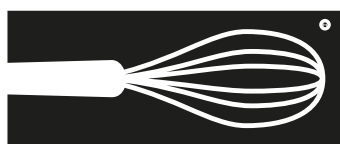


CORSI LUXURY





AROMACADEMY

LE NOSTRE DATE:

COLAZIONI INNOVATIVE
SEBASTIEN CHEVALLIER - M.O.F. Boulanger
2-3-4 MARZO 2026

TORTE MODERNE D'AUTORE
DAVID BRIAND - M.O.F. Pâtissier
13-14-15 APRILE 2026

ZUCCHERO ARTISTICO - PIECE COMPLETA
DAVIDE MALIZIA - Campione del Mondo
20-21-22-23 APRILE 2026

INTAGLIO E MODELLAGGIO DEL CIOCCOLATO
JUNG UK LEE (Chocolat Vin) - Team Coach Corea
4-5-6-7 MAGGIO 2026

DECORAZIONI PER DOLCI
DAVIDE MALIZIA - Campione del Mondo
14-15 MAGGIO 2026

PASTICCERIA SALATA
DAVIDE MALIZIA - Campione del Mondo
25-26-27 MAGGIO 2026

TORTE MODERNE AL TRANCIO
THIERRY BAMAS - M.O.F. Pâtissier
25-26-27 MAGGIO 2026

VIENNOISERIE MODERNE: TECNICHE DI PRODUZIONE
AURELIEN LE MOUILLOUR - M.O.F. Boulanger
8-9-10 GIUGNO 2026

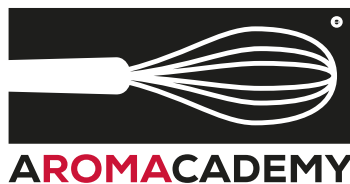
GRANDE EVENTO

MONOPORZIONI CONTEMPORANEE
VINCENT VALLÉE - Campione del Mondo
15-16-17 GIUGNO 2026

MEGA EVENTO - MASTERCLASS DELL'ANNO

L'INGREDIENTISTICA E IL BILANCIAMENTO DELLE RICETTE
MAESTRO IGINIO MASSARI
13-14-15 LUGLIO 2026





BENVENUTI IN AROMACADEMY!

Aromacademy, l'Accademia di Pasticceria e Zucchero Artistico nasce nel 2015 da un'idea del suo fondatore, il Maestro Davide Malizia. E' la prima scuola dedicata esclusivamente alla pasticceria professionale che sorge a Roma, a due passi da Cinecittà, il cuore cinematografico della Città Eterna, in un contesto vivace e decisamente dinamico. In pochi anni l'Accademia ha richiamato l'attenzione di tutti coloro che intendono imparare o perfezionare il mestiere del pasticciere. Per questo motivo è stata premiata come miglior Scuola di Formazione Professionale in Pasticceria del Lazio durante il Premio RomaEccelle nel Novembre 2023 e nel Novembre 2024.

Inoltre da Settembre 2024 è la prima scuola di pasticceria ad entrare nel Relais Desserts International.

Per garantire un elevato standard agli allievi, i laboratori dell'Accademia sono tutti a numero chiuso: ognuno ha la propria postazione di lavoro, dotata di attrezzature tecnologicamente avanzate e macchinari di ultima generazione.

Creare dei Pasticceri di Eccellenza: questa è la missione di Aromacademy, l'Accademia di Pasticceria. Gli allievi che frequentano i corsi hanno la possibilità di apprendere e approfondire la disciplina a 360°gradi: si parte dai Corsi di Pasticceria Professionale attraverso i quali è possibile apprendere le basi per poi specializzarsi frequentando i Corsi Luxury.

Scegliere Aromacademy significa affidarsi a docenti altamente qualificati e grandi Campioni del Mondo e M.O.F. come Stephane Leroux, Thierry Bamas, Olivier Bajard, Joel Schwalbach e tanti altri.

Aromacademy è molto attenta alle evoluzioni del mercato, al fine di garantire un servizio eccellente e in continua crescita. Per questo motivo è sempre pronta ad ampliare la proposta formativa così da soddisfare ogni richiesta.

Inoltre, al fine di facilitare la permanenza degli allievi fuori sede, Aromacademy ha sottoscritto una serie di convenzioni con strutture alberghiere della zona permettendo così agli iscritti di usufruire di condizioni e tariffe agevolate.

RD RELAIS
DESSERTS

RD RELAIS
DESSERTS
Davide Malizia

ELABORATE



Daide Malizia

IL DIRETTORE DIDATTICO DI AROMACADEMY

Daide Malizia nasce a Roma da una famiglia di ceramisti di Caltagirone, città siciliana nota per le sue splendide maioliche. Studia e si diploma a pieni voti presso la scuola alberghiera Artusi, dove si appassiona all'arte bianca.

Comincia a lavorare nei laboratori degli alberghi più prestigiosi della Città Eterna e approfondisce l'arte dello Zucchero e della Scultura artistica. Frequenta le più prestigiose scuole internazionali e colleziona, nel tempo, numerosi successi.

Nel **2005** vince la medaglia d'oro agli Internazionali di Massa Carrara nella categoria artistica.

Nel **2006**, al campionato Mondiale di Lussemburgo, prende quattro medaglie d'oro con menzione per il maggior punteggio nella categoria Zucchero artistico.

Nel **2007** crea il laboratorio Sugar Dream, per lo sviluppo di opere d'arte in zucchero artistico.

Nel **2008** vince l'International Cooking Competition Intergastra di Stoccarda con sei medaglie d'oro nella categoria artistica, il premio assoluto al Culinary Trophy e la medaglia d'oro alle olimpiadi di Erfurt nella categoria Pasticceria Artistica per l'Italia.

Nel **2010** è membro del team Italy nel World Pastry Team Championship Phoenix, aggiudicandosi la medaglia d'argento.

Nel **2012** è stato Coach team Italy nel Campionato mondiale di Pasticceria femminile.

Nel **2013** vince, a Rimini, il Campionato mondiale dello Zucchero Artistico.

Nel **2015** fonda a Roma Aromacademy, l'Accademia di Pasticceria e di Zucchero Artistico.

Nel **2016**, come Coach team Italy, vince la medaglia d'oro al campionato mondiale di pasticceria a Parigi, MONDIAL des ART SUCRE. Nel **2016** e nel **2019**, in qualità di Coach team Italy, vince due volte la medaglia d'oro al Campionato mondiale di Pasticceria Juniores.

Nel **2016** è stato Coach team Italy vincendo per entrambe le volte la medaglia d'oro nel Campionato mondiale di Pasticceria femminile (The Pastry Queen). Nel **2020** viene premiato con il prestigioso titolo mondiale, il "Sucre D'Or – Miglior artista al mondo dello zucchero". Nel **2021** riceve il premio "Stella del World Pastry Star" dedicato ai migliori pasticceri del mondo. Nello stesso anno, riceve il premio "I Migliori Pasticceri del Mondo" by Iginio Massari.

Nel **2022** riceve il titolo di "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto".

Nello stesso anno riceve il premio al World Pastry Star "Libro di Pasticceria dell'anno" e il premio come "Miglior Pasticcere di Roma". Inoltre riceve la pergamena del Leone d'oro di Venezia come riconoscimento per meriti professionali. Sin dalle origini entra a far parte di A.P.E.I. e vince nel primo seminario il 1° Premio per il miglior panettone decorato e il 1° Premio per il miglior soggetto natalizio in cioccolato.

Nel **2023** come Team Manager Italy, vince la "Gelato Europe Cup". Nello stesso anno come Coach team Italy vince la "Panettone World Champion".

Nel **2024** come Team Manager Italy, vince la "Gelato World Cup".

Nel **2024** entra a far parte di Relais Desserts International.

Nel **2025** riceve il premio "Nocciola d'Oro" in occasione della "Fiera Nazionale della Nocciola" di Cortemilia.

Ad oggi è Otto Volte Campione del Mondo di Pasticceria e di Gelateria, una da campione e sette come allenatore.



I Corsi Luxury

ALTA FORMAZIONE PER PROFESSIONISTI

I Corsi Luxury forniscono le conoscenze più avanzate nel campo della pasticceria. Sono rivolti a tutti coloro che già hanno una buona preparazione di base e ha già dimestichezza con questo mestiere.

Gli incontri generalmente dedicati a settori come la pasticceria moderna, gelateria, cioccolateria, pasticceria salutistica, lievitati, servono per completare la conoscenza e la preparazione di un Maestro Pasticcere che punta all'eccellenza. Gli incontri sono della durata di circa 3/4 giorni, sia pratici che teorici.

Aromacademy per valorizzare la cultura della pasticceria d'eccellenza ogni anno seleziona dei grandi nomi della pasticceria internazionale, vincitori di prestigiosi titoli. Tra questi, possiamo citare il titolo di "Meilleurs Ouvriers de France" (abbreviato in M.O.F.), traducibile in Miglior Artigiano di Francia, è un traguardo estremamente prestigioso. La competizione di Meilleur Ouvrier de France fu creata in Francia nel 1924 con l'obiettivo di riportare lustro all'artigianato e premiare chi rappresentava "l'alta qualità nell'esercizio di un'attività professionale nel settore artigianale". Questo concorso, unico al mondo, si tiene ogni 3-4 anni. Il titolo MOF è davvero unico e rappresenta un'importante eredità storica, riconoscendo la perfezione nel lavoro.

I vincitori mantengono il titolo a vita, con l'indicazione della specialità, a partire dall'anno successivo a quello in cui ottengono il titolo.

Compito di ogni MOF, Maestro Artigiano di Francia, è quello di promuovere e guidare le nuove generazioni di artigiani nella ricerca dell'eccellenza ma anche dell'innovazione, con rispetto dalla tradizione. Per questo i Maestri della pasticceria, della panetteria e della cioccolateria svolgono un ruolo importantissimo nei Corsi Luxury di Aromacademy. Personalità come Olivier Bajard, Thierry Bamas e Vincent Durant, solo per citarne alcuni, trasmetteranno il proprio sapere, il proprio know-how agli alunni, guidandoli alla scoperta delle radici e della tradizione del fantastico mondo della pasticceria.

I Grandi Maestri Della Pasticceria

Grandi Maestri selezionati da Aromacademy per tutti coloro che desiderano una formazione di eccellenza

LUCA MANNORI



Campione del Mondo

Pasticcere italiano, vincitore del titolo di Campione del Mondo di Pasticceria nel 1997. Mannori ha costruito una carriera eccellente grazie alla sua maestria nell'arte della pasticceria e alla sua capacità di innovare, rispettando allo stesso tempo la tradizione. Oltre a dirigere una pasticceria di successo, il Maestro Luca Mannori è anche un insegnante e un formatore apprezzato, continuando a influenzare il mondo della pasticceria con la sua creatività e passione. E' uno dei membri di Relais Desserts.

BERTRAND BALAY



M.O.F. Chocolatier

Grande appassionato di cioccolato fin dall'infanzia, il MOF Chocolatier Bertrand Balay ha avuto la possibilità di imparare a gestire questa materia imparando dai grandi della pasticceria. Diventando MOF, Meilleur Ouvrier de France è un vero e proprio ambasciatore della cioccolateria francese. E' questo lo spirito che lo spinge a trasmettere la propria passione e il proprio know how alle nuove generazioni.

STEPHANE AUGÉ



M.O.F. Glacier

Oltre ad essere un MOF Glacier dal 2007, il Maestro Stephane Augé detiene anche il titolo di Campione francese di sculture di ghiaccio. Nato come pasticcere, si è appassionato successivamente al mondo della gelateria. Attratto dalla particolarità di questa disciplina, ha deciso di approfondirla e di immergersi nella tecnologia e nella creazione del gelato. E' impegnato in formazione e consulenze in tutto il mondo, aiutando i professionisti a progredire nel loro campo.

WANG SHENG



Campione del Mondo

Pastry Chef di grande maestria, vincitore di decine di premi internazionali, Wang Sheng ha vinto il Campionato Asiatico di Pasticceria. "Miglior scultura in cioccolato" al FIPGC Campionato Mondiale di Torte e Dessert, il pastry chef Wang Sheng mette tutta la sua esperienza e passione nelle sue opere scultoree in cioccolato. Ad oggi è il più grande artista asiatico del cioccolato.



Campione del Mondo

JOSE' ROLDAN

Costanza, formazione e impegno nel lavoro quotidiano sono stati i punti fermi per Josè Roldan, Campione del Mondo di Bakery 2023 e già Campione di Spagna di Panetteria nel 2015. La tradizione della propria famiglia e il tempo trascorso nel proprio laboratorio lo hanno portato a realizzare prodotti funzionali, di facile vendibilità, utilizzando nuove tecniche di produzione. Dal 2015 gira il mondo per fare consulenze, portando la propria esperienza a servizio dei professionisti.



Presidente Relais Desserts

VINCENT GUERLAIS

Sempre alla ricerca del gusto e di idee creative, il pastry chef Vincent Guerlais si racconta come un "eccitatore di papille gustative". Nella sua Maison Guerlais a Nantes, che ad oggi conta più di 130 dipendenti, aperta nel 1997, offre prodotti di qualità estremamente originali. Dal 2018 è inoltre il Presidente di Relais Desserts, l'associazione che riunisce l'élite mondiale dell'alta pasticceria francese, puntando solo all'Eccellenza.



M.O.F. Pâtissier

DAVID BRIAND

David Briand, rinomato maestro pasticcere francese, è stato insignito del prestigioso titolo di Meilleur Ouvrier de France (MOF) nel 2018. Si distingue per il suo spirito anticonformista e competitivo. Il momento chiave della sua formazione è stato nel laboratorio di Oriol Balaguer, dove ha trascorso sei anni e ha scoperto un altro modo di vedere la pasticceria, scommettendo sulla qualità delle materie prime.



M.O.F. Boulanger

JOEL SCHWALBACH

Fu il padre a trasmettere l'amore per la professione di panificatore a Joel Schwalbach, quando all'età di 7 anni i genitori comprarono un panificio. Una vera e propria storia di famiglia che ha coinvolto anche suo fratello Jérôme, con cui ha condiviso il titolo di Meilleur Ouvrier de France. Un risultato che ha permesso loro di avvicinarsi non solo come fratelli ma anche come professionisti. Sono i proprietari del panificio-pasticceria P'tit Jean. Il MOF Joel Schwalbach cerca di ottenere sempre la migliore qualità, il 100%.



M.O.F. Boulanger

AURELIEN LE MOUILLOUR

Figlio di artigiani, il Maestro Aurélien Le Mouillour ha trascorso l'infanzia nella panetteria del padre in Bretagna. Ha affinato le sue competenze nella panificazione e nel 2023, a soli 29 anni, dopo quattro anni di preparazione ha ottenuto il titolo di MOF Boulanger. Il suo lavoro si distingue per l'attenzione meticolosa alla qualità degli ingredienti e alla tecnica di lavorazione. Ha dedicato la sua carriera a perfezionare l'arte della panificazione, esplorando nuove ricette e tecniche che esaltano le tradizioni culinarie francesi con un tocco moderno.



Campione del Mondo

VINCENT VALLÉE

Il Maestro Vincent Vallée si è addentrato nel mondo della cucina e della pasticceria già da giovanissimo, grazie al lavoro stagionale presso il ristorante dei genitori di 1 stella Michelin. Una volta scoperto il mondo della pasticceria ha proseguito il suo percorso verso l'eccellenza tecnica. Grazie alle sue abilità di pasticciere e cioccolatiere ha vinto con successo il titolo di Miglior Cioccolatiere Artigiano del Mondo. E' uno dei pastry chef del Relais Desserts.



VINCITORE Trophée International de la pâtisserie 2019

DORIAN ZONCA

Dorian Zonca è un pasticciere francese di fama internazionale, noto per la sua maestria tecnica e la creatività nella pasticceria moderna. Attualmente Zonca è chef de production presso Pâtisserie Fine a Versailles. Nel 2019, ha vinto la prima edizione del Trophée International de la Pâtisserie Française. Zonca tiene masterclass internazionali condividendo la sua visione della pasticceria contemporanea, che unisce rigore tecnico, estetica raffinata e innovazione. La sua filosofia si basa sull'equilibrio tra tradizione e modernità.



Maître Chocolatier

CHRISTOPHE MOREL

Il Maestro Christophe Morel può essere definito l'ambasciatore del cioccolato nel mondo. Proveniente da una famiglia di chef pasticciere, Christophe Morel ha saputo approfondire la sua passione per il cioccolato. Famoso per il suo talento e creatività, è anche vincitore di numerosi premi, come il Grand Prix Canadien de la Chocolaterie nel 2003.



M.O.F. Pâtissier

STEPHANE LEROUX

Il Maestro Stephane Leroux, MOF Patissier dal 2004, due volte Campione del Mondo, è un docente internazionale che ama diffondere il suo sapere, la sua esperienza in tutto il mondo attraverso corsi di formazione. Considerato il miglior Cioccolatiere al mondo, è autore di diversi libri che mettono in risalto le sue sculture in cioccolato. I suoi corsi di formazione sono richiesti a livello internazionale; in Italia sono tenuti in esclusiva presso i laboratori di Aromacademy.



M.O.F. Boulanger

SEBASTIEN CHEVALLIER

Già Campione Europeo nel 2010, Mof Boulanger dal 2011, il Maestro Sébastien Chevallier è attualmente un insegnante presso il Centre de Formation des Apprentis de Vesoul. Cerca sempre di stimolare la fantasia di ciascuno, sviluppando modelli e soggetti facilmente riproducibili, ma anche basici, da cui trarre ispirazione. Difatti, ama trasmettere il suo know-how e la sua esperienza nel campo della panificazione ad apprendisti e fornai.



M.O.F. Pâtissier

THIERRY BAMAS

Dopo aver ottenuto il titolo di MOF nel 2011, il Maestro Thierry Bamas ha proseguito lo sviluppo della sua sensibilità al gusto nei migliori ristoranti del mondo con chef prestigiosi. Imprenditore di cinque negozi di pasticceria in Francia in cui esprime il suo estro artistico, lavorando sull'estetica delle decorazioni per realizzare dolci dall'estetica elegante. E' inoltre consulente e docente per corsi di formazione in cui cerca di trasmettere il suo amore per l'equilibrio dei sapori così come la sensibilità per le materie prime.



Team Coach Corea

JUNG UK LEE

Jung Uk Lee, in arte Chocolat Vin, dopo aver vinto nel 2015 la Medaglia d'Oro di Pasticceria alle Olimpiadi del 2015, insegna l'arte del cioccolato e delle sculture in cioccolato. Ha allenato numerose competizioni nazionali e internazionali. È stato Team Coach Corea alla "Coppa del Mondo di Pasticceria".



COLAZIONI INNOVATIVE

Sébastien Chevallerier



COLAZIONI INNOVATIVE

SEBASTIEN CHEVALLIER - M.O.F. *Boulangier*

CORSO TECNICO-PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il MOF Sébastien Chevallier proporrà vari prodotti da prima colazione, curati sia nell'aspetto che nel sapore. Croissant e sfogliati si vestiranno di modernità grazie alle intuizioni creative del Maestro, per la seconda volta in Aromacademy. Farciture e presentazioni si alterneranno all'elaborazione di pan brioche e prodotti lievitati e sfogliati. Morbidi, di tendenza, i pan brioche verranno creati in diverse versioni, dolci e salate. Lo stesso vale per gli sfogliati, adatti ad ogni pausa, oltre che al momento della colazione. Verranno creati prodotti golosi con forme e gusti innovativi: i grandi classici verranno rivisitati in chiave moderna. La sua esperienza di Maestro Boulangier verrà messa a disposizione di tutti i corsisti in un corso tecnico pratico. Verranno affrontati anche argomenti sugli standard, soprattutto in termini di temperature e di conservazione dei prodotti, nonché sulla produzione razionale da laboratorio.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

PREZZO:
1000€+iva



2-3-4 MARZO 2026
Dalle ore 9:30 alle 17:30

Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico



TORTE MODERNE D'AUTORE

David Briand



TORTE MODERNE D'AUTORE

DAVID BRIAND - M.O.F. Pâtissier

CORSO TECNICO-PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il corso di torte moderne del Maestro Briand è un'esperienza innovativa che unisce tecnica e creatività per realizzare dolci spettacolari. Impara a combinare sapori unici, decorazioni d'avanguardia e strutture impeccabili, dando vita a torte eleganti e dal design contemporaneo. Perfetto per chi desidera stupire con creazioni all'altezza delle nuove tendenze della pasticceria. Infatti il MOF Briand ha saputo coniugare la tradizione pasticceria con un tocco contemporaneo, portando avanti una ricerca incessante sulla qualità degli ingredienti e sulla perfezione tecnica. Le sue creazioni sono il risultato di una grande dedizione e di una costante evoluzione delle tecniche. Metterà pertanto la sua esperienza a servizio dei corsisti.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

PREZZO:
1000€+iva



13-14-15 APRILE 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico



ZUCCHERO ARTISTICO

Davide Malizia



ZUCCHERO ARTISTICO - PIECE COMPLETA

DAVIDE MALIZIA - *Campione del Mondo*

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il più grande artista dello Zucchero e vincitore del premio Sucre d'Or, il Maestro Davide Malizia, mette la sua esperienza nella lavorazione dello zucchero a disposizione degli studenti. Accompagnerà infatti i corsisti nella creazione di una piece completa da zero, seguendo lo sviluppo creativo dalla bozza su carta alla realizzazione in zucchero. Si approfondiranno le tecniche di satinaggio, colatura e soffiatura dello zucchero, eseguendo una scultura completa. Con questo corso si raggiungerà una maggiore dimestichezza e manualità con lo zucchero, plasmandolo e seguendo le indicazioni del Maestro. Il corso è rivolto a professionisti e amatoriali che desiderano imparare a creare in autonomia una composizione in zucchero per vetrinistica, ricorrenze e concorsi.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione

PREZZO:
1100€+iva



20-21-22-23 APRILE 2026

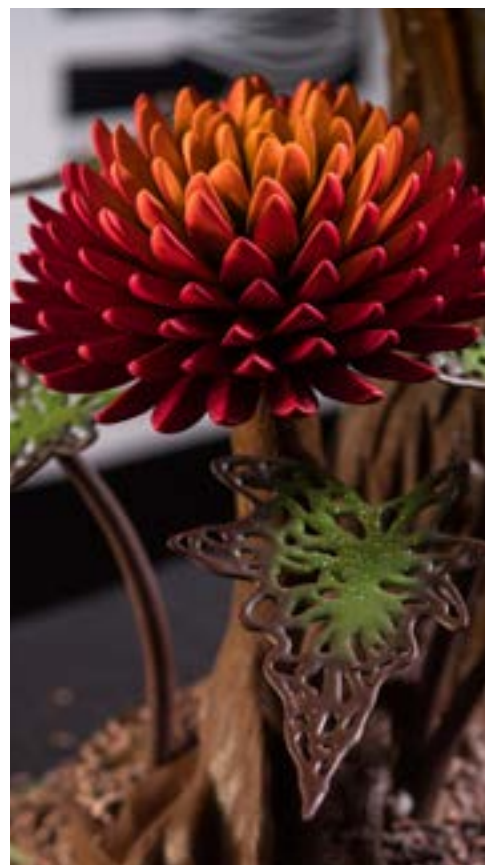
Dalle ore 9:30 alle 17:30

Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico



INTAGLIO E MODELLAGGIO
DEL CIOCCOLATO

Jung Uk Lee



INTAGLIO E MODELLAGGIO DEL CIOCCOLATO

JUNG UK LEE (CHOCOLAT VIN) - Team Coach Corea

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il Maestro Jung Uk Lee vi condurrà in un corso di quattro giorni in cui approfondire l'arte del cioccolato artistico, illustrando le principali tecniche. Un corso pratico di quattro giorni in cui ogni corsista realizzerà da zero la propria scultura, seguendo le indicazioni del Maestro. Una masterclass in cui imparare nuove tecniche di intaglio, nonché di modellaggio del cioccolato. Ciascun partecipante realizzerà la propria scultura tridimensionale iperrealistica.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione simultanea

PREZZO:
1300€+iva



4-5-6-7 MAGGIO 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico



DECORAZIONI PER DOLCI

Davide Malizia



DECORAZIONI PER DOLCI

DAVIDE MALIZIA - *Campione del Mondo*

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Corso pratico in cui il Maestro Malizia seguirà i corsisti nella realizzazione di decori per dolci di nuova tendenza, scoprendo insieme le tecniche e i trucchi. Durante i due giorni, infatti, il Maestro mostrerà diverse tecniche di decorazione e ogni corsista potrà realizzarle. Verranno proposte varie tipologie di decori:

Decorazioni di cioccolato
Burro di cacao colorato
Come produrre la foglio d'oro e d'argento

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione

PREZZO:
700€+iva



14-15 MAGGIO 2026
Dalle ore 9:30 alle 17:30

Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico



PASTICCERIA SALATA



Davide Malizia
Campione del Mondo



PASTICCERIA SALATA

DAVIDE MALIZIA - *Campione del Mondo*

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il Maestro Davide Malizia vi accompagnerà alla scoperta del nuovo trend della pasticceria, il mondo della pasticceria salata. Prodotti adatti ad aperitivi, brunch e catering: formati, consistenze, bilanciamenti e sapori per approfondire una delle tematiche più di tendenza della pasticceria moderna. Un corso pratico che permetterà di imparare le tecniche e di prendere ispirazione per la propria offerta. Dalla piccola pasticceria mignon salata fino ad arrivare alla rivisitazione in chiave salata di grandi classici della pasticceria. Di fondamentale importanza anche i consigli del Maestro Malizia per la produzione razionale da laboratorio, per poter seguire il prodotto in tutte le sue fasi ed ottimizzare la propria produzione e lo stoccaggio.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione

PREZZO:
950€+iva

 **25-26-27 MAGGIO 2026**
Dalle ore 9:30 alle 17:30

Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico



TORTE MODERNE AL TRANCIO

Thierry Bama



TORTE MODERNE AL TRANCIO

THIERRY BAMAS - M.O.F. Pâtissier

CORSO TECNICO-PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Un esclusivo corso di tre giorni interamente dedicato alle Torte al trancio moderne sotto la guida del MOF Pâtissier Thierry Bamas. Scopri come realizzare dolci eleganti, perfettamente bilanciati e visivamente impeccabili, ideali per la produzione professionale. Imparerai tecniche avanzate di montaggio, l'uso di mousse, cremosi, croccanti e glasse moderne, oltre a consigli pratici su conservazione e presentazione. Il Maestro vi seguirà nella preparazione di ogni dolce, accompagnando il corso con consigli pratici anche per quanto riguarda lo stoccaggio. E' il corso adatto per chi vuole rinnovare la propria offerta in laboratorio, migliorando lo stile, seguendo ricette esclusive. Un corso che ti permetterà di trarre ispirazione per nuove ricette e nuove forme.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

PREZZO:
1000€+iva



25-26-27 MAGGIO 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico



VIENNOISERIE MODERNE
TECNICHE DI PRODUZIONE

Aurelien Le Nouillour



VIENNOISERIE MODERNE: TECNICHE DI PRODUZIONE

AURELIEN LE MOUILLOUR- M.O.F. *Boulangier*

CORSO TECNICO-PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il corso di Viennoiserie moderne del MOF Aurelien Le Mouillour ti porterà a scoprire l'arte di creare croissant, pain au chocolat e altre delizie con un tocco innovativo e contemporaneo. Imparerai tecniche avanzate di laminazione, nuovi metodi di impasto e l'uso di ingredienti originali per reinventare i classici della viennoiserie. Impara a realizzare lievitati perfettamente bilanciati tra leggerezza e gusto. Tecniche di sfogliatura perfetta, farciture originali e presentazioni eleganti ti aspettano in questo corso esclusivo. Il MOF Boulangier Le Mouillour ha dedicato la sua carriera a perfezionare l'arte della panificazione, esplorando nuove ricette e tecniche che esaltano le tradizioni culinarie francesi con un tocco moderno. Un corso che ti guiderà nella realizzazione di lievitati da forno irresistibili e moderni. Perfetto per chi desidera padroneggiare la tradizione e dare una marcia in più ai propri prodotti da forno, con sapori sorprendenti e presentazioni creative.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

PREZZO:
1000€+iva



8-9-10 GIUGNO 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico



MONOPORZIONI CONTEMPORANEE

Vincent Vallée



GRANDE EVENTO!

MONOPORZIONI CONTEMPORANEE

VINCENT VALLÉE- *Campione del Mondo*

CORSO DIMOSTRATIVO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il corso di monoporzioni contemporanee del Maestro Vincent Vallée ti guiderà nella creazione di dolci eleganti e innovativi, combinando sapori originali, tecniche avanzate e design contemporaneo. Imparerai a realizzare dessert raffinati, perfettamente bilanciati e dal grande impatto visivo, ideali per stupire in ogni occasione. Vallée è celebre per la sua eccellenza tecnica e la sua creatività senza pari: un corso creativo per chi vuole portare la pasticceria a un livello superiore, con attenzione ai dettagli e alle nuove tendenze del settore. Impara a realizzare monoporzioni che combinano eleganza e innovazione: unisci estetica, tecnica e gusto. Il corso adatto per chi desidera creare piccole meraviglie dalla presentazione impeccabile.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

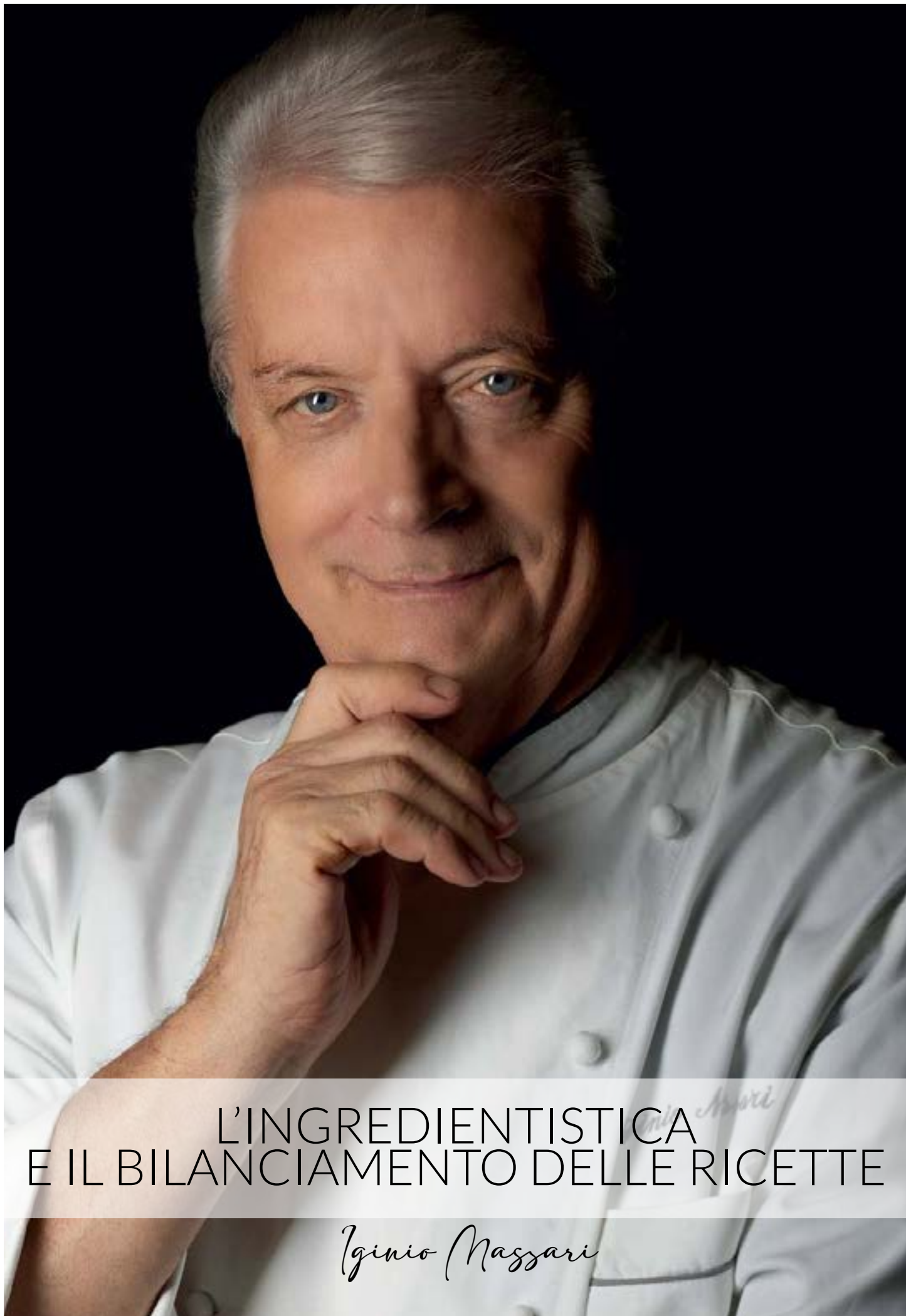
**PREZZO:
1200€+iva**



15-16-17 GIUGNO 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico



L'INGREDIENTISTICA
E IL BILANCIAMENTO DELLE RICETTE

Iginio Maszari



MEGA EVENTO!

MASTERCLASS DELL'ANNO
Con il Maestro dei Maestri

L'INGREDIENTISTICA E IL BILANCIAMENTO DELLE RICETTE

IGINIO MASSARI- *Maestro Pasticcere*

CORSO DIMOSTRATIVO

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il corso di bilanciamento con il Maestro Iginio Massari è un'esperienza formativa d'eccellenza pensata per chi desidera comprendere in profondità l'ingredientistica che sta alla base di ogni grande dolce. Il Maestro Massari, presidente di Apei, con oltre 300 premi nazionali e internazionali e riconosciuto come uno dei principali riferimenti dell'alta pasticceria mondiale, coniuga sapientemente storia, creatività e rigore tecnico in questo corso. Si approfondiranno i principi fondamentali della bilanciatura, cioè il modo in cui quantità e qualità degli ingredienti interagiscono tra loro per determinare la struttura, la consistenza, il gusto e il sapore delle preparazioni. In questo corso potrete apprendere come costruire una ricetta da zero grazie alla tecnica e alla teoria delle percentuali che il Maestro metterà a disposizione con esempi pratici e tecnici. Questa componente è essenziale perché, come sottolinea il Maestro Massari stesso, in pasticceria la precisione nelle dosi e la misura sono imprescindibili: non esiste il "quanto basta", ma serve la quantità che permette di creare l'equilibrio perfetto di un dolce.

Attraverso esempi teorici e pratici, i partecipanti impareranno ad interpretare ogni materia prima e a comprenderne il ruolo specifico nelle varie fasi di lavorazione: un approccio che affianca competenze tecniche a elementi di scienza pasticceria applicata.

Il corso, ideale per professionisti che vogliono elevare il proprio livello, si distingue per l'attenzione alla scelta delle materie prime, al dettaglio e all'armonia finale del prodotto, principi che sono alla base del lavoro del Maestro e della sua visione di pasticceria come sintesi di bellezza, equilibrio e tecnica.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione

PREZZO:
1300€+iva



13-14-15 LUGLIO 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico

PROMOZIONE*
Acquistando 2 Corsi Luxury
il 3° Corso è al 50%
(promozione valida per 365 giorni dall'attivazione)

*esclusi i Grandi Eventi

ACQUISTA ONLINE

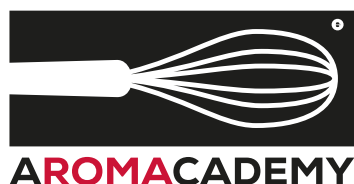
Con Carta di Credito/PayPal
paga i tuoi Corsi Luxury
in 3 comode rate



Scopriamo come fare:

- Seleziona PayPal al momento del pagamento.
- Seleziona l'opzione "Paga in 3 rate"
- Riceverai un riscontro rapido.
- Completa il tuo acquisto.





STRUTTURE RICETTIVE CONVENZIONATE

A seguire l'elenco delle strutture ricettive convenzionate che propongono agli allievi AROMACADEMY una scontistica particolare sull'alloggio.

Per ogni informazione ulteriore è possibile contattare direttamente le strutture.

A 5 MINUTI A PIEDI DALL'ACCADEMIA DE GUESTIBUS

Via Tuscolana 1256 - 00174 Roma
Tel. +39 347. 6167164 - www.deguestibus.it

ROMAN HOLIDAY CHARMING

Via Caio Sulpicio, 8 - 00175 Roma
Tel. +39 3472905273 - +39 353. 3460497

ACANTO ROOM SUITE

Via Marco Valerio Corvo, 137 - 00174 Roma
Tel. +39 349 371 0146 - www.acantoroomsuite.it

HOTEL MERCURE

Via Filippo Caruso - 00173 Roma
Tel. +39 06/835541 - reservation@mmhotel.it - www.mmhotel.it

B&B FELLINI

Via Tuscolana, 1021 - 00174 Roma
Tel. +39 348 36 60 419 - bebfellini@gmail.com

LUNA BLU CINECITTA'

Via Carlo Calisse, 5 - 00173 Roma
Tel. +39.3926586487 - www.lunablucinecittaroma.com

GOLDEN HOUSE CINECITTÀ

Via A. Saetta, 10 - 00173 Roma
Tel. +39.3899045731 - infogoldenhouse25@gmail.com - www.goldenouseroma.it

DOLCE VITA AFFITTACAMERE

Via Tuscolana, 1021 - 00174 Roma
Tel. +39. 329 467 0429 - dolcevitaaffittacamere@gmail.com

A 5 MINUTI IN AUTO DALL'ACCADEMIA

PICCOLO BORGO HOTEL

Via delle Capannelle, 134 - 00178 Roma
Tel. +39 06.72910187 - +39 06.72907478 - www.piccoloborgo.it

LUNA BLU CENTOCELLE

Via dei Salici, 13 - 00172 Roma
Tel. +39.3926586487 - www.lunabluroma.com

ARTIS HOTEL

Via Roberto Fancelli, 3 - 00169 Roma
Tel. +39.06.23267789 - www.hotelartisrome.com

Contatti:

PIAZZA DI CINECITTA', 37 - ROMA TUSCOLANA

Tel. 06. 64.80.39.92 - 329 79.16.328

info@aromacademy.eu - www.aromacademy.eu

COME RAGGIUNGERE AROMACADEMY:

IN AUTO:

Direzione Roma Sud, uscita 21 del G.R.A.

IN TRENO - STAZIONE TERMINI:

Arrivati alla STAZIONE TERMINI prendere la Metropolitana LINEA A direzione ANAGNINA e scendere alla fermata SUBAUGUSTA

IN AEREO DALL'AEREOPORTO DI CIAMPINO:

Prendere l'AUTOBUS 520 e scendere alla fermata CINECITTA'

IN AEREO DALL'AEREOPORTO DI FIUMICINO:

Treno "LEONARDO EXPRESS" scendere alla stazione TERMINI
Arrivati alla STAZIONE TERMINI prendere la Metropolitana LINEA A direzione ANAGNINA e scendere alla fermata SUBAUGUSTA



Le aziende che sostengono l'eccellenza in pasticceria

SPONSOR PLATINUM



SPONSOR GOLD



PARTNER SILVER

ERREENNE
il plexiglass nelle tue idee

 **decosil**[®]
liberi di creare

**Tekno
Stamap**
Technology boosting creativity

infundo
DOLCE ARMONIA

les vergers
boiron

robot coupe

 **pavoni**
ITALIA

Chocolate World[®]

Mielizia

INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ

 **AMBROGIO
SANELLI**
THE EVOLUTION OF CUTTING

Gelecta

 **TECNOINOX**

KitchenAid

PONTHIER
DEPUIS 1946

OLEIFICIO
ZUCCHI
1910


Martellato


Campobasso
Frutta secca, dal 1898

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908


dobla

SICOLY[®]
Le Respect du Fruit

silikomart

Cappuccino
LOVERS
Gli specialisti del Cappuccino


POLENGHI
LOMBARDO

 **FIORBACCA**

 **Maé**
INNOVATION

Corso Professionale di Pasticceria



Full Immersion dove si apprenderanno tutte le basi della Pasticceria

FREQUENZA MATTINA - 9:00-13:00
3 mesi di laboratorio+300 ore di stage

FREQUENZA SERALE 16:00-20:00
4 mesi di laboratorio+300 ore di stage

Destinatari del Corso

Il corso di pasticceria è rivolto a tutti coloro che intendono apprendere o perfezionare il mestiere del pasticciere. Lo scopo di questo corso è soprattutto quello di consentire ai partecipanti di trasformare una passione in una vera Professione!

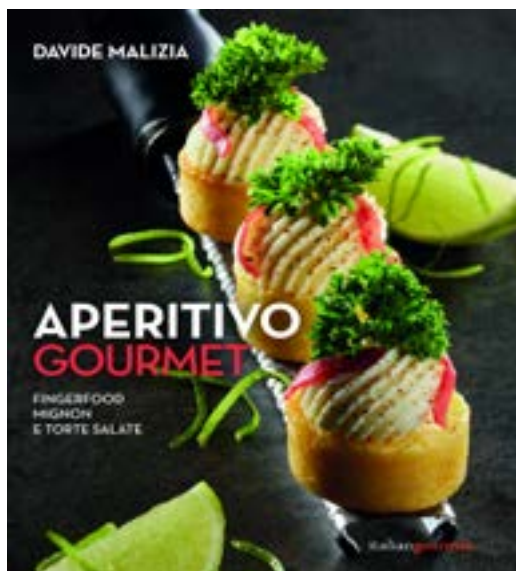
Obiettivi

Acquisire tutte le competenze tecniche, abilità strumentali e processi di lavorazione e preparazione necessarie per produrre una vasta gamma di prodotti di pasticceria classica, moderna e comprendere come gestire tale attività autonomamente in modo efficiente per poi entrare nel mondo del lavoro.



La Formazione per il Mestiere
LABORATORIO+STAGE+LAVORO

I Must Have del Maestro Davide Malizia

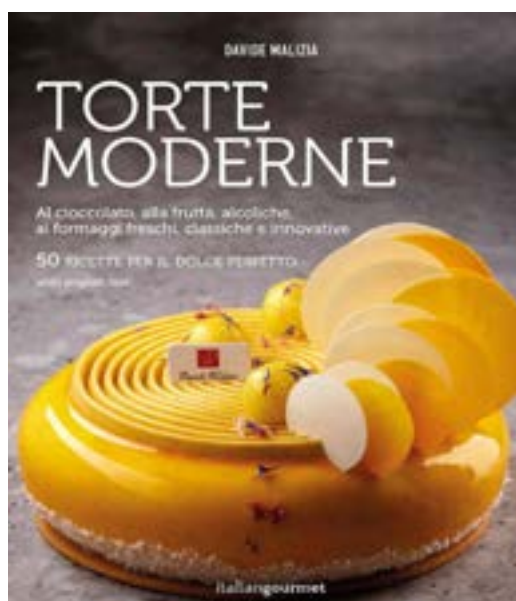


Il lato salato della pasticceria in un volume che stupisce per completezza e ricchezza.

Tutte le variabili dell'aperitivo in 304 pagine e oltre 100 ricette: 13 capitoli che uniscono creatività allo stato puro, bontà ed estetica

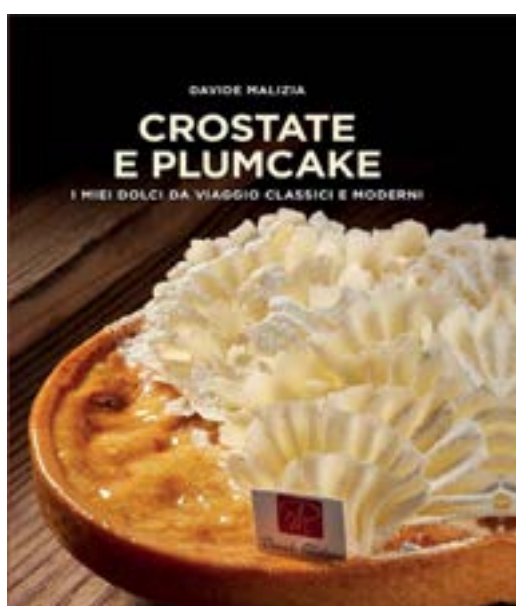
Non manca veramente nulla a questo ultimo libro del Maestro Davide Malizia: ci sono i fritti, le tartellette, i biscotti, i tranci, via via fino alle torte salate, ai macaron e ai bicchierini.

Un viaggio entusiasmante alla scoperta di una declinazione salata della pasticceria che offre tantissimi spunti al professionista.



Torte Moderne traccia i confini di uno dei grandi classici della pasticceria francese, rivisitandoli in un compendio di tecnica, perizia ed estetica.

Ci sono le Torte al cioccolato, fragranti e profumate, le Torte alla frutta, colorate e freschissime, le morbide Torte ai Formaggi, le croccanti Torte alla frutta secca, le Torte alcoliche, decise e di carattere, i Classici Rivisitati alla maniera di Malizia, e infine le Signature, massima espressione del modus operandi del maestro.



È un libro ricco di spunti creativi quello pubblicato dal Maestro Davide Malizia. Il trend dei dolci da viaggio, anche detti gateaux de voyage o travel cake, affonda le radici nelle ricette tradizionali per poi evolversi in base alla creatività del pasticcere. Il libro si compone di una parte introduttiva, quattro capitoli di ricette e un capitolo finale sulle tecniche di base. Un manuale tecnico dedicato alle Crostate da Forno e Cake da Viaggio, più di 60 dolci tra torte e cake, dai più classici ai più stravaganti contemporanei. È un testo accattivante, di facile consultazione, adatto a chiunque voglia lasciarsi ispirare dal delizioso mondo dei gateaux de Voyage.



Sono i biscotti i protagonisti del nuovo libro del Maestro Davide Malizia. “Biscotti: 100 ricette fra modernità e tradizione” è un volume interamente dedicato a queste piccole delizie amate da grandi e piccini. In otto sezioni, l'autore riscopre le tradizioni del passato, i sapori dei grandi classici della biscotteria in Italia e nel mondo. Viene inoltre dedicata una parte alle nuove interpretazioni, ai gusti del futuro. 100 biscotti per viaggiare da Oriente ad Occidente, raccontando il magico mondo della creatività dei pasticceri.



Il libro è dedicato al mondo delle torte “al trancio”. Il libro è composto da quattro sezioni, una sezione “zero”, dedicata alle basi, e tre macro sezioni sulle tematiche scelte: Mignon, Monoporzioni e Torte. Nella prima sezione il Maestro Davide Malizia spiega i fondamentali per una pasticceria “formato petit”, le basi, le frolle e i glassaggi. Dedica inoltre una parte ai consigli per organizzare al meglio il lavoro in laboratorio. Per la sezione dei Mignon sono 20 le declinazioni differenti dalla caratteristica forma cubica.



Lo scopo del volume realizzato con il maestro Davide Malizia è proprio quello di tracciare una guida all'utilizzo dello zucchero artistico, partendo dalle basi per arrivare alle differenti tecniche di lavorazione.

Il libro si compone di sette parti fondamentali. Nei primi capitoli vengono spiegate le basi e le tecniche, per poi approfondire la soffiatura e la tiratura. Verranno spiegati nastri, fiori e piece completa, fino al cosiddetto Metodo Malizia, in cui il maestro svela i suoi trucchi e la sua esperienza.