



**PIZZA E PASTA ITALIANA Scuola Italiana Pizzaioli
Pad.E corsie 40-41**

Domenica 25

ore 10 : Pizza o Pizza senza Glutine ? Nessuna differenza! La nuova frontiera per la pizza senza Glutine.

ore 11 e ore 16 : Masterclass a cura di **Alessandro Gatti** , Master istruttore con percorso formativo certificato di **Scuola Italiana Pizzaioli** .

ore 12 e ore 15 : La Focaccia Genovese senza Glutine a cura di **Riccardo La Rosa** , Master istruttore con percorso formativo certificato di **Scuola Italiana Pizzaioli**.

Lunedì 26

ore 10 : Pizza e alta cucina si incontrano! Cosa possono fare assieme un cuoco un pizzaiolo? Una “Pizza a due” che esalta il sapore dell’impasto e la qualità degli ingredienti proposti. In sinergia con l’alta cucina , degustazioni sorprendenti dai sapori inaspettati e innovativi.

ore 11 e ore 15 : Masterclass a cura dei Master istruttori di **Scuola Italiana Pizzaioli**.

ore 11 e ore 16 : Masterclass a cura di **Alessandro Gatti** , Master istruttore con percorso formativo certificato di **Scuola Italiana Pizzaioli** .

ore 13 e ore 17 : Le “Nuove” Frontiere del Gusto: il ritorno alle tradizioni – A lezione diuCecina!

Indicazioni e spiegazioni su come realizzare il piatto della tradizione toscana e ligure , per offrire al proprio cliente un prodotto di qualità nel rispetto del territorio a cura di **Sandro Batzella** , Master istruttore con percorso formativo certificato di **Scuola Italiana Pizzaioli**.

Martedì 27

Dalle ore 10 : GIROPIZZA D’EUROPA dalle ore 10 gara a tappe della quattordicesima edizione del Giropizza d’Europa , tanti pizzaioli provenienti da tutta Europa , si sfideranno per decretare la pizza più buona della casa.

Mercoledì 28

ore 10 : La pizza in pala artigianale ed i prodotti del territorio Alla scoperta di una ricetta tradizionale ma allo stesso tempo innovativa , dalla tradizione romana , le proposte della Scuola Italiana Pizzaioli per un menù alternativo nel proprio locale. Per un prodotto gustoso e ricercato , utilizzando farciture con prodotti del territorio.

ore 12 e ore 16 : Masterclass a cura dei Master istruttori di **Scuola Italiana Pizzaioli**.

ore 13 : Ad ogni Pizza.....la sua Birra degustazioni guidate per abbinare , in base al tipo d'impasto , al tipo di lavorazione e di farcitura , la birra adeguata.

Durante tutta la manifestazione: **L'Esperto risponde!**

Cosa proporre nel proprio locale? Quali le metodologie di lavoro per ottenere una pizza facile da digerire? Come diversificare la propria attività? Domande e....risposte!