



PROFESSIONE ARTE BIANCA

Incontri di approfondimento monotematici di pane, pizza, pasta fresca e pasticceria.

GLI APPUNTAMENTI

Martedì 17 marzo - ore 10.00 / 16.30

LA PASTA FRESCA TRADIZIONALE IN CHIAVE CONTEMPORANEA

A cura di **Andrea Incerti Vezzani** - Associazione Charming Italian Chef e chef patron del ristorante emiliano Ca' Matilde.

Martedì 24 marzo - ore 10.00 / 16.30

IL PANE A TAVOLA

A cura dello chef **Cesare Veronesi** - Consulente specializzato in start up, innovazione e organizzazione in cucina.

Lunedì 25 maggio - ore 10.00 / 16.30

IL PIACERE DI SCEGLIERE... FIN DALLA COLAZIONE

A cura di **Davide Ferrante** - Consulente specializzato nell'attualizzazione delle strutture di pasticceria.

Martedì 9 giugno - ore 10.00 / 16.30

LA BASI DELLA PIZZA A DEGUSTAZIONE. OTTIMIZZARE I PROCESSI PRODUTTIVI TRA GESTIONE DEGLI IMPASTI, DELLA FERMENTAZIONE E DELLA COTTURA COMBINATA

A cura di **Graziano Bertuzzo** - Responsabile tecnico della Scuola italiana pizzaioli, e con il supporto del tecnico esperto di farine Tiziano De Filippis.

Martedì 16 giugno - ore 10.00 / 16.30

IL PANE IN PIZZERIA, IMPARARE A CONVERTIRE LE GIACENZE DELLE PASTA DA PIZZA IN PANE, GRISSINI E FOCACCE

A cura di **Luca Gaccione** - Master istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli e con il supporto del tecnico esperto di farine Nicola Demo.

Martedì 30 giugno - ore 10.00 / 16.30

CHI BEN FINISCE, BEN RICORDA. PROPOSTE, ORGANIZZAZIONE PRODUTTIVA E RICETTE PER UN DOLCE BUFFET DI FINE PASTO

A cura di **Loretta Fanella** - Prestigiosa pastry chef dell'alta ristorazione e titolare dell'innovativo PASTRY LAB.

Martedì 15 settembre - ore 10.00 / 16.30

INSOLITA PIZZA. I NUOVI GUSTI CHE FANNO TENDENZA. AI GRANI ANTICHI, SEMI INTEGRALE, INTEGRALE, AI CEREALI: PER UNA PIACEVOLEZZA SENZA COMPROMESSI

A cura di **Alessandro Lunardi** - Tecnico poliedrico dell'arte bianca ed esperto di farine.

Lunedì 21 settembre - ore 10.00 / 16.30

LA NAPOLETANA A LUNGA LIEVITAZIONE

A cura di **Guglielmo Vuolo** - Pizzaiolo napoletano, con il supporto del tecnico esperto di farine Nicola Demo.



Per informazioni e iscrizioni:
Rogi, 049 891 2516, info@rogi.it, www.rogi.it
Viale Del Commercio, 20/A Montegrotto Terme 35036 (PD)

IN COLLABORAZIONE CON AGUGIARO & FIGNA MOLINI

