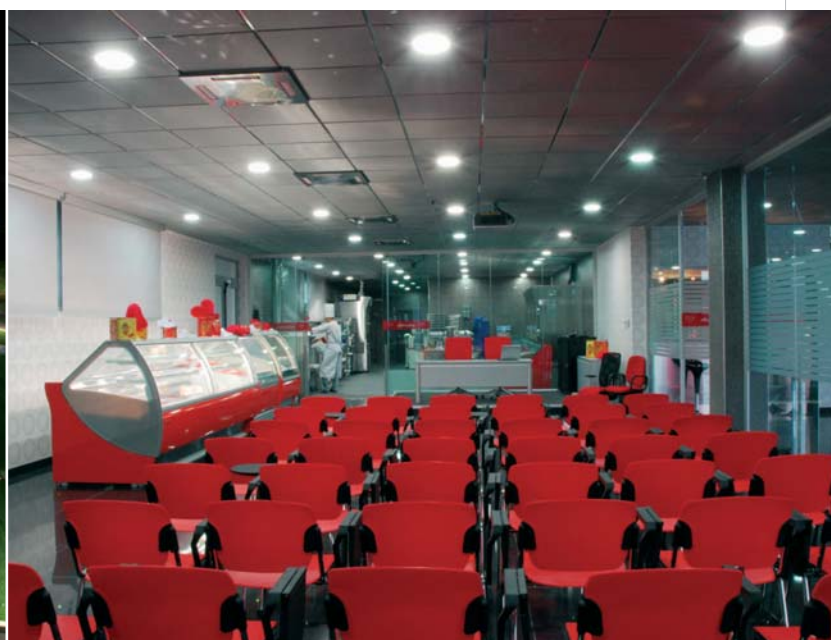




« Con i suoi metodi base ed easy, l'Accademia è in grado di formare un gelatiere in pochi giorni per permettergli di aprire un punto produzione e vendita di alto profilo sia qualitativo sia estetico. Sarà poi compito nostro mantenerlo aggiornato attraverso corsi a tema

Giampaolo Bigatton, amministratore



The Bigatton Academy organises courses completely free of charge the whole year round



impianto di video proiezione, un mega laboratorio di centocinquanta metri quadrati suddiviso in area sviluppo prodotti da forno e area dedicata al gelato e ai semifreddi. Un'altra sezione è destinata alla produzione di articoli di cioccolato. È previsto anche un angolo della cultura con la più recente bibliografia riguardante il mondo del gelato e della pasticceria consultabile da tutti i visitatori.

L'Accademia Bigatton organizza corsi tutto l'anno completamente gratuiti

Progettata dallo studio di architettura e ingegneria Dott. Ing. Drigo, l'avveniristica struttura dell'Accademia è in acciaio e cristallo ed è immersa nell'acqua in una cornice di rigoglioso verde. Tutte le funzioni, dall'accensione delle luci gestione degli impianti, sono programmate secondo un sistema di domotica comandato da un palmare che, a seconda delle situazioni e del momento della giornata, automodifica l'ambiente, creando sempre un'atmosfera calda e accogliente oltre che professionale.

L'edificio è diviso in varie aree. Nella zona accoglienza, con una sezione dedicata al ristoro dei partecipanti ai corsi, è stato installato un video wall per la continua visione di filmati dedicati all'arte dolce. Di fronte a questa zona si trova, protetta da grandi vetrate, un'area dedicata alla presentazione dei prodotti utilizzati durante le dimostrazioni. Ci sono poi tre ampie sale, una per il ricevimento degli iscritti ai corsi, una da cento posti per conferenze dotata di

L'Accademia Bigatton nasce dall'idea che solo una profonda conoscenza della materia "gelato e pasticceria" possa permettere all'artigiano di crescere e di realizzare un business effettivamente proficuo e redditizio. Il suo obiettivo è quello di creare un punto di riferimento stabile per tutte quelle persone che, per lavoro e per passione, sono quotidianamente a contatto con il mondo del dolce. La sua attività si avvale del supporto di alcune aziende di rilievo: Carpigiani, Carine, Coletti, Comenda, Gbg, Granarolo, Hiber, Officine Bano, Pasticceria Internazionale, puntoIT, Pietroberto, Polo Plast, Segafredo, Selmi, Sirman, Weker, Zucchelli Forni.

The Bigatton Academy sprang from the idea that only a profound knowledge of the subject of gelato and confectionery allows the artisan to grow and to create a really flourishing and profitable business. Its objective is to create a stable point of reference for all those persons who are passionately committed to their work in this sector. In mounting its courses, the Academy avails itself of the support of a number of prominent companies: Carpigiani, Carine, Coletti, Comenda, Gbg, Granarolo, Hiber, Officine Bano, Pasticceria Internazionale, puntoIT, Pietroberto, Polo Plast, Segafredo, Selmi, Sirman, Weker, Zucchelli Forni. Designed by the Drigo architectural and engineering practice, the futuristic building housing the Academy is built of steel and crystal, and stands in water within a verdant setting. All of its operational functions, from the turning on of the lights to the management of the plant, are programmed with a domotic system commanded by a hand-held which, according to the situations and time of day, automatically modifies the environment, always creating a warm and welcoming as well as professional atmosphere. The building is divided into various areas. In the reception area, a section of which is dedicated to refreshments for participants in the courses, a video wall has been installed for continuous viewing of short films devoted to the art of confectionery. In

front of this area, protected by large glass panels, is a space for presenting the products used during the demonstrations. There are then three spacious rooms, one of which is for welcoming those enrolled in the courses, the second a conference room seating 100 and equipped with a video projector, while the third is a mega-work room with a floor surface of 150 sqm, divided into an area for the preparation of oven-cooked products, and an area for the preparation of gelato and semifreddi, with another section set aside for the production of chocolate goods. A cultural corner has also been set up, with the most recent books and magazines on the world of gelato and confectionery. These can be consulted by all visitors.

« With its basic and easy methods, the Bigatton Academy is able to train a gelato maker in just a few days to be in a position to open a high profile and attractive place for the production and sale of gelato or confectionery. It will then be our business to keep that practitioner up to date with targeted refresher courses

Giampaolo Bigatton, general manager

