

PIZZA E PASTA ITALIANA



Sandro Batzella estrae la "cecina" dal forno.

Durante la Fiera, nello stand di Pizza e Pasta Italiana, i nostri istruttori Pino Ferraro e Sandro Batzella hanno tenuto tutti i giorni lezioni di impasto, scuola di pizza e delle apprezzate lezioni e degustazioni di cecina, impasto tipico toscano a base di farina di ceci, cotto su teglia di rame.

Tutti i concorrenti che nelle varie tappe si sono classificati, verranno contattati dalla



nostra redazione per essere informati sui dettagli della fiera, orari, indirizzi e biglietti d'ingresso per i partecipanti e

gli accompagnatori, o comunque possono loro stessi chiamare in redazione allo 0421/83148 dopo il 15 aprile.

TIRRENO C.T.