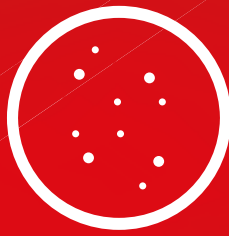


invito di partecipazione



organizzato da



# Incontri e Confronti

Occasioni di approfondimento



Lunedì  
9 aprile 2018

Workshop 1 dalle 11.00 alle 13.00  
Workshop 2 dalle 14.30 alle 16.30

**Prefermenti: cosa sono e come utilizzarli**  
**Parlando di Lievito Madre**

Ezio Marinato  
Ezio Marinato



Martedì  
10 aprile 2018

Workshop 3 dalle 11.00 alle 12.00

**Pizza a domicilio:  
come incrementare il proprio business  
grazie al Digital Food Delivery**

Marcello Marazzi -  
Just Eat

Workshop 4 dalle 13.00 alle 14.00

**Il complicato mondo degli Oli:  
impariamo a conoscerli**

Marisa Cammarano

Workshop 5 dalle 14.30 alle 15.30

**Le opportunità di business offerte dal  
Food Delivery. Il caso Deliveroo**

Giovanni Zezza -  
Deliveroo

dalle 17.00 alle 18.00

A chiusura della giornata  
Parmigiano Reggiano vi invita a:  
**Io scelgo Parmigiano Reggiano**

Simone Ficarelli -  
Consorzio Parmigiano  
Reggiano



Mercoledì  
11 aprile 2018

Workshop 6 dalle 11.00 alle 12.30

**Due prodotti, un lievito: Pizza & Birra**

Davide Bottini -  
Ale's & Co

Workshop 7 dalle 13.00 alle 14.00

**Con o senza glutine?  
La differenza non si sente!  
La ristorazione con pizza senza glutine:  
criticità e spunti di miglioramento**

Barbara Franchi - AIC  
Emilia Romagna Onlus

Evento speciale area Trofeo Heinz Beck  
dalle 15.00 alle 16.00

**La Pizza secondo Heinz Beck**  
con Heinz Beck - Ristorante La Pergola

In occasione della 27^ Edizione del



Fiera di Parma  
Pala Cassa,  
Viale delle Esposizioni 393/A

La partecipazione ai Seminari è  
**GRATUITA**  
affrettati a riservare il posto indicando  
il **Workshop** di tuo interesse a:

I POSTI SONO LIMITATI

info@scuolaitalianapizzaioli.it  
0421 83148

organizzato da

