pizza e pasta ITALIANA

MAIN PARTNER:

PARTNER:

13

VENERDÍ 13 — FRIDAY OCT, 13TH

TEMA DELLA GIORNATA

I want you (la difficile questione del personale)

dalle 10.30 alle 11.15

Pizza e Pasta Italiana

SHOWCOOKING | Una pizza per tutti: Salvatore Santucci, Maestro Pizzaiolo Associazione Verace Pizza Napoletana

dalle 11.30 alle 12.15

5 STAGIONI Senza Glutine: esigenza di alcuni opportunità per tutti – La pizza di Luca Gaccione, Direttore Didattico di Scuola Italiana Pizzaioli

dalle 12.30 alle 13.00

LACTALIS "Per ogni pizza la sua mozzarella"

dalle 13.15 alle 13.45

CIRIO Conserve Italia L'era dell'agricoltura di precisione: dalla tradizione alle nuove tecnologie di Cirio Alta Cucina.

dalle 14.30 alle 15.15

Pizza e Pasta Italiana

DIBATTITO | Come fidelizzare il personale: Alessandro Condurro, Franco Manna, Antonio Pace

Degustazione a cura di Graziano Bertuzzo (eventualmente Angelo Silvestrini o Mauro Pasini). Conduce Domenico Maria Jacobone

dalle 15.30 alle 16.00

CAMEO PROFESSIONAL Il nuovo volto del dessert nella Pizzeria 4.0: "Per Te che cerchi l'effetto WOW: scopri tutti i segreti per preparare un dessert in 3 mosse"

dalle 16.15 alle 17.00

LA PARMIGIANA Qualità ed economicità della pasta fresca nei ristoranti

dalle 17.15 alle 17.45

CERUTTI Come la pala pizza può facilitare il lavoro del pizzaiolo: Diego Vitagliano

14

SABATO 14 — SATURDAY OCT, 14TH

TEMA DELLA GIORNATA

Uma(mma)mì (l'equilibrio dei sapori)

dalle 10.30 alle 11.00

CAMEO PROFESSIONAL Il nuovo volto del dessert nella Pizzeria 4.0: "Tecniche di produzione, conservazione e di servizio per un FOOD-COST sempre sotto controllo!"

dalle 11.15 alle 12.00

Pizza e Pasta Italiana

SHOWCOOKING | Una pizza in equilibrio: Giulia Vicini, vincitrice del Premio "Pizza del cambiamento" al XXX Campionato Mondiale della Pizza di Parma

dalle 12.15 alle 13.00

LA PARMIGIANA Qualità ed economicità della pasta fresca nei ristoranti

dalle 13.15 alle 13.45

DEMETRA "L'evoluzione del packaging: da contenitore a strumento sostenibile"

dalle 13.45 alle 14.15

GOGLIO "GNova Smart Pack", il packaging di nuova generazione dell'azienda Goglio, coadiuvati dal professionista dell'arte bianca Gianni Di Lella

dalle 15.30 alle 16.00

CERUTTI Come la pala pizza può facilitare il lavoro del pizzaiolo: Diego Vitagliano

dalle 16.15 alle 17.00

5 STAGIONI Alta Idratazione : gestire gli impasti per la pizza in pala - con il Master Istruttore Giorgio Sabatini

15

DOMENICA 15 — SUNDAY OCT, 15TH

TEMA DELLA GIORNATA

L'estetica del gusto Il senso del gourmet

dalle 10.30 alle 11.00

CAMEO PROFESSIONAL Il nuovo volto del dessert nella Pizzeria 4.0: "L'impiattamento: "croccanti abbinamenti e deliziose consistenze""

dalle 11.15 alle 12.00

Pizza e Pasta Italiana

SHOWCOOKING | Pizza gourmet: i pomodori.
Con Guglielmo Vuolo

dalle 12.15 alle 13.00

5 STAGIONI Napoletana contemporanea: la nuova tendenza di una pizza iconica – con il Master istruttore Mario Signorile

dalle 13.30 alle 14.00

CERUTTI Come la pala pizza può facilitare il lavoro del pizzaiolo: NIP Food Giuseppe Carbutti

dalle 14.15 alle 15.00

Pizza e Pasta Italiana

SHOWCOOKING | Le stelle in cucina: Massimiliano Prete

dalle 15.15 alle 15.45

CUPPONE "Chi ben comincia...: investire inizialmente sull'attrezzatura genera un risparmio sui costi nel tempo"

dalle 16.00 alle 16.45

LA PARMIGIANA Qualità ed economicità della pasta fresca nei ristoranti