



Eventifood organizza eventi con l'obiettivo di valorizzare il prodotto pizza, il territorio nonché il prodotto tipico e dare un valore aggiunto al pizzaiolo professionista.

PROGRAMMA

| | DOMENICA 3 Marzo 2024 AREA A | AREA B |
|---------------|---|---|
| 10,30 - 12,30 | DEMO preparazione e degustazione di pizza con IMPASTI ALTERNATIVI | |
| 12,30 - 14,30 | DEMO preparazione e degustazione Busiate alla Norma (pasta con grani antichi Siciliani) in collaborazione con Slow Food | |
| 14,30 - 16,30 | DEMO preparazione e degustazione di pizza in TEGLIA IMPASTI ALTERNATIVI | |
| | LUNEDI' 4 Marzo 2024 | |
| 10,30 - 12,30 | Master Class - il senza glutine MIX FREE Preparazione e degustazione PIZZA E FOCACCIA SENZA GLUTINE | Inizio gare ore 11,00 |
| 12,30 - 14,30 | DEMO preparazione e degustazione PIZZA CON GRANI ANTICHI SICILIANI |  <small>Ospitalità Italia</small> |
| 14,30 - 16,30 | DEMO preparazione e degustazione PIZZA NAPOLETANA | Premiazione alle 17,00 |
| | MARTEDI' 5 Marzo 2024 | |
| 10,30 - 12,30 | DEMO preparazione e degustazione della PIZZA IN PALA | Inizio gare ore 11,00 |
| 12,30 - 14,30 | DEMO Preparazione e degustazione PANI SPECIALI CON GRANI ANTICHI SICILIANI |  <small>Ospitalità Italia</small> |
| 14,30 - 16,30 | DEMO preparazione e degustazione della PINZA | Premiazione alle 17,00 |
| | MERCOLEDI' 6 Marzo 2024 | |
| 10,30 - 12,30 | DEMO preparazione e degustazione PIZZA GOURMET | |
| 12,30 - 14,30 | Aperitivo GRANAMARO degustazione liquore fatto con 10 VARIETA' GRANI ANTICHI SICILIANI | |
| 14,30 - 16,30 | DEMO preparazione e degustazione PANUOZZO | |
| | | |