

**UNIVERSITA' DELLA PIZZA**  
**PAD. 7**  
**PROGRAMMA EVENTI**

**VENERDI 23 OTTOBRE**

- Ore 10.00 - 11.30** Impasti e lievitazioni per la pizza gourmet: dalla farina doppio zero a Petra 100% grano italiano  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 12.00 – 14.00** Degustazioni di pizze gourmet in più strutture dal morbido al croccante  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 15.00 – 17.00** Come i sistemi di cottura caratterizzano gusto e immagine della pizza gourmet: cottura a legna, cottura elettrica, cottura a vapore e cottura biologica  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 17.30 – 18.00** Aperitivo con la pizza per chiudere la fiera con il gusto dei grandi ingredienti italiani  
Pad.7, area Università della Pizza

**SABATO 24 OTTOBRE**

- Ore 10.00 - 11.30** Impasti e lievitazioni per la pizza gourmet: dalla farina doppio zero a Petra 100% grano italiano  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 12.00 – 14.00** Degustazioni di pizze gourmet in più strutture dal morbido al croccante  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 15.00 – 17.00** Come i sistemi di cottura caratterizzano gusto e immagine della pizza gourmet: cottura a legna, cottura elettrica, cottura a vapore e cottura biologica  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 17.30 – 18.00** Aperitivo con la pizza per chiudere la fiera con il gusto dei grandi ingredienti italiani  
Pad.7, area Università della Pizza

## **DOMENICA 25 OTTOBRE**

- Ore 10.00 - 11.30** Impasti e lievitazioni per la pizza gourmet: dalla farina doppio zero a Petra 100% grano italiano  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 12.00 – 14.00** Degustazioni di pizze gourmet in più strutture dal morbido al croccante  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 15.00 – 17.00** Come i sistemi di cottura caratterizzano gusto e immagine della pizza gourmet: cottura a legna, cottura elettrica, cottura a vapore e cottura biologica  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 17.30 – 18.00** Aperitivo con la pizza per chiudere la fiera con il gusto dei grandi ingredienti italiani  
Pad.7, area Università della Pizza

## **LUNEDI 26 OTTOBRE**

- Ore 10.00 - 11.30** Impasti e lievitazioni per la pizza gourmet: dalla farina doppio zero a Petra 100% grano italiano  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 12.00 – 14.00** Degustazioni di pizze gourmet in più strutture dal morbido al croccante  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 15.00 – 17.00** Come i sistemi di cottura caratterizzano gusto e immagine della pizza gourmet: cottura a legna, cottura elettrica, cottura a vapore e cottura biologica  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 17.30 – 18.00** Aperitivo con la pizza per chiudere la fiera con il gusto dei grandi ingredienti italiani  
Pad.7, area Università della Pizza

## **MARTEDI 27 OTTOBRE**

- Ore 10.00 - 11.30** Impasti e lievitazioni per la pizza gourmet: dalla farina doppio zero a Petra 100% grano italiano  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 12.00 – 14.00** Degustazioni di pizze gourmet in più strutture dal morbido al croccante  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 15.00 – 17.00** Come i sistemi di cottura caratterizzano gusto e immagine della pizza gourmet: cottura a legna, cottura elettrica, cottura a vapore e cottura biologica  
Pad.7, area Università della Pizza
- Ore 17.30 – 18.00** Aperitivo con la pizza per chiudere la fiera con il gusto dei grandi ingredienti italiani  
Pad.7, area Università della Pizza