

ALIMENT&ATTREZZATURE

23ª Rassegna del settore alimentare, attrezzature professionali per la ristorazione, hospitality e servizi alberghieri



EVENTO PIZZA

28 Febbraio - 3 Marzo 2010 • CENTRO FIERA DI MONTICHIARI (BS)

L'edizione 2010 di **Aliment&Attrezzature**, rassegna promossa dal **Centro Fiera di Montichiari** dal 28 febbraio al 3 marzo, segna l'esordio di uno spazio dedicato allo specifico settore della pizza, un comparto dinamico ed innovativo che coinvolge un numero crescente di operatori. Durante la Rassegna, in collaborazione con l'**Università della Pizza**, verranno proposte tre giornate di laboratori dedicati agli operatori di settore.

Con la partecipazione di:

Simone Padoan – Pizzeria “I Tigli”, San Bonifacio (VR)

e i pizzaioli del circuito **Università della Pizza**:

Roberto Ghisolfi – Pizzeria “Lo Spicchio”, Cremona

Ivan Marzaro – “Fattoria del Sagittario”, Poianella di Bressanvido (VI)

Carmine Nasti – Pizzeria “Capri”, Bergamo

Fabrizio Pasinelli – “Al Castello”, Civate al Piano (BG)

Marco Pavanello – Pizzeria “Al Blues”, Rosolina (RO)

PROGRAMMA

Lunedì 1 e martedì 2 marzo

dalle ore 11.00 alle ore 13.00

Laboratorio teorico pratico sugli impasti indiretti con biga e diretti con lievitazione in padellino
Conoscenza delle materie prime e loro trasformazione

Mercoledì 3 marzo

dalle ore 11.00 alle ore 13.00

Laboratorio di pizzeria con l'Università della Pizza
Petra e la pizza in teglia ed al trancio per asporto
Case history di pizzaioli di qualità.

Dalle ore 13, al termine di ogni laboratorio, seguirà una parte di degustazione per i partecipanti.

In collaborazione con:



Per informazioni: Segreteria organizzativa CENTRO FIERA S.p.A.

Via Brescia, 129 - 25018 Montichiari (BS) - Tel +39 030 961148 - Fax +39 030 9961966 - www.aliment.it - info@centrofiere.it

ALIMENT&ATTREZZATURE

23ª Rassegna del settore alimentare, attrezzature professionali per la ristorazione, hospitality e servizi alberghieri



EVENTO PIZZA

28 Febbraio - 3 Marzo 2010 • CENTRO FIERA DI MONTICHIARI (BS)

SCHEDA DI REGISTRAZIONE PER OPERATORI

da restituire compilata via fax allo **030 9961966** o via mail all'indirizzo **info@centrofiere.it**

NOME

COGNOME

AZIENDA

TEL.

SITO INTERNET

E-MAIL

LABORATORIO/I DI INTERESSE

Lunedì 1 marzo

dalle ore 11.00 alle ore 13.00

Laboratorio teorico pratico sugli impasti indiretti con biga e diretti con lievitazione in padellino
Conoscenza delle materie prime e loro trasformazione.

Martedì 2 marzo

dalle ore 11.00 alle ore 13.00

Laboratorio teorico pratico sugli impasti indiretti con biga e diretti con lievitazione in padellino.
Conoscenza delle materie prime e loro trasformazione.

Mercoledì 3 marzo

dalle ore 11.00 alle ore 13.00

Laboratorio di pizzeria con l'Università della Pizza.
Petra e la pizza in teglia ed al trancio per asporto.
Case history di pizzaioli di qualità.

Desidera ricevere la Newsletter ALIMENT&ATTREZZATURE?

Sì **No**

Autorizzo il CENTRO FIERA S.p.A. al trattamento dei dati nell'ambito dell'attività informativa e commerciale per le seguenti finalità: a) invio di materiale pubblicitario o informativo a mezzo e-mail; b) creazione di banche dati per finalità commerciali e di marketing; c) creazione di banche dati di clienti al fine di valutarli e classificarli. Le predette finalità potranno essere perseguite da CENTRO FIERA S.p.A. direttamente oppure avvalendosi di società fornitrici di beni e/o servizi. Il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici. Titolare di tale trattamento è CENTRO FIERA S.p.A.. In ogni momento, a norma del DL 196/2003 potrà avere accesso ai propri dati, chiederne la modifica o la cancellazione oppure opporsi gratuitamente al loro utilizzo scrivendo a CENTRO FIERA S.p.A. - Via Brescia, 129 - 25018 Montichiari (BS).

Firma

Per informazioni: Segreteria organizzativa CENTRO FIERA S.p.A.

Via Brescia, 129 - 25018 Montichiari (BS) - Tel +39 030 961148 - Fax +39 030 9961966 - www.aliment.it - info@centrofiere.it