



Burro

Superiore

Fratelli Brazzale

panna di centrifuga

dal 1784

84%
materia
grassa



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, pasticcierei 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 cambia-menti”
- 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 Buonanomi - 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:

