

Natural Catering

PROGRAMMA SARAL

PESCARA 11-13 MARZO 2018

DOMENICA 11 MARZO

PIZZE E FOCACCE: 11.30-14.30



Massimo Bruni,

* Massimo Bruni, ortonese, è riuscito nell'impresa di conquistare il titolo di campione del mondo di pizza per 3 volte!

Laboratorio con le farine Molini Spigadoro:

- PIZZA IN TEGLIA
- PIZZA ALLA PALA

I PANINI MULTICOLOR: 15.00-16.30



Luca Antonucci,

* Maestro Arte bianca;
* Talent della trasmissione "Margherita e le sue Sorelle", Gambero Rosso Channel Sky Tv
* Docente Università dei Sapori di Perugia

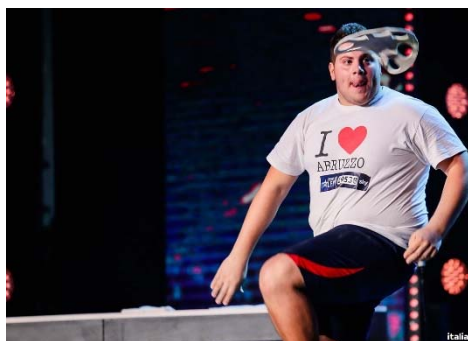


Laboratorio con le farine Molini Spigadoro adatte a creare PANINI COLORATI E CREATIVI con GUSTO E COLORE

- Nuovi ingredienti e Colori Naturali
- Mix Riso e Mix Canapa
- Multicereali

LUNEDÌ 12 MARZO

PIZZA FREESTYLE: 11.30-15.30



Andrea Trovarello,

* Italia's Got Talent

Premi vinti

5° posto pizza classica - campionato mondiale pizza sana 2010
3° posto pizza freestyle - campionato mondiale pizza sana 2010
3° posto pizza freestyle - campionato nazionale trofeo toscano 2011

2° posto pizza larga - campionato nazionale trofeo toscano 2011
1° posto pizza classica - campionato nazionale trofeo toscano 2011
1° posto pizza classica - campionato nazionale "pizza mai vista" 2011
4° posto pizza classica - campionato mondiale pizza sana 2011

MARTEDÌ 13 MARZO

Il cestino del PANE: 14.30-17.00



Matteo Iannaccone

* Matteo Iannaccone è il nuovo chef del Café Les Paillotes, il pescarese avamposto gourmet di Heinz Beck

Classe 1980 e casertano d'origine, il nuovo chef nelle cucine del ristorante in riva al mare. E si tratta di un ritorno eccellente dato che il giovane proprio al Café Les Paillotes si è formato.

Laboratorio con le farine Molini Spigadoro adatte a creare il CESTINO DEL PANE

- Nuovi ingredienti e Colori Naturali
- Farine e miscele uniche: riso venere, riso rosso, canapa
- Facacce e pizze

MERCOLEDÌ 14 MARZO

PIZZA GOURMET: 11.30-15.00



Francesco Pace

* proprietario della pizzeria Fràgranze

FràGranze nasce con la voglia di portare in tavola un prodotto tipico della tradizione italiana: la pizza! Un prodotto semplice, fatto di sola acqua, farina, olio e sale, ma allo stesso tempo complesso poiché racchiude in sé il lavoro dell'impasto, del condimento e della cottura.



Laboratorio per la PIZZA GOURMET



Molini
Spigadoro