

LISTA DOCENTI E ATTIVITA' TIRRENO CT 2022

VENERDI

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
	10.30/11.30	GELATERIA	PALMIRO BRUSCHI	Gelato con Crema al Vinsanto in Cialda al Cantuccio
	12.00/13.00	CUCINA	STEFANO CIPOLLINI	Raviolo d'olio, cavolo nero, carbone vegetale
	13.30/14.30	PASTICCERIA	FABIO CENTONI	Il cioccolato Noalya e le Mousse
	15.00/16.00	GELATERIA	PALMIRO BRUSCHI	Gelato di Capra condita con Salsa al Lampone al pepe rosa
	16.15/17.00	PASTICCERIA	MARIO RAGONA	Le glasse a specchio al cioccolato con Noalya

SABATO

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
	10.30/11.30	CUCINA	STEFANO CIPOLLINI	Le uova: Omelette, Soufflè, CBT
	12.00/13.00	GELATERIA	PALMIRO BRUSCHI	Sorbetto di Birra Artigianale
	13.30/14.30	PASTICCERIA	ANDREA MARZO	I Grandi Lievitati: La colomba classica e al cioccolato 2022
	15.00/16.00	CUCINA	STEFANO CIPOLLINI	Alla ri-scoperta della Carbonara: Tradizionale e Giudaica
	16.15/17.00	GELATERIA/PASTICCERIA	PALMIRO BRUSCHI/MASSIMO DAVITTI	Crema Toscana ai 5 Profumi

DOMENICA

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
	10.30/11.30	PASTICCERIA	ANDREA MARZO/MASSIMO DAVITTI	La prima colazione con Noalya
	12.00/13.00	CUCINA	STEFANO CIPOLLINI	Pappardella ripiena, Dashi e Katsubushi
	13.30/14.30	GELATERIA	PALMIRO BRUSCHI	Gelato Gastronomico
	15.00/16.00	CUCINA	CRISTIAN CECCONI	La cucina Vegana, seitan e tofu
	16.15/17.00	GELATERIA/PASTICCERIA	PALMIRO BRUSCHI	Sorbetto Cioccolato&Tabacco "piace gravemente alla Salute"

LUNEDI

GIORNO	ORARIO	SETTORE	DOCENTE	TEMA
	10.30/11.30	GELATERIA	PALMIRO BRUSCHI	Produzione Yogurt e preparazione di Yogurt Gelato
	12.00/13.00	CUCINA	STEFANO CIPOLLINI	Tapas: baccalà mantecato con chips di polenta soffiata
	13.30/14.30	PASTICCERIA	FABIO CENTONI	La Pasticceria Mignon e organizzazione
	15.00/16.00	CUCINA	STEFANO CIPOLLINI	La pasta fresca, i formati della tradizione
	16.15/17.00	GELATERIA	PALMIRO BRUSCHI	Sorbetto Drink con Fragole e Prosecco

