAMING CON  
**GIAMBATTISTA MONTANARI**

**LUNEDÌ 12 DICEMBRE 2022 ORE 8:30-15**

Questa iniziativa nasce dalla costruttiva sinergia in atto da tempo fra **Corman Italia** e **Associazione Pièce**, e in particolare dal sostegno che, fin dal 2019, Corman Italia ha conferito alle edizioni (due in presenza e una in streaming) del progetto **Cucina Dolce Giovani**.

In considerazione dell'alta valenza formativa della due giorni dedicata alla pasticceria da ristorazione aperta ad allievi/e delle scuole di settore dell'intero territorio nazionale, è stato naturale che emergesse la richiesta di dare un seguito e un approfondimento ad alcuni aspetti che nel corso dei lavori è possibile affrontare solo in termini di pratica e uso materiale.

Siamo quindi particolarmente grati a Corman Italia per aver messo a disposizione uno dei suoi professionisti di riferimento, **Giambattista Montanari**, per un'intera giornata di studio nel corso della quale egli condividerà la sua competenza su un prodotto che è fondamentale tanto in cucina quanto in pasticceria, ma che non è possibile considerare come qualcosa di indistinto.

La carriera di Giambattista Montanari inizia nel 1979 quando trova lavoro come apprendista in un bar pasticceria. È amore a prima vista: una passione così intensa che quando il padre, per evitargli la sveglia quotidiana alle 4 di mattina, gli trova un lavoro diverso, lui vi resiste per due settimane e poi torna in pasticceria. Segue il *cursus* tipico da un'azienda all'altra con responsabilità crescenti fino a diventare titolare di due locali, e poi consulente e tecnico dimostratore per aziende di vertice. Soprattutto, la sua passione lo spinge "a trovare le risposte che non ricevevo e da sole non venivano... a dedicare tempo alla ricerca, allo studio, ai corsi, al confronto con chi ne sapeva e ne sa più di me".

Montanari è anche un grande esperto lievitaista, e ha firmato due importanti manuali sul tema, *pH4.1* e *Omnia fermenta*, pubblicati da Chiriotti Editori.

La giornata di studio si articolerà in due sessioni: a una parte teorica con un'introduzione generale sul burro e sul suo uso in pasticceria e cucina, e sulle differenze fra burro tradizionale e burri tecnici, seguirà la parte dedicata alla dimostrazione delle modalità e fasi di lavorazioni in cui il burro è protagonista.

I lavori si svolgeranno presso l'Ipssar G. Colombatto di Torino e saranno trasmessi in streaming.

La partecipazione è libera e gratuita. Per assistere ai lavori basterà collegarsi al seguente link:

<https://us06web.zoom.us/j/82828774477?pwd=d0JMTXN1bUptUzhpWWVpZDhQM3pDdz09>

### **Contatti e informazioni**

#### **Associazione Culturale Pièce**

Ufficio Stampa e relazioni esterne (Michelangelo Carta)

Tel. 011 4346027, 373 7039855, 334 2667151 (Lucilla Cremoni)

[info@associazionepiece.it](mailto:info@associazionepiece.it)



**CORMAN ITALIA**

in collaborazione con ASSOCIAZIONE PIÈCE

presenta

# **IL BURRO IN PASTICCERIA**

giornata di studio in streaming con

**GIAMBATTISTA MONTANARI**

**Lunedì 12 dicembre 2022 ore 8:30-15**



*La partecipazione è gratuita e per assistere  
basterà collegarsi a [questo link](#)*

UN'INIZIATIVA DI



IN COLLABORAZIONE CON



SUPPORTO ORGANIZZATIVO



MEDIA PARTNER

**PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE**