



BURRO

Superiore

84%
materia
grassa

Fratelli Brazzale

pasta di centrifuga

dal 1784



SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO
21-25 GENNAIO 2023
FIERA DI RIMINI



PADIGLIONE B5
STAND 029

CORSI TECNICI DI CUCINA E PASTICCERIA:

SABATO 21

- 11:00 - 12:00 *Pastry Chef Massimiliano e Riccardo Lunardi*
"I fratelli toscani, pasticceri e fornai: cantucci e biscotti al burro, un progetto dai profumi oltre confine"
- 12:30 - 13:00 *Chef Giuseppe Daddio "Made in Future!"*
- 13:00 - 14:00 *Pastry Chef Piero e Salvo Motta "Fratelli Sicilia: Biscotti e Colombe"*
- 15:00 - 16:00 *Pastry Chef Gino e Valeria Fabbri con il giornalista Marco Lombardi "Cinegustologia e pasticceria"*
- 16:30 - 18:00 *Gelatiere Francesco Mastroianni "Il Gelato Fratelli Brazzale"*

DOMENICA 22

- 11:00 - 12:00 *I Pastry Chef dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano: Francesco Elmi - Walter Tagliazucchi - Emanuele Lenti - Biagio Martinelli - Alessandro Cappiello - Vittorio Barra - Giorgio Maiorano - Alessandro Mango "Il salotto delle idee"*
- 12:30 - 14:00 *Pastry Chef Nico Iacovera e Michele Segreto "Colori e sapori negli impasti"*
- 14:30 - 16:30 *Pastry Chef Luigi Biasetto "Ricerca e innovazione: la ricetta del campione del mondo"*
- 16:30 - 18:00 *Gelatiere Francesco Mastroianni "Il Gelato Fratelli Brazzale"*

LUNEDÌ 23

- 11:00 - 12:00 *Pastry Chef Salvatore Tortora "Le monoporzioni da viaggio ed il Burro Superiore Fratelli Brazzale"*
- 12:30 - 14:00 *Executive Chef Ciccio Vitiello "Rivoluzione negli impasti: ricerca e selezione delle materie prime per i cambiamenti"*
- 14:30 - 16:30 *I Pastry Chef dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano: Aniello di Caprio - Oscar Pagani - Giuseppe Mascolo - Claudio Gatti - Ezio Marinato - Beniamino Bazzoli - Maurizio Bonanomi "Il salotto delle idee"*
- 16:30 - 18:00 *Gelatiere Eugenio Morrone "Un gelato mondiale"*

MARTEDÌ 24

- 11:00 - 12:00 *Pastry Chef Mauro e Pino Lo Faso "La pasticceria siciliana innovativa"*
- 12:30 - 14:00 *Pastry Chef Sergio Scovazzo "I lievitati sfogliati dolci e salati"*
- 14:30 - 16:30 *I Pastry Chef dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano: Stefano Laghi - Maurizio Bonanomi - Anna Sartori - Giorgia Grillo - Andrea Zini - Marco Aliberti - Angelo Di Masso - Alessandro Slama - Mario Bacilieri "Il salotto delle idee"*
- 16:30 - 18:00 *"Il Gelato Fratelli Brazzale"*

MERCOLEDÌ 25

- 11:00 - 12:00 *Pastry Chef Riccardo Bellaera "Luxury Pastry World e World Pastry Star"*

Tutti i giorni - orario continuato: *Pastry Chef Filomena Strusi*
"La decorazione con crema al burro"

Tutti i giorni in diretta su:

