

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





DOMENICA 19

11.00/11.45 | CARLO DR. DI CRISTO

"I GRANI ANTICHI: LOGICHE DI REALIZZAZIONE DEL PANE"

Farina Miracolo

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"





LUNEDI 20

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"





MARTEDI 21

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"

