

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



**SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI**

Scuola di alta formazione professionale.

IN COLLABORAZIONE CON



LA PASSIONE PER LA PIZZA

PROGRAMMA SALA FOODEXP PIZZA

mercoledì 12 Aprile 2023

10.30 LA PIZZA CONTEMPORANEA
LA NUOVA TENDENZA DI UNA PIZZA ICONICA
con i Master Istruttori *Giuseppe Lucia* e *Rosa Casulli*

14.30 IL SENZA GLUTINE CHE NON TI ACCORGI
L'ESIGENZA DI ALCUNI DIVENTA OPPORTUNITA'
PER TUTTI - Dalla Pizza al Pane
con i Master Istruttori *Giuseppe Lucia* e *Paolo Priore*

giovedì 13 Aprile 2023

10.30 LA "MIA" PIZZA
INTERPRETAZIONI MODERNE CON FARINE DA MACINAZIONE
INTEGRATA AUTENTICA - **La Pizza Tonda**
Con i Master Istruttori Paolo Priore e Rosa Casulli

14.30 LA "MIA" PIZZA
INTERPRETAZIONI MODERNE CON FARINE DA MACINAZIONE
INTEGRATA AUTENTICA - **La Pizza in Pala**
Con i Master Istruttori Rosa Casulli e Giuseppe Lucia