



CORSI DI PANIFICAZIONE, PIZZERIA E PASTICCERIA

Venerdì 22 settembre

Confcommercio Marche Centrali - CIA Aula Molino Mariani Paolo

Ore 14.00 -16.00

Acqua, farina, lievito = pizza gourmet

Pizza chef, Massimo Bertoia

Ore 16.30 -18.30

Pizza in teglia alla romana

A cura del pizza e pastry chef, Jonathan Trombini

Ore 19.00 – 20.30

La tradizione del mosto

A cura del maestro panificatore, Giuliano Pediconi

Ore 21.0 – 23.00

Bretzel tradizionali e nuove forme

A cura del bakery Chef, Antonio Follador

Confcommercio Marche Centrali - CIA Aula Moretti Forni

Ore 16.30 – 18.30

Il pandolce...

a cura del maestro panificatore Antonio Cipriani

Ore 19.00 – 20.30

Pane d'autunno con lievito naturale e integrale manitaly

A cura del maestro panificatore, Gianmaria Giorgetti

Ore 21.00 – 23.00

“Gli sfarinati: il grano tenero integrale”

A cura del maestro panificatore Antonio Cipriani

Sabato 23 settembre

Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA Aula Molino Mariani Paolo

Ore 11.00 – 13.00

Tecniche e gestione del lievito naturale in pizzeria

A cura del pizza chef, Ivan Signoretti

Ore 14.00 – 16.00

Pane e pizza con lievito naturale manitaly

A cura del maestro panificatore, Gianmaria Giorgetti

Ore 16.30 – 18.30

Pan cassetta ai cereali su base multicereali

A cura del bakery chef, Antonio Follador

ore 19.00 – 20.30

Ricordando Rossi in un dolce

a cura del pastry chef Claudio Marcozzi

ore 21.00 – 23,00

Pane marchigiano a modo mio

A cura del maestro panificatore, Giuliano Pediconi

Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA Aula Moretti Forni

14.00 – 16.00

Cornetti all'italiana – Parte 1

A cura del pastry e pizza chef, Jonathan Trombini

ore 16.30 – 18.30

Il pandolce...

a cura del maestro panificatore, Antonio Cipriani

ore 19.00 – 21.00

Cornetti all'italiana – Parte 2

a cura del pastry e pizza chef, Jonathan Trombini

ore 21.30 – 23.30

“Gli sfarinati: Il farro...”

a cura del maestro panificatore Antonio Cipriani

Domenica 24 settembre

Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA Aula Molino Mariani Paolo

Ore 10.00 – 12.00

Panettone Nostrum – Parte 1

A cura del bakery chef, Massimo Vitali

ore 14.00 – 16.00

La lasagna pizza

A cura della pizzeria Sancho di Roma

Ore 16.30 – 18.30

Panettone Nostrum - Parte 2

A cura del bakery chef, Massimo Vitali

Ore 19.00 – 20,30

Impasto idrolisi

A cura del pizza chef, Davide Fiorentini

21.00 – 23.00

La vera pizza napoletana

A cura del pizza chef, Alfonso De Prisco

Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA Aula Moretti Forni

Ore 10.00 – 12.00

Il lievito naturale di San Patrignano
a cura del pizza chef, Stefano Folco

Ore 14.00 – 16.00

Learn and Bake: impara e cucina

A cura del bakery & pizza Chef, Alessandro Lo Stocco

16.30 – 18.30

Il Pandolce..

a cura del maestro panificatore, Antonio Cipriani

19.00 – 21.00

La pizza d'alta classe

a cura del pizza chef, Christian Zaghini

Info: segreteria organizzativa *Pane Nostrum*

I corsi e le masterclass per professionisti sono a numero chiuso, si rivolgono anche agli amatori ed è obbligatoria la prenotazione. Per prenotarsi occorre inviare una mail con i propri dati: nome, cognome, denominazione vs. azienda/attività, email e telefono ed il corso prescelto a: info@panenostrum.com oppure telefonare al 346/0684236. Per confermare la prenotazione ed effettuare il pagamento recarsi 30 minuti prima dell'inizio del corso presso l'info point in piazza del Duca.

I corsi possono subire delle variazioni.

