



Comunicato Stampa

Milano, 10 giugno 2011

## **ESSEGI DOLCIARIA: dal commercio di materie prime di elevata qualità alla formazione.**

**Il Distributore milanese di materie prime per i canali pasticceria, panificazione e gelateria ha inaugurato il nuovo laboratorio dedicato a corsi di formazione rivolti alla Sua clientela.**

### **Il 3 ottobre corso interattivo su Pasta Frolla e Pasta Sfoglia dolce e salata.**

Essegi Dolciaria, con sede alle porte di Milano nel comune di Peschiera Borromeo, è una realtà leader nel **commercio all'ingrosso di materie prime di elevata qualità e attrezzature rivolte a pasticcerie, panetterie e gelaterie**. Essegi Dolciaria, fondata nel 1965 dal Maestro Panificatore Guglielmo Scrivante, è oggi guidata dai suoi figli Alessandro e Francesco, che hanno saputo coniugare la loro lunga tradizione ed esperienza familiare nella panificazione e pasticceria con un servizio di altissima qualità, che permette di soddisfare le esigenze di un mercato in continua evoluzione. Essegi è, da sempre, il punto di riferimento dei più prestigiosi laboratori milanesi.

Con l'obiettivo di offrire un servizio sempre più completo, Essegi Dolciaria **ha inaugurato da alcuni mesi il nuovo laboratorio nella sede di Peschiera Borromeo dove si tengono periodicamente corsi di formazione**. L'obiettivo di Essegi è dare l'opportunità ai propri clienti di essere sempre aggiornati e preparati sulle novità del mercato in termini di idee, ricette, tecniche di produzione e molto altro ancora. I corsi, coordinati con grande professionalità da Fabio Bironi – Responsabile di Laboratorio Essegi, che vanta una lunga esperienza nella pasticceria e ristorazione, vengono realizzati in collaborazione con importanti Maestri e con le aziende produttrici di materie prime.

Il prossimo appuntamento, da non perdere, è il **3 ottobre, dalle ore 9.00 alle ore 17.00**, in cui si tratteranno i temi: **pasta sfoglia dolce e salata, pasta frolla**. Dalla scelta delle materie prime al bilanciamento delle ricette, dalle diverse metodologie di lavorazione allo sviluppo di idee per autunno e inverno. E' importante sottolineare che si tratterà di un **corso interattivo**, in cui i partecipanti avranno l'opportunità "di mettere le mani in pasta", ossia sviluppare alcuni prodotti e quindi mettere in pratica quanto verrà discusso durante la lezione. Il corso è in collaborazione con Corman, la multinazionale belga leader nella produzione e commercializzazione di burro, panna, melange e margarina. Docente: Giambattista Montanari, Tecnico Corman Professional. Per garantire un alto livello del corso, la partecipazione è a numero chiuso. E' possibile iscriversi contattando la segreteria organizzativa di Essegi Dolciaria al numero: 02/51650409.

*Essegi Dolciaria è concessionario esclusivo per l'area di Milano di importanti marchi come CORMAN, IRCA, CESARIN, DOBLA e molti altri.*

Per maggiori informazioni:

Sito web: [www.sgdolciaria.it](http://www.sgdolciaria.it)

Tel. 02/51650409 – e-mail: [info@sgdolciaria.it](mailto:info@sgdolciaria.it)