



Athenaeum
COMPRITAL

**La formazione di alto livello
firmata Comprital**

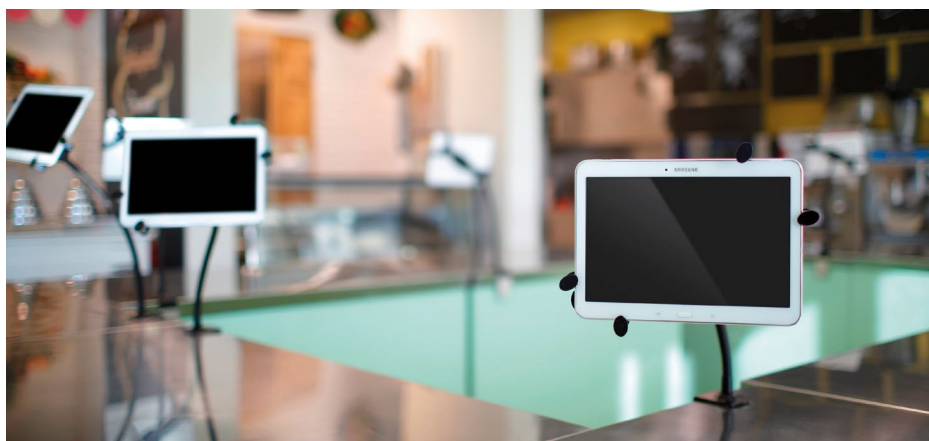
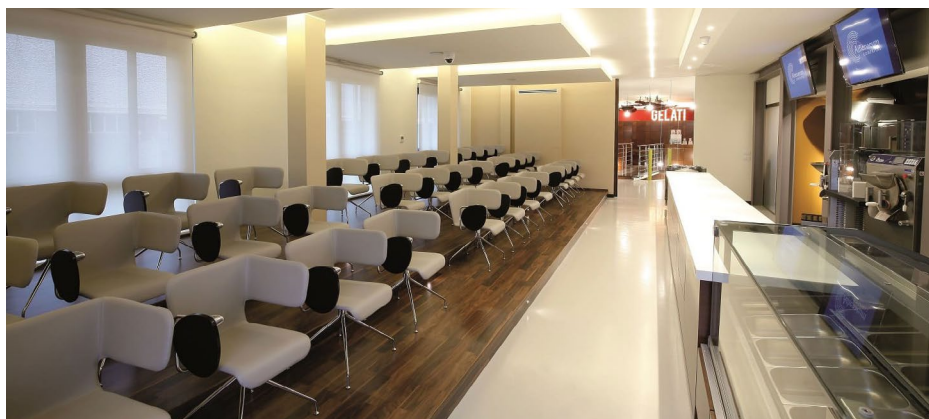


Athenaeum è la scuola di alta formazione di Comprital, dedicata a gelatieri e pasticceri che desiderano perfezionare le loro competenze e abbracciare l'innovazione.

LA STRUTTURA

Progettato nel 2014 dall'architetto Paolo Maldotti, Athenaeum è un'opera dal design moderno, candidata al **Premio Compasso d'Oro**.

Una struttura aperta e luminosa che ospita uno **spazio demo**, la **tasting area soft serve** e **postazioni connesse con tecnologia digitale**. Il colore scelto per gli arredi prende origine dalle materie prime con cui si prepara il gelato e dal gusto nell'abbinarle ma l'elemento che più lo caratterizza è la natura: non esiste punto dell'edificio da cui non si percepisca il contatto con essa.



OFFERTA FORMATIVA ATHENAEUM 2025:

Ogni anno, in collaborazione con alcuni dei Maestri più rinomati a livello nazionale e internazionale, offriamo presso la nostra sede di Milano **corsi di alta qualità**, pensati per fornire a **gelatieri e pasticceri** strumenti pratici e idee innovative, con l'obiettivo di arricchire la loro offerta e accrescere il successo della loro attività.

Da quest'anno, per rendere sempre più accessibile la formazione di alto livello firmata Athenaeum, alcuni dei corsi dei nostri Maestri si terranno anche presso le sedi dei più importanti distributori del panorama italiano grazie al nuovo progetto **Athenaeum on tour**.

Corsi in programma:



Stile Fusto:
creatività, gusto,
texture e codifica
della produzione

Gianluca Fusto



**La tradizione
nell'asporto**

Riccardo Magni



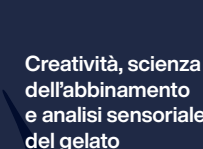
**Ingredienti,
basi tecniche e
personalizzate**

Stefano Ferrara



**Come aprire
una gelateria
di successo**

Mattia Mainardi



**Creatività, scienza
dell'abbinamento
e analisi sensoriale
del gelato**

Alessandro Tiscione

**Torte e monoporzioni
moderne, creatività
nell'asporto**

Inoltre, da sempre, la nostra squadra di tecnici mette a disposizione tutta la sua esperienza e conoscenza, nello sviluppare ogni anno centinaia di **training class pratiche** e **masterclass teoriche** per gelatieri e pasticceri, sia individuali che di gruppo. La formazione viene svolta nel nostro centro di formazione Athenaeum a Milano, su tutto il territorio italiano e all'estero, per poter essere sempre vicini alle esigenze dei nostri clienti e poterli supportare nella loro crescita professionale.

Per maggiori dettagli sui corsi e per scoprire le prossime date, visita il sito www.compritalathenaeum.it o scrivici a corsi@comprital.com

SERVIZI:

ALPHABETUM:

Una libreria digitale che fornisce informazioni tecniche e profili sensoriali realizzati in una versione moderna.

REALTÀ AUMENTATA:

Accedi a contenuti esclusivi: informazioni sull'utilizzo dei prodotti, ricette e video tutorial.



SCOPRI I SERVIZI
PENSATI PER TE

The image shows a product card for 'Le Basi Base Naturale 75' by Alphabetum. The card is tilted and features the Alphabetum logo (a stylized 'A' with a hand holding a pen) and the text 'COMPRITAL'. The product name 'Le Basi Base Naturale 75' is prominently displayed. Below the name, it says 'Caratteristiche gustative' and 'Ricette base'. A photograph of a dollop of cream is shown. The card also includes the code 'Codice B898', the dosage 'MEDIO DOSAGGIO 100 g/L di latte 7,5% del mix', and the usage 'Utilizzo: A caldo'. At the bottom, it specifies 'Grassi animali, cloruro di calcio, amido di tapioca, farina di carrube' and 'Bag 2,5 Kg (10 x box)'. The background of the card is a light teal color.



ATHENAEUM COMPRITAL

COMPRITAL S.p.A.

Via Verdi, 16 - 20049 Settala - Milano - Italy
Tel. +39 02 95770829

corsi@comprital.com

www.compritalathenaeum.it