

**MOLINI
FAGIOLI
LAB**

INNOVAZIONE E SVILUPPO
DELLE FARINE MOLINO FAGIOLI

INCONTRI DI APPROFONDIMENTO MONOTEMATICI DI PANE, PIZZA E PASTICCERIA

WWW.MOLINFAGIOLI.IT



PROGRAMMA

29 marzo

A cura di Andrea Strabba Tamagnini

VETRINA POP: QUALI SONO I VANTAGGI?

Spunti e suggerimenti per aumentare la visibilità della tua attività e dei tuoi prodotti

30 marzo

A cura di Andrea Strabba Tamagnini

LA COLOMBA POP

Alla scoperta di sapori, consistenze e farciture non convenzionali che faranno emergere la tua creatività

5 aprile

A cura di Mirko Rizzo

PIZZA TONDA ALLA ROMANA

Alla scoperta della vera scrocchiarella

26 aprile

A cura di Paolo Spadaro

PANE PICCOLO DA RISTORAZIONE | CON FARINA DI FILIERA OIRZ

Hamburger e panini artigianali sani, genuini e di qualità

3 maggio

A cura di Francesca Gerbasio e Michele Crocchia

LA NAPOLETANA: UNA PIZZA SENZA TEMPO

Impastamento, cottura e farciture per una pizza di gusto e tradizione

24 maggio

A cura di Ester Fioramanti e Enzo Vergati

PINSA E PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA

Tecniche e consigli per la preparazione delle classiche romane

7 giugno

A cura di Pierluigi Madeo

LA PIZZA LIGHT | CON FARINA DI FILIERA OIRZ

Dedicata a chi svolge una vita sana e attività sportiva

13 settembre

A cura di Paolo Spadaro

PANE A FERMENTAZIONE MISTA

Vantaggi e tecniche di lavorazione facili e veloci per pane di grande formato e di qualità

27 settembre

A cura di Sweets Melissa

IL PASTO PIÙ DOLCE DELLA GIORNATA | CON FARINA DI FILIERA OIRZ

Alla scoperta di brioches con lievito madre e prodotti da forno per la colazione

11 ottobre

A cura di Giovanni Giglio e Mattia Lattanzio

LA PIZZA AL PADELLINO

Alla riscoperta di un prodotto antico, mai stato più moderno e di tendenza

25 ottobre

A cura di Andrea Strabba Tamagnini

IL PANDORO DELLA TRADIZIONE

Tecnica, ricetta e spunti per il tuo pandoro artigianale di qualità

8 novembre

A cura di Ester Fioramanti e Enzo Vergati

PIZZA IN PALA ALLA ROMANA | CON FARINA DI FILIERA OIRZ

Tecniche e consigli per un impasto leggero, croccante e digeribile

22 novembre

A cura di Iktome

SOCIAL E MARKETING, LA COMUNICAZIONE OGGI

Suggerimenti, consigli e idee per dare una svolta all'immagine della tua attività

Durante ogni appuntamento ai partecipanti verranno offerti colazione e pranzo.

Al termine degli incontri ad ogni partecipante verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

PER INFORMAZIONI
ED ISCRIZIONI:

Primo Rebiscini

Tel. +39.075.8474425

E-mail: p.rebiscini@molinifagioli.it

I CORSI AVRANNO LUOGO
PRESSO MOLINI FAGIOLI

Molini Fagioli srl

Via della Pace, 2 - 06063 Magione (PG)

Tel. +39.075.8474401

molinifagioli.it