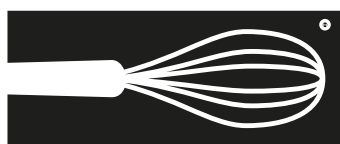


CORSI LUXURY





AROMACADEMY

LE NOSTRE DATE:

VIENNOISERIE CONTEMPORANEA
MAESTRO LI ZHONG WEI - Campione del Mondo
14-15-16 SETTEMBRE 2026

GRANDI LIEVITATI DI NATALE E L'ARTE DEL LIEVITO NATURALE
LUCA MANNORI - Campione del Mondo
6-7-8 OTTOBRE 2026

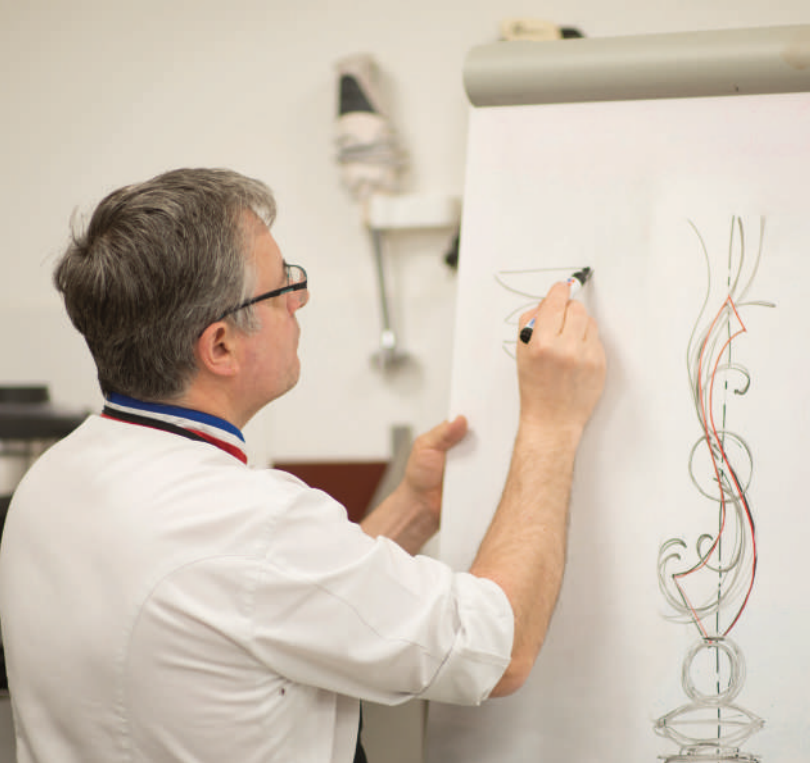
PRALINERIA MODERNA
CHRISTIAN CAMPRINI - M.O.F. Chocolatier
12-13-14 OTTOBRE 2026

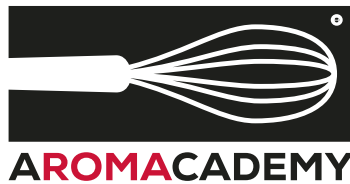
TREND MIGNON
DAVIDE MALIZIA - Campione del Mondo
19-20-21 OTTOBRE 2026

COLAZIONI CREATIVE
JOSE' ROLDAN - Campione del Mondo
26-27-28 OTTOBRE 2026

SCULTURA IN CIOCCOLATO
MAESTRO KEIICHI KAWANO
2-3-4-5 NOVEMBRE 2026

MONOPORZIONI E TORTE GELATO MODERNE
ALAIN CHARTIER - M.O.F. Glacier
16-17-18 NOVEMBRE 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 Pasticci 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



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.

CHRISTIAN CAMPRINI



M.O.F. Chocolatier

Christian Camprini è un maestro cioccolatiere francese, insignito del titolo di MOF nel 2004. Originario della Costa Azzurra, ha costruito la sua carriera tra ristoranti gastronomici e alta pasticceria. È riconosciuto a livello internazionale per la sua eccellenza nel cioccolato. Il suo stile unisce tecnica, eleganza e ricerca della qualità. Oggi è un punto di riferimento nella cioccolateria contemporanea.

ALAIN CHARTIER



M.O.F. Glacier

Alain Chartier è un maestro gelatiere francese, insignito del titolo di Meilleur Ouvrier de France nel 2000. È riconosciuto a livello internazionale come uno dei massimi esperti di gelateria artigianale: ha vinto infatti anche il Campionato del Mondo di Gelateria nel 2003. Fa parte dell'associazione Relais Desserts International, simbolo di eccellenza nella pasticceria mondiale. Oggi unisce attività di laboratorio e formazione, trasmettendo tecnica e innovazione.

KEIICHI KAWANO



Maestro Pasticcere

Keiichi Kawano è un maestro pasticcere di livello internazionale, noto per le sue performance ai campionati mondiali di pasticceria, gelateria e cioccolateria. Ha rappresentato il Giappone nel team che ha conquistato il podio ai Campionati FIPGC di Host Milano nel 2023. La sua esperienza unisce creatività, tecnica e grande rigore nella lavorazione dei dessert e delle monoporzioni.



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 international, 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 international.



M.O.F. Glacier

STEPHANE AUGÉ

Oltre ad essere un MOF Glacier dal 2007, il Maestro Stéphane Augé detiene anche il titolo di Campione francese di sculture di ghiaccio. Nato come pasticciere, 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.



Campione del Mondo

LI ZHONG WEI

Li Zhong Wei è un maestro panificatore e pasticciere di fama internazionale, noto per la sua creatività nella viennoiserie, brioche e prodotti da forno artigianali. Ha conquistato notorietà vincendo il titolo di Champion du monde de la Boulangerie 2022, titolo che celebra l'eccellenza nella panificazione mondiale. Le sue preparazioni spaziano da croissant classici a interpretazioni moderne di prodotti da forno. La sua visione unisce tradizione francese e innovazione internazionale.



M.O.F. Pâtissier

STEPHANE LEROUX

Il Maestro Stephane Leroux, MOF Pâtissier 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".



VIENNOISERIE CONTEMPORANEA

Li Zhong Wei



VIENNOISERIE CONTEMPORANEA

LI ZHONG WEI - *Campione del Mondo*

CORSO TECNICO-PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il Maestro Li Zhong Wei, in esclusiva per Aromacademy, spiegherà le ultime tecniche per la sfogliatura dei prodotti da colazione. Metterà la sua maestria ed esperienza a disposizione dei corsisti. Il Maestro seguirà la produzione, consigliando e spiegando le nuove forme nel campo dei lievitati. Nel corso ci si concentrerà su come rendere la colazione invitante e accattivante grazie a proposte dolci e salate. Verranno realizzati prodotti innovativi, contemporanei e razionali, con forme eleganti ma facilmente riproducibili. Verrà elaborata una vasta gamma di viennoiserie con farciture e abbinamenti di nuova tendenza. Un percorso formativo all'avanguardia nel panorama internazionale, pensato per offrire una visione moderna e concreta della pasticceria contemporanea. Il corso si distingue per l'approccio tecnico e innovativo, volto a sviluppare competenze avanzate e metodi di lavoro attuali, in linea con le esigenze dei laboratori.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

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

PREZZO:
1200€+iva



14-15-16 SETTEMBRE 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

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



I GRANDI LIEVITATI DI NATALE
E L'ARTE DEL LIEVITO NATURALE

Luca Mannori



I GRANDI LIEVITATI DI NATALE E L'ARTE DEL LIEVITO NATURALE

LUCA MANNORI - *Campione del Mondo*

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

In questo corso il Maestro Luca Mannori, primo Campione del Mondo di Pasticceria italiana e grande esperto del lievito naturale, approfondirà in modo dettagliato le tecniche di lievitazione, la gestione avanzata del lievito madre e tutti i parametri fondamentali per mantenerlo in equilibrio. Verranno studiati anche i metodi di cottura più adeguati, le curve di temperatura e l'importanza del controllo dell'umidità durante le diverse fasi del processo.

Sotto la sua guida, i corsisti realizzeranno il proprio panettone e pandoro, seguendo passo dopo passo l'impastamento, la formazione della maglia glutinica, la pirlatura, gli appretti e la cottura, con un'attenzione particolare alla struttura interna, all'alveolatura e alla stabilità del prodotto finale. Il Maestro Mannori dedicherà inoltre ampio spazio alla vasocottura, tecnica moderna e raffinata che consente di preservare aromi e fragranze senza ricorrere a conservanti, garantendo freschezza e shelf-life superiore. Saranno esaminate le condizioni ideali di utilizzo, i vantaggi e le differenze rispetto ai metodi tradizionali.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

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

PREZZO:
950€+iva



6-7-8 OTTOBRE 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

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



PRALINERIA MODERNA

Christian Camprini



PRALINERIA MODERNA

CHRISTIAN CAMPRINI - M.O.F. Chocolatier

CORSO TECNICO-PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il MOF Chocolatier Christian Camprini realizzerà varie tipologie di praline per una produzione razionale ed organizzata. Prodotti creativi e proposte interessanti per rinnovare la propria linea di cioccolateria. Il Maestro Camprini, seguirà poi i corsisti nella produzione di prodotti in cioccolato, adatti anche al Natale. La sua esperienza verrà messa a disposizione degli studenti che studieranno come bilanciare gli ingredienti per ottenere praline, cremini, ganache, ma anche confetture e marmellate. Durante il corso inoltre saranno presentate creme da spalmare e diversi prodotti di confiserie. E' il corso adatto per pasticceri e cioccolatieri che vogliono rinnovare e migliorare la propria offerta per Natale, mettendo cura negli aspetti di vendita e confezionamento.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

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

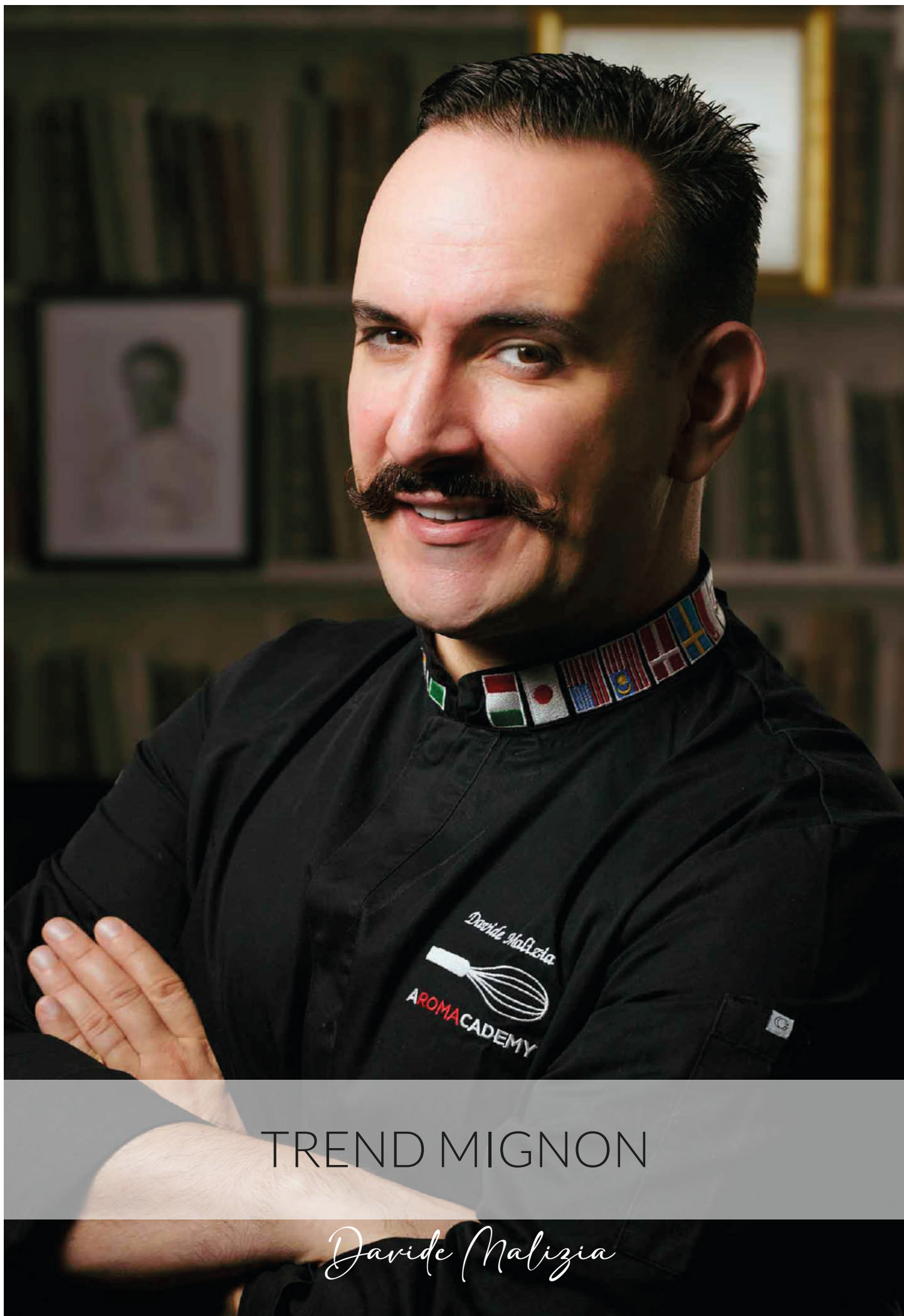
PREZZO:
1000€+iva



12-13-14 OTTOBRE 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

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



TREND MIGNON

Davide Malizia



TREND MIGNON

DAVIDE MALIZIA - *Campione del Mondo*

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Un corso completamente innovativo sulla pasticceria Mignon: il Maestro Davide Malizia accompagnerà i corsisti alla scoperta di una nuova linea di Mignon moderni adatti alle nuove tendenze della pasticceria moderna. In questo corso pratico, esplorerai nuove forme, texture e combinazioni per creare dolci che sono tanto sorprendenti quanto deliziosi. Il Maestro Malizia guiderà i corsisti nella realizzazione di una pasticceria mignon razionale, proponendo l'abbinamento di diversi gusti e consistenze, esplorando tecniche innovative. Proposte innovative frutto di una lunga ricerca sul campo sia in Italia che all'estero.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

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

PREZZO:
950€+iva



19-20-21 OTTOBRE 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

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



José Roldán
COLAZIONI CREATIVE





COLAZIONI CREATIVE

JOSE' ROLDAN - *Campione del Mondo*

CORSO TECNICO-PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il Campione del Mondo di Bakery 2023 José Roldan mostrerà uno stile innovativo e accattivante per i lievitati da colazione. Il Maestro seguirà tutto il processo creativo, partendo dalle basi, dalle tecniche di impasto, lievitazione e cottura, fino alla realizzazione di forme e decorazioni nuove. Grande importanza verrà data alla produzione razionale da laboratorio, creando lievitati moderni pronti a soddisfare ogni palato. Verranno svelate tecniche e segreti nell'ambito dei lievitati da colazione, partendo dalla tradizione classica fino alla realizzazioni di forme moderne. E' un corso innovativo nel panorama internazionale che porrà attenzione all'uso delle materie prime, ai trucchi e ai metodi per uno stoccaggio sapiente e funzionale, ma anche alle tecniche di lievitazione e dei processi di impasto. E' il corso adatto a chi vuole ampliare la propria offerta e proporre abbinamenti particolari.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

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

PREZZO:
1000€+iva



26-27-28 OTTOBRE 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

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



SCULTURA IN CIOCCOLATO

Keiichi Kawano





SCULTURA IN CIOCCOLATO

KEIICHI KAWANO - *Maestro Pasticcere*

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Corso totalmente pratico in cui il docente illustrerà le tecniche e la manualità per realizzare soggetti e pezzi artistici per eventi e concorsi. Il Maestro giapponese Keiichi Kawano seguirà i corsisti nella realizzazione di showpiece in cioccolato, dei veri e propri capolavori. Ogni corsista sarà partecipe di tutte le fasi che portano alla costruzione di queste sculture in cioccolato: dall'ideazione del progetto alla realizzazione. Verranno spiegate le tecniche di intaglio, scultura e modellaggio del cioccolato. Ognuno creerà la propria opera tridimensionale, lavorando a fianco del più grande artista asiatico del cioccolato.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

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

PREZZO:
1300€+iva



2-3-4-5 NOVEMBRE 2026

Dalle ore 9:30 alle 17:30

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



MONOPORZIONI
E TORTE GELATO MODERNE

Alain Chartier



MONOPORZIONI E TORTE GELATO MODERNE

ALAIN CHARTIER - M.O.F. *Glacier*

CORSO DIMOSTRATIVO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il MOF Glacier Alain Chartier, membro del Relais Desserts International, metterà a disposizione dei corsisti la propria esperienza internazionale nel campo della gelateria artigianale contemporanea. I partecipanti avranno modo di comprendere i principi tecnici alla base della realizzazione di gelati equilibrati, stabili e dalla struttura impeccabile. Particolare attenzione verrà dedicata alla struttura del gelato, con approfondimenti per ottenere una massa soffice e ben aerata per creare le torte gelato. Si lavorerà su varie stratificazioni, inserti, basi croccanti e combinazioni con texture differenti. Tutte le preparazioni sono pensate per una vetrina di pasticceria innovativa, prestando particolare attenzione all'equilibrio tra le componenti. Il Maestro Chartier, dopotutto, ha sviluppato negli anni un approccio innovativo per la degustazione del gelato, rinnovandone il linguaggio attraverso un'attenta selezione di materie prime, una ricerca approfondita di abbinamenti aromatici e un controllo preciso delle proporzioni degli ingredienti.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

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

PREZZO:
1000€+iva



16-17-18 NOVEMBRE 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

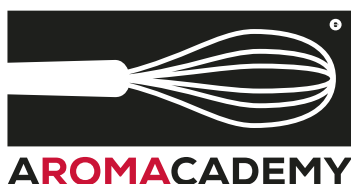
Con Carta di Credito/PayPal
paga i tuoi Corsi Luxury
in 3 comode rate



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 6 0 419 - 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.goldenhouseroma.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
boironi

robot coupe[®]  **pavoni**
ITALIA

Chocolate World[®]

Mielizia

INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ

 **AMBROGIO
SANELLI**
THE EVOLUTION OF CUTTING

Gelecta

 **TECNOINOX**

KitchenAid[®]

PONTHIER
DEPUIS 1946

1810
ZUCCHI
OLEIFICIO STORICO
Professional


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

 **FIOREBACCA**

 **Maé**
INNOVATION

IRINOX
The Freshness Company[®]

MELCOM

Dynamic[®]

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!

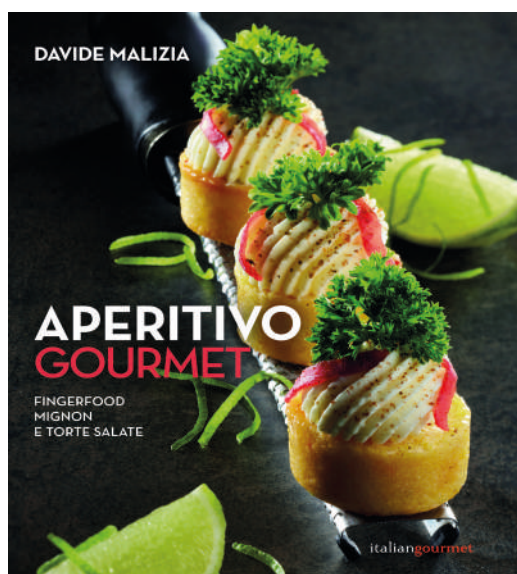
Obiettivi

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 pasticciere. 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.



Più di 80 creazioni dei più grandi Maestri pasticceri e cioccolatieri internazionali in un viaggio straordinario nel cuore dell'alta pasticceria mondiale: "Le Goût de l'Excellence" firmato Relais Desserts International. Ogni ricetta racconta il legame profondo tra prodotto, territorio e savoir-faire artigianale: una vera e propria celebrazione dell'eccellenza e del rispetto per chi coltiva, trasforma e dà vita al gusto. Un'opera che unisce tecnica, emozione e cultura gastronomica contemporanea. Dalla vaniglia al cacao, dalla frutta secca agli agrumi, ogni ingrediente viene raccontato alla sua origine fino all'alta pasticceria.



"Un Panettone Mondiale" è un libro che raccoglie i contenuti del Panettone World Championship, la competizione internazionale a squadre che celebra il Panettone artigianale. Raccoglie infatti 24 ricette illustrate, il racconto della competizione e anche il backstage. E' un'opera firmata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano che celebra il valore del lievito madre vivo e l'eccellenza artigianale italiana. Un libro pensato per professionisti e appassionati del lievitato italiano per eccellenza che diventa un linguaggio universale di condivisione, tecnica e ricerca.

