



scuola Tessieri
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

NOALYA
CIOCCOLATO COLTIVATO®

Programma di attività Scuola Tessieri e Noalya

Attività presso lo Stand

Domenica 24 Febbraio 2019

MATTINA

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
24 FEBBRAIO 2019	10.30/12.00	PASTICCERIA	ROBERTO MASCELLARO	L'ARTE DEL CIOCCOLATO NEL 2019
	10.30/12.00	CUCINA	CRISTIANO TOMEI	STORIA DELLA CUCINA REGIONALE
	12.30/14.00	PASTICCERIA	ANDREA MARZO	LE SCULTURE IN ZUCCHERO
	12.30/14.00	CUCINA	STEFANO CIPOLLINI	CUCINARE A BASSA TEMPERATURA

POMERIGGIO

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
24 FEBBRAIO 2019	14.30/15.30	PASTICCERIA	GIULIANO CASOTTI	WEDDING CAKE D'AUTORE
	14.30/15.30	CUCINA	BARBARA MARIE BORASIO	STREET FOOD: I SEGRETI DELLA CUCINA URBAN
	16.00/17.30	PASTICCERIA	ANDREA MARZO E ROBERTO MASCELLARO	MONOPORZIONI MODERNE AL CIOCCOLATO PER STUPIRE I TUOI OSPITI
	16.00/17.30	CUCINA	BARBARA MARIE BORASIO	PASTA FRESCA DELLA TRADIZIONE



scuola Tessieri
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

NOALYA
CIOCCOLATO COLTIVATO®

Lunedì 25 Febbraio 2019

MATTINA

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
25 FEBBRAIO 2019	10.30/12.00	CUCINA	STEFANO CIPOLLINI	IL CIOCCOLATO IN CUCINA
	10.30/12.00	PASTICCERIA	LIA BIAGIOTTI	CREAZIONE DI UNA SCULTURA IN CIOCCOLATO
	12.30/13.30	CUCINA	LUCA LANDI	IL GELATO DA RISTORAZIONE
	12.30/13.30	PASTICCERIA	ROBERTO MASCELLARO	LA PRALINERIA COMMERCIALE

POMERIGGIO

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
25 FEBBRAIO 2019	14.30/15.30	CUCINA	BARBARA MARIE BORASIO	IL CIOCCOLATO IN CUCINA
	14.30/15.30	PASTICCERIA	ANDREA MARZO	LE DECORAZIONI IN CIOCCOLATO
	16.00/17.30	CUCINA	LUCA LANDI	IL GELATO DA RISTORAZIONE
	16.00/17.30	PASTICCERIA	MASCELLARO	UOVA IN COCCOLATO

Martedì 26 Febbraio 2019

MATTINA

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
26 FEBBRAIO 2019	10.30/12.00	CUCINA	MAURO URSO	LEZIONE SULLE PATATE
	10.30/12.00	PASTICCERIA	MASCELLARO/MARZO	IL CIOCCOLATO NOALYA
	12.30/13.30	CUCINA	SCUOLA TESSIERI IN DEMO	LEZIONE SULLE UOVA
	12.30/13.30	PASTICCERIA	SCUOLA TESSIERI DEMO	FROLLE, BISCOTTERIA ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

POMERIGGIO

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
26 FEBBRAIO 2019	14.30/15.30	CUCINA	BARBARA MARIE BORASIO	RISI E RISOTTI: TECNICHE E TENDENZE
	14.30/15.30	PASTICCERIA	SCUOLA TESSIERI DEMO	LA VETRINA VINCENTE: LIEVITATI AL CIOCCOLATO
	16.00/17.30	CUCINA	TIZIANO BARBITTA E GAIA LOVISOLO	STREET FOOD: I SEGRETI DELLA CUCINA URBAN
	16.00/17.30	PASTICCERIA	ANNA GIUNTA	PASTICCERIA GLUTEN FREE

Mercoledì 27 Febbraio 2019

MATTINA

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
27 FEBBRAIO 2019	10.30/12.00	CUCINA	SCUOLA TESSIERI IN DEMO	LEZIONE SULLE UOVA
	10.30/12.00	PASTICCERIA	SCUOLA TESSIERI IN DEMO	PRODOTTI DA FORNO MODERNI
	12.30/13.30	CUCINA	SCUOLA TESSIERI IN DEMO	PASTA FRESCA DELLA TRADIZIONE
	12.30/13.30	PASTICCERIA	SCUOLA TESSIERI IN DEMO	PLUM CAKE INNOVATIVI

Attività presso il Palco Principale

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
24/02/2019	10.00-10.30	CUCINA	CRISTIANO TOMEI E SCUOLA TESSIERI	INAUGURAZIONE TIRRENO CT E PRESENTAZIONE SCUOLA
24/02/2019	13.00-14.00	CUCINA	STEFANO CIPOLLINI – COORDINATORE DIDATTICO CUCINA SCUOLA TESSIERI	L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA MODERNA NEI PIATTI E NEL PENSIERO
25/02/2019	10.30-11.00	CIOCCOLATO	ALESSIO TESSIERI – DIRETTORE SCUOLA TESSIERI E PATRON NOALYA CIOCCOLATO COLTIVATO	IL CIOCCOLATO COLTIVATO: TRACCIABILITA', ALTA QUALITA' ED AMORE PER LA MATERIA PRIMA
26/02/2019	10.30-11.00	PASTICCERIA	RAFFAELE MUSACCO – COORDINATORE DIDATTICO CIOCCOLATERIA SCUOLA TESSIERI	IL CIOCCOLATO A PARTIRE DAL TEMPERAGGIO



scuola Tessieri
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

NOALYA
CIOCCOLATO COLTIVATO®