



## PIZZA E PASTA ITALIANA e SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

### Pad. E corsie 40-41

#### DOMENICA 24 FEBBRAIO 2019

Dalle ore 10.00

**PIZZA O PIZZA SENZA GLUTINE? NESSUNA DIFFERENZA! La nuova frontiera del gusto per la pizza senza glutine**

Masterclass ore 11.00 e ore 16.00

A cura di **Alessandro Gatti**, Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli

**LA FOCACCIA GENOVESE SENZA GLUTINE**

Masterclass ore 12.00 e ore 15.00

A cura di **Riccardo La Rosa**, Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli

#### LUNEDI' 25 FEBBRAIO 2019

Dalle ore 10.00

**1° CAMPIONATO PIZZAIOLI D'ITALIA – LA PIZZA IN BIANCO**

Al via la gara tematica dedicata alla pizza e ad uno dei suoi ingredienti più gustosi: **la mozzarella**. Chi vincerà il titolo di **Migliore Pizza in Bianco 2019**? Una prima assoluta, in esclusiva per Tirreno CT 2019. La Pizza in Bianco rientra nel nuovo ciclo di competizioni organizzate da Pizza e Pasta Italiana e dedicata alla pizza e ai pizzaioli. In questa tappa verrà esaltata la mozzarella, che dovrà essere ingrediente principale e obbligatorio per tutte le pizze in gara.

#### MARTEDI' 26 FEBBRAIO 2019

Dalle ore 10.00: **PIZZA E ALTA CUCINA SI INCONTRANO!**

Cosa possono fare assieme un cuoco un pizzaiolo? Una "Pizza a Due" che esalta il sapore dell'impasto e la qualità degli ingredienti proposti. In sinergia con l'alta cucina, degustazioni sorprendenti dai sapori inaspettati e innovativi.

ore 11.00 e ore 15.00: **Masterclass** a cura dei Master istruttori di Scuola Italiana Pizzaioli.

ore 13.00 e ore 17.00: **Le "Nuove" Frontiere del Gusto: il ritorno alle tradizioni – A LEZIONE DI CECINA!**

Indicazioni e spiegazioni su come realizzare il piatto della tradizione toscana e ligure, per offrire al proprio cliente un prodotto di qualità nel rispetto del territorio.

Masterclass A cura di **Sandro Batzella**, Master istruttore con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

#### MERCOLEDI 27 FEBBRAIO 2019

Dalle ore 10.00: **LA PIZZA IN PALA ARTIGIANALE ED I PRODOTTI DEL TERRITORIO**

Alla scoperta di una ricetta tradizionale ma allo stesso tempo innovativa, dalla tradizione romana, le proposte della Scuola Italiana Pizzaioli per un menù alternativo nel proprio locale. Per un prodotto gustoso e ricercato, verranno utilizzate arciture con prodotti del territorio.

ore 12.00 e ore 16.00: **Masterclass a cura dei Master istruttori di Scuola Italiana Pizzaioli.**

Durante tutta la manifestazione: **L'Esperto risponde!** Cosa proporre nel proprio locale? Quali le metodologie di lavoro per ottenere una pizza facile da digerire? Come diversificare la propria attività? Domande e....risposte!