

# *Della farina e dei suoi impieghi*

**Sabato 19 gennaio**

ospiti, degustazioni, eventi  
a cura di

**DOLCE  SALATO**  
Scuola di Cucina e Pasticceria

---

## ***Maestro Pasticcere Aniello di Caprio***

**09.00-11.00** LA COMPAGNIA DELLA BISCOTTERIA

**11.00-12.00** CRICCHE CROCCHÉ MANITOBA  
La sfogliatella dal cuore soffice.

## ***Maestro Pasticcere Mario Mandaro***

**12.00-14.00** IL RICORDO SUGGERITIVO DI UN IMPROVISO APERITIVO

## ***Maestro Chef Giuseppe Daddio***

**13.00-14.00** ALL'INSEGUIMENTO DEL GUSTO CAMPANO  
Proposte gastronomiche e le farine tecniche.

## ***Mastro Fornaio Michele Quinto***

**14.00-16.00** PER PANE E PER AMORE  
Proposte del fornaio.

## ***Maestro Pasticcere Antonino Maresca***

**14.00-16.00** LA FINTA TIMIDA OVVERO DELLA MELA ANNURCA

## ***Maestro Giorgio Zanatta***

**16.00-18.00** L'ABBRACCIO  
Croissant con granite tropicali e sorbetto.



*Farine in pasticceria*

# *Della farina e dei suoi impieghi*

*Domenica 20 gennaio*

ospiti, degustazioni, eventi  
a cura di

**DOLCE  SALATO**  
Scuola di Cucina e Pasticceria

---

## *Maestro Pasticcere Aniello di Caprio*

**09.00-11.00** LA CLASSICA CREDENZA  
Lo chiamano Pandispagna, ma è italiano.

**11.00-12.00** LA PASTIERA E L'ESERCITO DEGLI SFOGLIATI

## *Maestro Pasticcere Mario Mandaro Bar Manager Roberto Onorati*

**12.00-14.00** APERITIVO CON EMOZIONE

## *Maestro Chef Vito Semeraro*

**13.00-14.00** LA FINESTRA SUL MEDITERRANEO  
Proposte gastronomiche con le farine a macinazione integrata.

## *Mastro Fornaio Michele Quinto*

**14.00-16.00** PER PANE E PER AMORE  
Proposte del fornaio.

## *Maestro Daniele Pan di seta Bakery*

**15.00-16.00** PAN DI SETA  
Il forno, la mozzarella di bufala Campana DOP e il gelato gastronomico.

## *Maestro Pasticcere Guido Sparaco*

**16.00-18.00** FICUS  
Storie di poco ordinaria pasticceria.



*Farine in pasticceria*

# *Della farina e dei suoi impieghi*

*Lunedì 21 gennaio*

ospiti, degustazioni, eventi  
a cura di

DOLCE  SALATO  
Scuola di Cucina e Pasticceria

---

*Maestro Luigi Castaldo*

**09.00-14.00** LA MIRABOLANTE TRASFORMAZIONE  
DEL PANE IN GASTRONOMIA

*Giuseppe Mascolo*

**09.00-14.00** IL PANETTONE SI FA MASCOLO

*Maestro Chef Vito Semeraro*

**12.00-14.00** APERITIVO IN MEZZO AL PANE

*Maestro Alessandro Mango*

**13.00-15.00** MONOPORZIONI IN CERCA D'AUTORE

*Maestro Pasticcere Aniello di Caprio*

**15.30-17.00** FELIX, TUTTA UN'ALTRA STORIA  
Il Panettone Campano!

*Maestro Michele Zeolla*

**14.00-18.00** ET VOILÀ!  
Evoluzioni di zucchero artistico.

*Maestro Fornaio Michele Quinto*

**17.00-18.00** DAL SALENTO ALLE ALPI  
Grissini e Taralli.



*Farine in pasticceria*

# *Della farina e dei suoi impieghi*

*Martedì 22 gennaio*

ospiti, degustazioni, eventi  
a cura di

**DOLCE  SALATO**  
Scuola di Cucina e Pasticceria

---

***Maestro Pasticcere Francesco Favorito***

**10.00-12.00** INSOLITI SOSPETTI  
Il dolce o salato senza glutine diventa Favorito.

***Maestro Pasticcere Mario Mandaro***

**12.00-14.00** D'APERITIVO E DI PASTICCERIA  
Special guest Marcello Del Vecchio con i suoi cocktail.

***Maestro Pasticcere Mario Di Costanzo***

**14.00-18.00** MIGNON, TROLL ED ELFI

***Maestro Chef Angelo Carannante***

**13.00-14.00** UN DUE TRE ... STELLA  
Caracol gourmet - cucina dell'anima.

***Maestro Pasticcere Alessandro Bertuzzi***

**14.30-16.00** ET VOILÀ!  
Evoluzioni di zucchero artistico.

***Maestro Pasticcere Felice Pragliola***

**16.00-18.00** REGINA PASTIERA E RE BABÀ



*Farine in pasticceria*

# *Della farina e dei suoi impieghi*

*Mercoledì 23 gennaio*

ospiti, degustazioni, eventi  
a cura di

DOLCE  SALATO  
Scuola di Cucina e Pasticceria

---

*Maestro Pasticcere Aniello di Caprio*

**09.00-11.00** COLAZIONE PER TUTTI ... TUTTI A COLAZIONE

*Maestro Pasticcere Francesco Favorito*

**11.00-13.00** INSOLITI SOSPETTI

Il dolce o salato senza glutine diventa Favorito.

*Maestro Pasticcere Mario Mandaro*

**13.00-14.00** TRADIZIONALMENTE APERITIVO

Ognuno ha un suo motivo.

*Maestro Chef Giuseppe Daddio*

**13.00-14.00** NON SPARATE SUL BARISTA ... STA CUCINANDO



*Farine in pasticceria*