



**SCUOLA ITALIANA  
PIZZAIOLI**

Alta formazione professionale



COMPLESSO FIERISTICO DI CARRARA

**SAREMO PRESENTI IN FIERA DAL 26 FEBBRAIO AL 1 MARZO  
MARINA DI CARRARA PAD D CORSA 28/27**

**DOMENICA 26 FEBBRAIO**

ORE 10.30

**LA "MIA" PIZZA**

LA PIZZA TONDA

Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata® Autentica.

con il Master Istruttore **Alessandro Gatti**

ORE 14.30

**PIZZA ALLA PALA**

Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto.

con i Master Istruttori **Alessandro Gatti e Sandro Batzella**

**MARTEDÌ 28 FEBBRAIO**

ORE 10.30

**LA "MIA" PIZZA**

PIZZA IN PALA ROMANA

Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata® Autentica.

con il Master Istruttore **Giuseppe Ferraro**

ORE 14.30

**LA "MIA" PIZZA**

LA PIZZA TONDA

Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata® Autentica.

con il Master Istruttore **Alessandro Gatti**

**LUNEDÌ 27 FEBBRAIO**

ORE 10.30

**IL SENZA GLUTINE CHE NON  
TI ACCORGI**

DALLA PIZZA AL PANE

L'esigenza di alcuni diventa opportunità per tutti.

con il Master Istruttore **Federico De Silvestri**

ORE 14.30

**PIZZA ALLA PALA**

Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto.

con i Master Istruttori **Federico De Silvestri e Giuseppe Ferraro**

**MERCOLEDÌ 1 MARZO**

ORE 10.30

**PIZZA ALLA PALA**

Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto.

con i Master Istruttori **Alessandro Gatti e Sandro Batzella**

ORE 14.30

**LA "MIA" PIZZA**

LA PIZZA TONDA

Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata® Autentica.

con il Master Istruttore **Alessandro Gatti e Sandro Batzella**

**I NOSTRI PARTNER**



LA PASSIONE PER LA PIZZA

