



PROGRAMMA ATTIVITA' DI LABORATORIO IN STAND

VEN 22/10 Pasticceria e pizzeria

Maestri: Paolo Caridi • Favio Gargiulo • Federico Visinoni • Salvatore Caggegi

Ore 09,30 1° impasto per PANETTONE
Ore 10,30 cottura prodotti per prima colazione
Ore 12,00 PIZZA IN PALA con ORO PURO PIZZA ROSSA - W 320
Ore 13,00 PIZZA TONDA con ORO PURO PIZZA BLU - W 270
Ore 17,00 produzione PASTA FROLLA e CROSTATE

SAB 23/10 Pasticceria e pizzeria

Maestri: Paolo Caridi • Favio Gargiulo • Federico Visinoni • Salvatore Caggegi

Ore 09,30 2° impasto per PANETTONE
Ore 10,00 produzione PASTA SFOGLIA e produzione PASTICCERIA
Ore 12,00 PIZZA IN PALA con INTEGRALE PIZZA SPECIAL
Ore 13,00 Impasto e cottura con RISO PIZZA
Ore 16,30 cottura PANETTONE

DOM 24/10 Pasticceria, panificazione e pizzeria

Maestri: Paolo Caridi • Favio Gargiulo • Federico Visinoni • Salvatore Caggegi

Ore 10,00 impasti con farine da PASTICCERIA
Ore 12,00 produzione PANE con ORO PURO
Ore 13,00 produzione PIZZA con ORO PURO PIZZA
Ore 17,00 produzione di PASTICCERIA

LUN 25/10 Pasticceria, panificazione e pizzeria

Maestri: Paolo Caridi • Favio Gargiulo • Federico Visinoni • Salvatore Caggegi

Ore 10,00 impasti con farine da PASTICCERIA
Ore 12,00 produzione PANE con FARINE MACINATE A PIETRA "LE RUVIDE"
Ore 13,00 produzione PIZZA con MIX 1 PIZZA
Ore 17,00 produzione di PASTICCERIA

MAR 26/10 Pizzeria e panificazione

Maestri: Paolo Caridi • Favio Gargiulo • Federico Visinoni • Salvatore Caggegi

Ore 10,00 produzione PASTICCERIA
Ore 12,00 produzione PIZZA
Ore 13,00 produzione PANE