



SCHEDA PROFESSIONALE MAESTRO ARTIGIANO PANIFICATORE
TECCHIOLI ALDO
NUMERO ISCRIZIONE ALL'ELENCO: 212
ANNO CONFERIMENTO TITOLO: 2014

DATI AZIENDALI IDENTIFICATIVI E RECAPITI

Tecchiolli snc di Tecchiolli Sergio, Adriano e Aldo
Via A. Degasperi, 1/D 38073 Cavedine (TN)
Tel. 0461 864019
Email segreteria@tecchiolli.it
Sito web www.tecchiolli.it

PRESENTAZIONE (PERCORSO PROFESSIONALE)

Sono il responsabile della produzione e organizzo le attività dei laboratori di panificazione e pasticceria della mia azienda.

23 settembre 2012: sono stato ammesso al **Richemont Club Italia** dopo aver superato l'esame di ammissione. Il Richemont Club è un'organizzazione internazionale che ha come scopo quello di promuovere e valorizzare tutte le novità relative alla moderna panificazione e pasticceria tramite aggiornamenti continui.

Nell'aprile 2014 e nel **marzo 2015** ho partecipato rispettivamente al 1° e 2° modulo del "Corso per la Formazione di Assaggiatori Pani INAP" svoltosi presso Accademia d'Impresa - Azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, ricevendone l'attestato.

INSEGNAMENTO DEL MESTIERE

ESPERIENZE DI INSEGNAMENTO

Luglio 2014, luglio 2015, luglio 2016: In collaborazione con l'Ecomuseo e la Comunità della Valle dei Laghi, l'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente abbiamo organizzato "I martedì del pane". Due giornate di corso teorico-pratico per conoscere il mondo della panificazione. Dedicato a bambini dai 6 ai 12 anni.



Anni 2014, 2015, 2016: in collaborazione con l'Istituto Comprensivo della Valle dei Laghi, laboratorio teorico-pratico con gli alunni delle scuole primarie.

Maggio 2015: docenza al corso "LA CREAZIONE DI UNA FILIERA DI CEREALI BIO IN VAL DI SOLE" organizzato dalla Confederazione Italiana Agricoltori del Trentino, per relazionare il progetto della Pagnotta della Valle dei Laghi, pane prodotto con grano coltivato in Valle dei Laghi.

Febbraio 2016: docenza al corso "De gustibus... disputandum est! Educare al gusto" presso Museo degli usi e costumi della gente trentina di San Michele all'Adige, parlando di pani e dolci: sapori e saperi della tradizione.

Aprile 2016: Illustrazione teorica delle fasi produttive del panificio, in particolar modo del progetto filiera corta "Pagnotta della Valle dei Laghi" alle studentesse della facoltà di psicologia e scienze cognitive di Trento: Erietta, Giulia e Veronica, al fine di creare un cortometraggio valevole come voto d'esame per le tre ragazze.

Maggio 2016: Corso teorico con analisi sensoriale con i ragazzi della FassaLux.

Maggio 2016: Corso teorico sull'arte bianca trentina agli studenti provenienti da diversi stati europei, del corso Master "High Quality Products" dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Bra (CN).

Luglio 2016: Illustrazione teorica delle fasi produttive agli Allievi della Federazione dei Corpi Vigili del Fuoco Volontari Provincia autonoma Trento, in visita al nostro panificio.

ESPERIENZE DI APPRENDISTATO E TIROCINIO

Maggio e giugno 2016: Assunzione di due ragazzi tirocinanti per la mansione di panettiere nel progetto Maestri Artigiani.

PRODOTTI E/O SERVIZI

ESPERIENZA TECNICO PROFESSIONALE

La Pagnotta della Valle dei Laghi prodotta con farina ricavata da grano coltivato in Valle dei Laghi.

Lavorazioni con paste acide per la segale.



Lavorazioni con biga per impasti indiretti.

Lavorazioni con il lievito madre.

SPECIALIZZAZIONI E/O TECNOLOGIE PARTICOLARI UTILIZZATE

Macinazione del grano con il molino con macine in pietra, presente nei nostri laboratori.

Utilizzo di celle fermalievitazione per la produzione del pane.