



Pizza New s.p.a.
via Sansonessa, 49 - 30021 Caorle, VE
phone 0421 83 148 - p. iva 02281130274 - codice univoco WP75E2Q

www.pizzaepastaitaliana.it
redazione@pizzaepastaitaliana.it

Pizza e Pasta Italiana _ Host 2021 presenta
Slices – Pizza Culture for professionals
Programma della manifestazione

Venerdì 22 ottobre

Dalle ore 12:

Pizza senza glutine cooking show: tonda, in pala, in teglia. Un'alternativa consolidata in pizzeria per non arrendersi alle intolleranze alimentari.

Ore 15.30:

La redazione di Pizza e Pasta Italiana presenta: come strutturare il laboratorio senza glutine in pizzeria: la normativa, l'organizzazione del lavoro, le attrezzature dedicate.

Sabato 23 ottobre

Dalle ore 12:

La pizza Capitale: pizza in pala, in teglia, pinsa e focacce. Dai forni di Roma alle pizzerie di tutto il mondo: quali farine, che impasti, come cuocerle? Cooking show e degustazione.

Ore 15.30:

La redazione di Pizza e Pasta Italiana presenta: Industria 4.0. Le nuove frontiere della tecnologia applicate alla ristorazione.

Domenica 24 ottobre

Dalle ore 12: Non solo pizza! Pane, grissini, panini, dolci: la produzione artigianale in pizzeria dei panificati per una clientela sempre più esigente. Cooking show e degustazione.

Ore 15.30

La redazione di Pizza e Pasta Italiana presenta: l'organizzazione del lavoro in pizzeria. Quanti e quali impasti in base al tipo di pizzeria? Come gestirli? Che tecnologie possono venirci in aiuto? Come programmare il lavoro per un'attività efficiente?

Lunedì 25 ottobre

Dalle ore 12:

La pizza degustazione cooking show. Farine, impasti, ricetta, tecniche di produzione e cottura, impiattamento.

Ore 15.30:

La redazione di Pizza e Pasta Italiana presenta: Focus Delivery & Take Away. Organizzazione del lavoro, produzione, gestione degli ordini, controllo dei costi, scelta degli strumenti di conservazione e consegna.

Martedì 26 ottobre

Dalle ore 12:

La pizza napoletana STG. Dove tutto è cominciato. Cooking show e degustazione.