

GATE & GUSTO

Pizza Style - Non solo modo di essere

**Unione Pizzaiuoli
Tradizionali e Ristoratori**

22 23 24

Marzo 2020

ENTE FIERA FOGGIA

FIERAGATE.IT

#FIERAGATE10

MARTEDÌ 24/03/2020

CORSO CIABATTA ROMANA:

DURATA 3 ORE

-SCOPRIAMO LE TECNICHE PER LA REALIZZAZIONE DELLA CIABATTA ROMANA PIZZA TONDA, PIZZA IN PALA, PIZZA IN TEGLIA.

PIZZA LAB:

DURATA 2 ORE

-PRESENTIAMO I CAMPIONI DEL PIZZA EUROPEAN CUP, CONOSCIAMO LE PIZZE VINCITRICI E VEDIAMOLI IN AZIONE DURANTE UN LABORATORIO A STRETTO CONTATTO CON I NUOVI CAMPIONI EUROPEI.

PIZZA LAB:

DURATA 1 ORA

-“LA PIZZA E IL FUTURO” UN DIBATTITO PER CAPIRE LE PROBLEMATICHE DEI PIZZAIOLI MODERNI E UNO SGUARDO AL FUTURO DELLA CATEGORIA PIZZA.

CORSO PIZZA IN TEGLIA:

DURATA 3 ORE

-PIZZA IN TEGLIA, ANEDDOTI E TECNICHE PER LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO OTTIMALE

Presenza nei corsi dei maestri ed Istruttori UPTeR Pizza Style School

DOTT.CAV ALFREDO FOLLIERO

MARIO FOLLIERO

ANTONIO TRIVENTO

DOMENICO CASERTA

PROJECT MANAGER MAESTRO PIZZAIUOLO **MARIO FOLLIERO**