



**SCUOLA ITALIANA  
PIZZAIOLI**

Alta formazione professionale



# SAREMO PRESENTI IN FIERA DAL 3 AL 6 MARZO A MARINA DI CARRARA PAD. D CORSA 29/30

## PROGRAMMA

### DOMENICA 3 MARZO

ORE 12.00 / 13.00

## LA PIZZA CLASSICA IN STILE TOSCANO

Impasti, consistenze e savoir faire tutto toscano.

Con **Alessandro Gatti**, Master Istruttore Scuola Italiana Pizzaioli.

ORE 14.30 / 15.30

## L'EVOLUZIONE DI UN CLASSICO

La Pizza Contemporanea: rivisitazione dell'iconica pizza in stile napoletano.

Insieme a **Luca Gaccione**, direttore didattico di Scuola Italiana Pizzaioli.

### MARTEDÌ 5 MARZO

## LA PIZZA SECONDO ROMA

ORE 12.00 / 13.00

La riscoperta della storica tonda alla romana.

Insieme a **Luca Gaccione**, direttore didattico di Scuola Italiana Pizzaioli.

ORE 14.30 / 15.30

Un grande classico: la pala alla romana.

Insieme a **Roberto De Santis**, Master Istruttore Scuola Italiana Pizzaioli.

### LUNEDÌ 4 MARZO

## IL "MIA" DAY

ORE 12.00 / 13.00

## LA "MIA" PIZZA CLASSICA

La nuova frontiera della pizza tonda classica con farine da Macinazione Integrata Autentica®.

Insieme a **Federica Mignacca**, Master Istruttore Scuola Italiana Pizzaioli.

ORE 14.30 / 15.30

## LA "MIA" ALTA IDRATAZIONE

Stili, sapori e suggestioni dell'impasto ad alta idratazione con farine da Macinazione Integrata Autentica®.

Insieme a **Roberto De Santis**, Master Istruttore Scuola Italiana Pizzaioli.

### MERCOLEDÌ 6 MARZO

ORE 12.00 / 13.00

## PIZZA E NUTRIZIONE

La soia al centro di nuovo modello di impasto.

Insieme a **Federica Mignacca**, Master Istruttore Scuola Italiana Pizzaioli.

Ore 14.30 / 15.30

## LA PIZZA IN TEGLIA

Quando il classico diventa opportunità.

Insieme a **Alessandro Gatti**, Master Istruttore Scuola Italiana Pizzaioli.

## I NOSTRI PARTNER



LA PASSIONE PER LA PIZZA

