

2022 Rebel foodexp

ECCELLENZE FUORI DAL CORO

INCONTRI TECNICI E DI ISPIRAZIONE INTORNO AL MONDO DELLE FARINE LE 5 STAGIONI

martedì 24 maggio 2022

PROGRAMMA

- Ore 11.00** **A LEZIONE DI... IMPASTI ALTERNATIVI**
Cooking show e degustazione.
A cura di Riccardo La Rosa, Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.
- Ore 13.00** **LEMADY E LE NUOVE FRONTIERE DELLA PIZZA CONTEMPORANEA**
La nuova referenza Le 5 Stagioni a base di pasta madre essiccata dedicata alla realizzazione di impasti in cui si richiede migliore volume e aromatiche percepibili.
Cooking show e degustazione.
A cura di Paolo Priore e Giuseppe Lucia, Master Istruttori con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.
- Ore 14.30** **SWEET PIZZA**
Come cambia il dessert in pizzeria: farine, impasti, ricette, abbinamenti.
Cooking show e degustazione.
A cura di Rosa Casulli, Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.
- Ore 16.30** **LEMADY E LE NUOVE FRONTIERE DELLA PIZZA CONTEMPORANEA**
La nuova referenza Le 5 Stagioni a base di pasta madre essiccata dedicata alla realizzazione di impasti in cui si richiede migliore volume e aromatiche percepibili.
Cooking show e degustazione.
A cura di Paolo Priore e Giuseppe Lucia, Master Istruttori con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI
www.foodexp.it



**SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI**

Scuola di alta formazione professionale.

IN COLLABORAZIONE CON



LA PASSIONE PER LA PIZZA