

ACCADEMIA ELLE&ELLE

2025





*La formazione prima
di tutto...*

CHI SIAMO

La Elle&Elle nasce dall'idea dei suoi fondatori **Luciano Di Luca, Giovanni Izzotti e Luca Alfieri** e per rilanciare nel territorio servito, l'artigianalità e la qualità che nel tempo sono andate perdute. Per perseguire questo obiettivo si rendono conto da subito che due dovevano essere i fattori necessari, determinanti: la scelta di materie prime di alta qualità e la **formazione** all'utilizzo di tali prodotti. Per questo motivo dopo solo 6 mesi dall'inizio dell'attività, a settembre 2014 i tre soci organizzano il **primo corso di formazione** sul cioccolato. In collaborazione con l'azienda partner Barry-Callebaut, il corso è tenuto dal maestro Ampì **Yuri Cestari**. A questo primo corso sono presenti 14 clienti provenienti da tutto l'Abruzzo:

"Ricordiamo ancora oggi la tensione e l'organizzazione, di certo non impeccabile, ma il nostro entusiasmo e la professionalità del maestro Cestari fanno sì che l'evento sia stato un bel successo."



A distanza di un solo mese viene organizzato il secondo corso, in collaborazione con l'azienda-partner Molino Dallagiovanna, l'argomento è il **Panettone e La Colazione**. Durante questo evento, tenuto dal maestro Ampi **Denis Dianin**, si parla per la prima volta del **panettone artigianale** e la prima colazione, realizzati entrambi con il **lievito madre**. Una tematica che fino ad allora era trattata principalmente dalla pasticceria d'élite

"Da quel momento organizziamo ogni mese un corso con una tematica diversa, registrando sempre maggiore affluenza."



In poco tempo l'interesse dei professionisti abruzzesi aumenta e cominciamo a registrare eventi con oltre 100 partecipanti.

Ad esempio, al corso dimostrativo, organizzato in collaborazione con l'azienda partner Cesarin, tenuto dal maestro Ampì **Roberto Rinaldini**, partecipano ben **250** persone. Da qui, gli eventi Elle&Elle diventano una realtà consolidata. Per i professionisti del settore diventa un appuntamento da non perdere, non solo per approfondire e apprendere tematiche nuove, ma anche per incontrarsi e confrontarsi con tanti colleghi. Insomma, è nata una **nuova community**.



L'ACCADEMIA ELLE&ELLE

Il grande successo riscosso e la richiesta sempre maggiore da parte dei nostri clienti di organizzare nuovi corsi, ci spinge ad investire su un nuovo progetto. "

I corsi fino a quel momento erano stati organizzati presso una sede esterna. Nel 2017, Di Luca intuisce l'importanza di avere una sala dimostrativa interna alla propria azienda. I soci accolgono questa idea con grande entusiasmo e in poco tempo nasce l'**ACCADEMIA ELLE&ELLE**, con lo slogan che l'accompagna ancora oggi: "**Formazione Prima di Tutto**".

Viene inaugurata il 07/03/2018. Il tema del primo corso? È di nuovo il cioccolato !

"Scaramantici? forse si, le cose erano andate così tanto bene fino a quel momento che nella nostra nuova Accademia ci era sembrato giusto ricominciare da dove eravamo partiti "



L'Accademia Elle&Elle è studiata per ospitare al massimo 50 partecipanti. Una scelta mirata, volta ad ottimizzare gli eventi e massimizzare l'opportunità di apprendimento dei partecipanti.

Negli anni a seguire gli eventi diventano sempre più curati, organizzati nei minimi dettagli, apprezzati ancor di più dai nostri vecchi e nuovi corsisti.

Nel 2022 in collaborazione con il Molino dalla Giovanna è stato organizzato un evento molto prestigioso, protagonista il grande maestro **Iginio Massari**.

Nella bellissima Villa Paris in Roseto degli Abruzzi, davanti a 310 persone, il maestro espone e parla del suo prodotto preferito, **Il Panettone**.



Nel frattempo, nascono nuove idee e sviluppiamo nuovi progetti. Nell'Aprile 2022, all'interno della nostra Accademia, viene inaugurata la nuovissima **sala Mani In Pasta**, una delle prime a livello Italia se parliamo di ingrossi di materie prime.

Questa novità assoluta da sicuramente lustro alla nostra Accademia Elle&Elle, per questo ci sentiamo di inaugurarla con un evento degno di nota, in grande stile.



Il **20/04/22** ha luogo il primo **CORSO MANI IN PASTA** con il maestro pluripremiato e Campione del Mondo **Davide Malizia**, il tema è **LA PASTICCERIA MIGNON MODERNA**.

I partecipanti sono 10, come le nuovissime **postazioni**, attrezzate con tutto il necessario affinché i corsisti possano eseguire tutti i passaggi spiegati dal maestro.

"La tensione è la stessa del primo corso nel 2014, ma in questi sette anni le nostre competenze sono cresciute molto, quindi a detta del maestro Malizia, e dei partecipanti c'è un'organizzazione perfetta e questo primo Mani in Pasta diventa un successo".



Infine, dopo le demo collettive e i Mani in pasta, l'ultima novità targata Accademia ELLE&ELLE è la **Demo Interattiva**. Si tratta di un mix dei due corsi già esistenti, in pratica delle demo dimostrative con un numero limitato di partecipanti, in cui gli chef riescono a spiegare in maniera più dettagliata ed a interagire meglio con i corsisti.

Infatti, la presenza di poche persone fa sì che, i corsisti possono toccare con mano ed eseguire le ricette insieme agli chef. Tutto ciò favorisce una comunicazione più efficace, chiarisce meglio i dubbi e stimola ancor di più i partecipanti.



Calendario Eventi 2025

- **29 gennaio 2025**
Demo interattiva - Vandemoortele - Francesco Bertuzzi
Lievitati sfogliati dolci e salati
- **03/04 febbraio 2025**
Mani in pasta - Caco Barry - David Patiño
Corso Cioccolateria Base
- **06 febbraio 2025**
Demo interattiva - Moul-bie - Massimo Marin
Panificazione
- **05/06 marzo 2025**
Mani in pasta - Molino Dallagiovanna - Luca Valle
Corso Pizzeria 1°
- **26/27 marzo 2025**
Mani in pasta - Giada Farina
Event Cake
- **29 aprile 2025**
Demo collettiva - Eurovo - Giuseppe Gagliardi
- **02 aprile 2025**
Demo Collettiva - Molino Dallagiovanna - Emilio Glorioso
Viennoiserie
- **14 maggio 2025**
Demo collettiva - Debic - Antonio Cuomo
Pasticceria Salata
- **27/28 maggio 2025**
Mani in pasta - Elisabetta Filonzi
Decorazioni al Cornetto
- **11/12 giugno 2025**
Demo interattiva - Eurovo
- **24/25 settembre 2025**
Mani in pasta - Molino Dallagiovanna - Luca Valle
Corso Pizzeria 2°
- **08 ottobre 2025**
Demo Collettiva - Molino Dallagiovanna - Mattia Masala
- **16 ottobre 2025**
Demo Collettiva - Debic - Malizia
Torte da forno Moderne
- **22 ottobre 2025**
Demo interattiva - Mul-bie - Massimo Marin
Panettone
- **27/28 ottobre 2025**
Mani in pasta - Yuri Cestari
Corso cioccolateria avanzato
- **18/19 novembre 2025**
Demo interattiva - Molino Dallagiovanna - Walter Zanoni
Pasta fresca

MANI IN PASTA



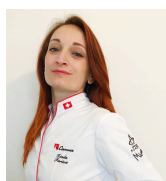
03/04 febbraio 2025

Mani in pasta - Caco Barry - David Patiño
Corso Cioccolateria Base



05/06 marzo 2025

Mani in pasta - Molino Dallagiovanna - Luca Valle
Corso Pizzeria 1°



26/27 marzo 2025

Mani in pasta - Giada Farina
Events Cake



27/28 maggio 2025

Mani in pasta - Elisabetta Filonzi
Decorazioni al Cornetto



24/25 settembre 2025

Mani in pasta - Molino Dallagiovanna - Luca Valle
Corso Pizzeria 2°



27/28 ottobre 2025

Mani in pasta - Yuri Cestari
Corso cioccolateria avanzato

03/04 FEBBRAIO 2025
CORSO CIOCCOLATERIA BASE
PASTRY-CHEF DAVID PATIÑO

È il corso ideale per chi non sa lavorare il cioccolato puro e teme sia un argomento troppo difficile da imparare. Se il vostro dubbio è questo, non vi resta che partecipare al MANI IN PASTA con lo chef David Patiño.

Sarà un viaggio fra tecnica e teoria, indispensabile per il professionista che aspira a «dare forma» al cioccolato puro in tutte le sue declinazioni. Partendo dalle applicazioni più tradizionali fino alla realizzazione di creazioni più artistiche.



David Patino è un giramondo, venezuelano di nascita ha studiato in Italia con i grandi maestri del settore. Ha lavorato e studiato anche in Germania, Austria e Belgio.

Chef Barry-Callebaut dal 2017.

È stato assistente alla Cast Alimenti del maestro Iginio Massari e ha affiancato Emmanuele Forcone, Francesco Boccia e Fabrizio Donatone in diversi progetti.

Ha vinto l'International Chocolate Award all' Eurochocolate 2017 (Perugia). Ha lavorato presso il ristorante El Celler de Can Roca con Jordi Roca, 3 stelle Michelin, miglior ristorante al mondo 2024.

Destinatari

Il corso si rivolge a coloro che desiderano imparare a lavorare il cioccolato puro, anche se non l'hanno mai fatto prima e che vogliono sin da subito realizzare diverse tipologie di prodotti da esporre nelle loro vetrine.

Didattica

Nella teoria si parlerà della storia del cacao, la provenienza e i paesi produttori. Verranno spiegati i vari metodi di lavorazione, le diverse tecniche di temperaggio, come lavorare e conservare il cioccolato. Lo chef Patiño vi seguirà passo passo e vi porterà a realizzare le vostre prime opere di cioccolato. Insomma, sarà una full immersion di due giorni che vi permetterà, già dal giorno seguente il Mani In Pasta, di poter lavorare e creare con uno degli ingredienti più affascinanti della pasticceria, il cioccolato puro.

Obiettivi

La conoscenza del cioccolato puro sia dal punto di vista teorico che pratico. I corsisti impareranno tutte le tecniche di temperaggio, realizzeranno praline, tavolette, soggetti e molto altro.



05/06 MARZO 2025

PIZZERIA 1

CHEF LUCA VALLE

Se la tua ambizione è quella di diventare un Pizzaiolo professionista, il corso Pizzeria 1 con Luca Valle è quello che fa per te. In questo Mani in Pasta verranno approfonditi i temi principali di questo mestiere, dai vari tipi di impasto, alla realizzazione delle principali tipologie di pizze. Per poter eseguire una buona pizza si devono prima acquisire solide conoscenze teoriche e poi la giusta manualità.



La carriera di Luca Valle nel mondo della pizza comincia a 16 anni diventa subito una passione. A 30 anni, dopo aver partecipato a numerosi concorsi, si aggiudica il titolo di miglior pizzaiolo d'Italia, conquistando il primo posto al PIZZA BIT COMPETITION, l'evento nazionale sulla pizza organizzato dal Molino Dallagiovanna.

Destinatari

Il corso di pizzeria 1 è rivolto a tutti coloro che vogliono approcciare da zero questo bellissimo mestiere e a tutti i pizzaioli professionisti, che sono bravissimi nel realizzare la loro ricetta, ma vorrebbero ampliare le conoscenze teoriche e tecniche. Tutto ciò imparando a distinguere le numerose, tipologie di farine presenti oggi sul mercato e approfondendo e imparando la gestione degli impasti a 360 gradi.

Didattica

Durante queste due giornate di corso, verranno affrontati temi come: la conoscenza di tutte le farine presenti oggi sul mercato e perché usare una tipologia piuttosto che un'altra a seconda della pizza che vogliamo realizzare; conoscenza e gestione dei vari tipi di impasto; l'idratazione; i lieviti e tante altre tematiche che permetteranno ai partecipanti di padroneggiare la materia.

Obiettivi

L'obiettivo di questo corso è quello di permettere ai partecipanti, che siano dei principianti o professionisti del settore, di acquisire nuove competenze teorico/tecniche e abilità strumentali e di apprendere i vari processi di preparazione e lavorazione per la realizzazione di diverse tipologie di pizza al piatto. Tali conoscenze sono necessarie per poter produrre pizze di ottima qualità, partendo da una forte conoscenza della materia prima, la farina, fino alla gestione dei nuovi tipo di impasto a seconda del prodotto finito che si desidera realizzare.



26/27 MARZO 2025
EVENT CAKE
PASTRY-CHEF GIADA FARINA

È il corso ideale per acquisire le skills necessarie a realizzare torte per eventi importanti, come battesimi, compleanni, matrimoni etc. Verranno spiegate tutte le nozioni teoriche e pratiche per la realizzazione di una torta per eventi a più strati, decorata e rifinita come solo Giada Farina sa fare.



Giada Farina è pioniera del Cake Design in Italia, da quando nel 2010 ha aperto a Brescia il primo laboratorio dedicato alle decorazioni in pasta di zucchero, iniziando subito a creare torte a piani monumentali e Wedding Cake. Da diversi anni, oltre a tenere corsi in tutta Italia, è entrata a far parte anche della squadra tecnica del gruppo Barry-Callebaut. Quindi oggi la chef Giada Farina mette a disposizione dei pasticceri tutta la sua esperienza nel campo delle creazioni artistiche. Sulla sua pagina IG @letortedigiada, la Pastry-chef condivide tutti i suoi progetti e creazioni riscuotendo un enorme successo testimoniato da una grande quantità di Follower che la supportano.

Destinatari

Il corso è adatto a pasticceri base e a professionisti esperti che desiderano migliorare la loro cake experience. Insomma, è destinato a coloro che sognano di apprendere o migliorare le proprie conoscenze e vogliono ampliare la loro offerta per quella parte importante di mercato che riguarda le torte per eventi.

Didattica

Il corso comincia dalle fondamenta, con la spiegazione e realizzazione di tutte le basi necessarie. Prosegue entrando nel merito della composizione e decorazione. Si conclude toccando le tematiche della gestione del Food Cost, aspetto fondamentale, della conservazione e trasporto delle torte da evento.

Obiettivi

Apprendere la teoria e la tecnica necessaria per realizzare fantastiche torte da eventi, creative, versatili e contemporanee.



27/28 MAGGIO 2025
DECORAZIONI AL CORNETTO
PASTRY-CHEF ELISABETTA FILONZI

La decorazione al cornetto è una delle abilità più difficili da padroneggiare in pasticceria. Rappresenta una tecnica di lavorazione utilizzata da sempre e mai fuori moda. Permette di creare dolci unici e rifiniti a mano libera. Inoltre, imparerai a realizzare splendidi fiori in ghiaccia reale.



Elisabetta Filonzi è specializzata in pasticceria artistica. La sua creatività si esprime soprattutto e particolarmente per le wedding cake, il cake design ed il cioccolato nelle sue diverse sfaccettature. Si dedica, alla pittura su pasta di zucchero e cioccolato ed alle sculture in cioccolato. Elisabetta Filonzi è balzata agli onori della cronaca nazionale per aver realizzato, una scultura di cioccolato dedicata al celebre giocatore di basket statunitense Michael Jordan. La fantasia, l'ispirazione, la conoscenza delle tecniche e delle materie prime, la naturale manualità nella lavorazione sono i punti forti che contraddistinguono questa professionista: le creazioni si trasformano in vere opere d'arte, lasciando stupiti anche gli intenditori più qualificati ed esperti.

Destinatari

Il corso è rivolto a professionisti del settore che desiderano crescere dal punto di vista della pasticceria artistica e decorativa.

Didattica

È un vero e proprio percorso sulle decorazioni, partendo da zero, imparando a padroneggiare la manualità del cornetto, fino ad arrivare a creazioni artistiche splendide. Tutti i partecipanti potranno realizzare diverse tipologie di scrittura a mano libera e bellissime decorazioni, come fiori ed altro, in ghiaccia reale.

Obiettivi

Acquisire tutte le competenze necessarie per arricchire le torte con la scrittura a mano libera e per realizzare decorazioni in ghiaccia reale. Oggi più che mai, in un mondo così competitivo, è importante essere formati su tutto quello che permette all'artigiano di distinguere le proprie creazioni da quelle offerte dal mercato industriale.

Quindi, cos'è di più distintivo di una scrittura o una decorazione originale ed elegante realizzata con le proprie mani? Nulla !!!



24/25 SETTEMBRE 2025

PIZZERIA 2

CHEF LUCA VALLE

Questo evento è per professionisti che conoscono già la materia o per coloro che hanno partecipato al nostro corso Pizzeria 1. Durante il corso Pizzeria 2 verranno approfondite le conoscenze già acquisite, come gestione degli impasti e la lievitazione, alzando però il livello tecnico e realizzando tipologie di pizza speciali richieste dal mercato attuale.



La carriera di Luca Valle nel mondo della pizza comincia a 16 anni diventa subito una passione. A 30 anni, dopo aver partecipato a numerosi concorsi, si aggiudica il titolo di miglior pizzaiolo d'Italia, conquistando il primo posto al PIZZA BIT COMPETITION, l'evento nazionale sulla pizza organizzato dal Molino Dallagiovanna.

Destinatari

Il corso Mani in Pasta Pizzeria 2 è rivolto a tutti i pizzaioli che vogliono perfezionare la loro tecnica, sviluppando e ampliando le loro conoscenze che riguardano impasti di difficoltà avanzata e pizze diverse dalla classica piatto.

Didattica

Ci sarà una prima parte teorica in cui verranno arricchite le conoscenze di base del corsista e verranno insegnate tecniche e metodi per ottenere impasti perfetti. A seguire si parlerà di tutto quello che riguarda impasti diretti, indiretti, bighe e poolish. Infine, si metteranno in pratica gli insegnamenti acquisiti, si prepareranno impasti, si gestiranno le lievitazioni, fino ad arrivare alla cottura dei vari prodotti spiegati.

Obiettivi

L'obiettivo di questo corso è dare, anche al pizzaiolo esperto che da anni propone ai suoi clienti un'ottima pizza al piatto, le giuste conoscenze teoriche e tecniche per gestire impasti e maturazioni alternative alla pizza al piatto classica, tipo: pizze in padellino, in pala e in teglia croccante, che sono tipologie sempre più ricercate dalla clientela ottimale.



27/28 OTTOBRE 2025
CORSO CIOCCOLATERIA AVANZATO
MAESTRO YURI CESTARI

Questo percorso formativo è per professionisti del settore che hanno già manualità nella lavorazione del cioccolato puro o che hanno partecipato al nostro corso Cioccolateria Base. Sarà un percorso pratico e teorico sulle lavorazioni del cioccolato, con un livello di difficoltà avanzato, il tutto seguiti dal maestro Yuri Cestari, uno dei più grandi esperti della cioccolateria artigianale in Italia.



Nato e cresciuto vicino Modena, Yuri Cestari si è formato all'Etoile (Centro Perfezionamento Cucina e Pasticceria l'Etoile, allora con sede a Chioggia) dove il direttore Gabriele Bozio fa nascere in lui la passione per il mondo della pasticceria e cioccolateria. Una passione sempre più grande grazie anche a Stefano Laghi, pasticcere che Yuri affianca in corsi e in laboratorio. La sua attenzione e curiosità lo rendono uno dei più appassionati conoscitori del cioccolato in Italia, expertise affermatosi anche grazie ai numerosi corsi di formazione e docenze effettuate in questi anni con importanti aziende di produzione di cioccolato e macchinari. È attualmente docente in alcuni tra i migliori centri di formazione e specializzazione.

Destinatari

È un corso adatto a coloro che hanno già una conoscenza base della materia o che hanno frequentato un corso base sul cioccolato in Accademia ELLE&ELLE o simili. Un percorso pensato per coloro che vogliono portare la loro tecnica ad un livello successivo, avanzato.

Didattica

Durante le 2 giornate di corso, partendo da momenti teorici/dimostrativi, si passerà alla realizzazione di diverse tipologie di praline, decorazioni e altro

Obiettivi

Questo corso ha come obiettivo quello di alzare il livello tecnico di professionisti che lavorano già con il cioccolato puro. Verranno spiegate e messe in pratica tecniche e lavorazioni con passaggi e abbinamenti che solo un esperto come il maestro Cestari potrà trasmettere ai corsisti di questo Mani in Pasta. Lo scopo finale sarà quello di permettere ai partecipanti di poter realizzare, già dal giorno seguente il corso, creazioni di cioccolato puro finissimo che le loro vetrine non hanno mai visto prima, per la gioia dei loro affezionati clienti.

**COMPRESO NEL CORSO
NEL
CORSO MANI IN PASTA**

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

RICETTARIO ELLE&ELLE

GREMBIULE O GIACCA ELLE&ELLE

PRANZO E COFFEE BREACK

DEMO COLLETTIVA



29 gennaio 2025

Demo collettiva - Vandemoortele- Francesco Bertuzzi
Lievitati sfogliati dolci e salati



02 aprile 2025

Demo collettiva- Eurovo - Giuseppe Gagliardi



29 aprile 2025

Demo collettiva - Molino Dallagiovanna - Emilio Glorioso
Viennoiserie



14 maggio 2025

Demo collettiva - Debic - Antonio Cuomo
Pasticceria Salata



08 ottobre 2025

Demo interattiva - Molino Dallagiovanna - Mattia Masala
Panettone



16 ottobre 2025

Demo collettiva - Debic - Davide Malizia
Pasticceria

DEMO INTERATTIVE



06 febbraio 2025
Demo interattiva - Moul-bie- Massimo Marin
Panificazione



11/12 giugno 2025
Demo interattiva - Eurovo



22 ottobre 2025
Demo interattiva - Mulbie - Massimo Marin
Panettone



18/19 novembre 2025
Demo interattiva - Molino Dallagiovanna - Walter Zanoni
Pasta Fresca

MENÙ FORMATIVO ELLE&ELLE/BARRY CALLEBAUT

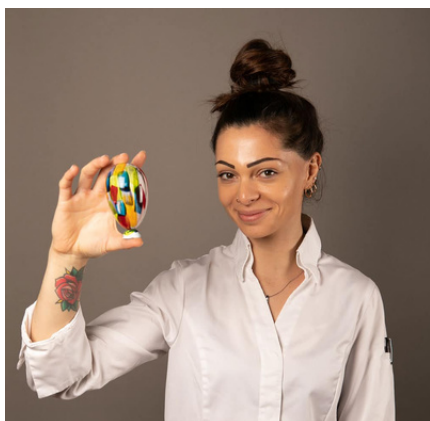
Si tratta di una serie di eventi organizzati in collaborazione con l'azienda partner Barry Callebaut destinati ai nostri affezionati clienti dei cioccolati puri CALLEBAUT E CACAO BARRY.



David Patiño



Ciro Fraddanno



Dalila Salonia



Emanuele Montana



Andrea Fiori

GALLERIA







DOVE SIAMO

(+39) 085.9493358

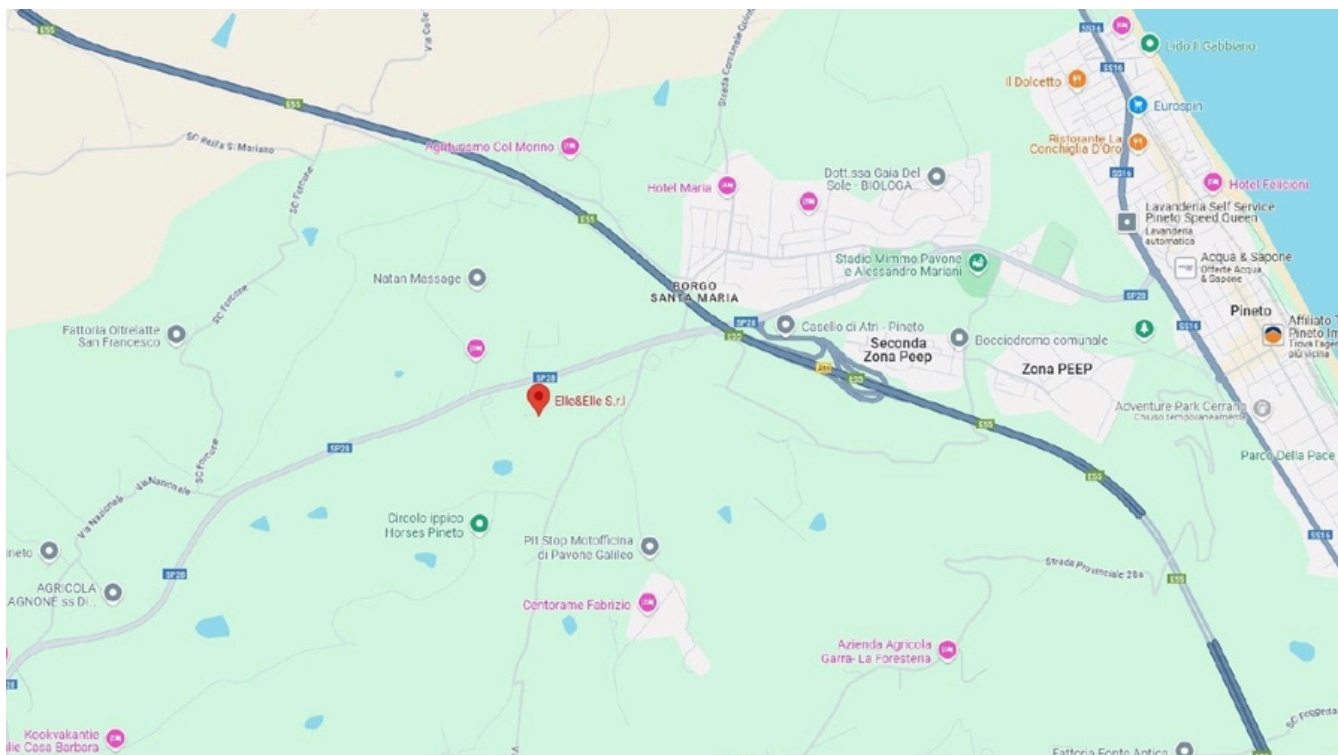
info@elle-ellegroup.it

www.elle-ellegroup.it

Via Maestri del Lavoro, 19

Zona Art.le Borgo S.Maria

64025 - Pineto (TE)





WWW.ELLE-ELLEGROUP.IT

VIA MAESTRI DEL LAVORO, 19 - Pineto (Te)

TEL 085.9493358