



PROGRAMMA

12,00/12,45 | **CRISTIAN ZAGHINI**
"LA PIZZA CON LA BIGA"
Farina Miracolo e Farina Tipo 1 Bio Forte

13,00/13,45 | **EZIO ROCCHI**
"LA FOCACCIA LIGURE"
Miscela Focaccia Ligure

SABATO 18



PROGRAMMA

11.00/11.45 | CARLO DR. DI CRISTO

"I GRANI ANTICHI: LOGICHE DI REALIZZAZIONE DEL PANE"

Farina Miracolo

DOMENICA 19

12,00/12,45 | ZAGHINI, DI CRISTO E SAPIENTE

"I GRANI ANTICHI IN PUREZZA O IN MISCELA DONANO CARATTERIZZAZIONI ALLE FERMENTAZIONI SPONTANEE"

13,00/13,45 | GENNARO NASTI

"IL MIO MODO DI FARE PIZZA CON IL GRANO DEL MIRACOLO"

14,00/14,45 | CRISTIAN ZAGHINI

"LA PIZZA CON IL POOLISH"

Farina Miracolo e Farina Tipo 1 Bio Forte

15.00/16.00 | PASQUALE MORO e ROBERTINO CUPO

"PROPOSTE GASTRONOMICHE A CONFRONTO"





PROGRAMMA

11.00/11.45 | **CRISTIAN ZAGHINI**
"LA PIZZA CON IL LIEVITO MADRE"
Farina Miracolo e Farina Multicereali

12,00/12,45 | **PIERLUIGI SAPIENTE**
"E' L'ORA DEL THE'"
Farina Miracolo

13,00/13,45 | **DIEGO VITAGLIANO** partecipazione di Carlo di Cristo
"IL MIO MODO DI VEDERE LA PIZZA"

14,00/14,45 | **MARCO VALLETTA** e **ANDREA CESARONE**
"PASTA RIPIENA"
Farina Miracolo

15.00/16.00 | **NICOLA ASCANI** e **PIERO LOVECCHIO**
"PROPOSTE GASTRONOMICHE A CONFRONTO"





PROGRAMMA

11,00/11,30 | **MARCO VALLETTA**
"LA PASTA FRESCA"
Farina Miracolo

11,45/12,30 | **EZIO ROCCHI**
"LA FOCACCIA LIGURE"
Miscela Focaccia Ligure

12,45/13,30 | **CRISTIAN ZAGHINI e CARLO DI CRISTO**
"AD OGNI FARINA IL SUO RUOLO"

13,45/14,30 | **PIERLUIGI SAPIENTE**
"I LIEVITATI DA COLAZIONE"
Farina Tipo 1 Bio

14,45/16.00 | **SALVATORE ARTICOLO, ANDREA CASCIANO e TULLIO MONALDI**
"PROPOSTE GASTRONOMICHE A CONFRONTO"

