

**GERME DI GRANO
FERMENTATO:**

Orario 11:30 - 12:30

Crema di germe di grano e crusca fermentati, come migliora il gusto, la conservazione e la lavorabilità del bakery.



Luca Antonucci – Maestro
Pizza nel Cuore

**IL COLORE in
PASTICCERIA**

Orario 11:00 – 12:00

Il Maestro Pasticcere, Università dei Sapori di Perugia, ci mostra come fare dolci partendo dagli estratti naturali.



Silverio Rico - Università dei
Sapori di Perugia

**I FERMENTI LATTICI
per Lievitare senza Lievito**

Orario 16:00 – 17:00

Andrea presenta i fermenti lattici per lievitare nei prodotti da forno...senza aggiungere lieviti. Da provare.



Andrea Pioppi_Libero
Impastatore®

NUTRIDEA e CREMOLI

La crema di olio extra vergine nel bakery

Orario 15:00 – 17:00

Un grasso vegetale in crema, a base di olio extravergine di oliva, alternativa all'utilizzo di olio di palma, burro al latte, margarina, grassi di origine animale o con elevato contenuto di grassi saturi.

I tre Maestri a confronto. Realizzazioni con farina Nutridea Tipo 2 e crema a base di olio extra vergine nelle sue applicazioni: bakery, pasticceria, pizzeria.

La partecipazione ad ogni singolo evento è gratuita.



MOLINI SPIGADORO SpA

Via IV Novembre, 2/4 - 06083 - Bastia Umbra (PG) - Italy

Tel. +39 075 8009216 - Fax +39 075 8009202

facebook: **Molini Spigadoro**

email: marketing@molinispigadoro.com

www.molinispigadoro.com

MOLINI SPIGADORO

PROGRAMMA SIGEP 2016

Rimini Fiera 23-27 gennaio 2016 - D5 Stand 152

SABATO 23

**FIBRA E GERME
nella PIZZA**

Orario 11:30 - 12:30

Laboratorio di Focaccia con farina tipo 2 NUTRIDEA, ricca di fibra e sali minerali. Si parlerà dell'utilizzo del germe di grano e dei benefici della fibra. Trucchi ed ingredienti per preparare una pizza gustosa e sana.



Luca Antonucci
Maestro Pizza nel Cuore

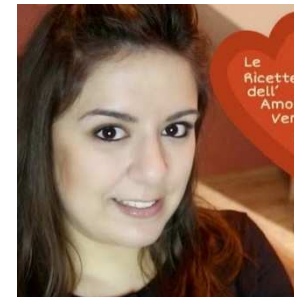
**Crema di CRUSCA e
GERME di GRANO
FERMENTATI**

Orario 12:30 – 13:00

Una novità da provare per migliorare aroma, lavorazione e conservazione.

**PROFESSIONE
FOOD BLOGGER**

Orario 14:30 - 15:00



Claudia Annie Carone

“Nella mia Cucina dell'Amore Vero racconto di cibo, attraverso articoli, recensioni e ricette che ha imparato, realizzato e annotato durante la mia vita, alcune molto antiche, appartenenti alla Nonna, altre apprese qua e là, altre ancora inventate da me, con particolare attenzione alla qualità delle materie prime ed al biologico, il tutto esaltato dall'incantevole magia dell'Amore Vero.”

**TANDEM
MASTER CHEF
&
FOOD BLOGGER**

**Andrea Pioppi
&
Claudia Annie Carone**

**La FARINA
DI CANAPA SATIVA**

Orario 15:00 – 16:00

Due mondi si confrontano in cucina, quello tecnico dei professionisti e quello attuale dei food blogger.



Andrea Pioppi_Libero
Impastatore®

**FERMENTI LATTICI
per lievitare**

Orario 16:30 – 17:30

I fermenti lattici per lievitare nei prodotti da forno...senza aggiungere lieviti.

PROGRAMMA SIGEP 2016

Rimini Fiera 23-27 gennaio 2016 - D5 Stand 152

DOMENICA 24

FOOD BLOGGER

1 giorno da Reporter



Claudia Annie Carone
Giornalista, appassionata dell'arte culinaria e videomaker. Ha scritto per diverse case editrici. Oggi sarà con noi per cogliere i momenti più importanti di una giornata di eventi Dolci e Salati.

Colazione con il CARBONE VEGETALE

Orario 10:00 – 11:00

In PASTICCERIA con la FARINA Tipo2

Orario 11:00 – 12:00

Il Maestro Pasticcere, Università dei Sapori di Perugia, ci mostra come fare dolci buonissimi con la farina Tipo 2 Nutridea. Come abbinare prodotti sani al gusto.



Silverio Rico
"Il dolce deve essere buono, sennò che dolce è".

I FERMENTI LATTICI per lievitare

Orario 16:00 – 17:00

Andrea presenta i fermenti lattici per lievitare nei prodotti da forno...senza aggiungere lieviti. Da provare.



Andrea Pioppi_Libero
Impastatore®

In collaborazione con DOLCE SALATO Hall Centrale



La PASTICCERIA DEL FUTURO

Orario 16:00 – 17:00

La Pasticceria del FUTURO utilizza solo ingredienti sani e naturali e tanto tanto COLORE. Farine ricche di fibra, farine disidratate a base di estratti naturali. Come un semplice gioco si può trasformare in un dolcetto gustoso e sano. Per bambini ma non solo...

Si svolge presso lo stand di Dolce Salato, Hall Centrale.

PROGRAMMA SIGEP 2016

Rimini Fiera 23-27 gennaio 2016 - D5 Stand 152

LUNEDÌ 25

I professionisti dell'Arte Bianca e della Cucina Italiana, incontrano l'Istituto Professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione, **ALBERGHIERO DI ASSISI**.



**ISTITUTO
ALBERGHIERO
ASSISI**

PASTRY CLASS

GIULIA CERBONESCHI

"Pasticcere Emergente 2016"

Orario 11:00 – 12:00



Giulia Cerboneschi

Giulia Cerboneschi, della pasticceria veronese Dolce Locanda, è il "Pasticcere Emergente 2016", secondo la "Guida Pasticceri&Pasticchiere 2016" del Gambero Rosso.

Giulia, 25 anni, nata a Pisa, è arrivata alla guida del nuovo concept di pasticceria del Gruppo capitanato da Giancarlo Perbellini, dopo tre anni di esperienza al laboratorio dolciario del Ristorante "Le Calandre" di Max e Raf Alajmo, e dopo oltre un anno al fianco di Perbellini, in cucina. La sua è quindi una preparazione eclettica e completa, tra ristorante di alta gastronomia e laboratorio dolciario. Al centro del suo intervento, le farine e le tecniche di impasto.

GIULIA CERBONESCHI

&

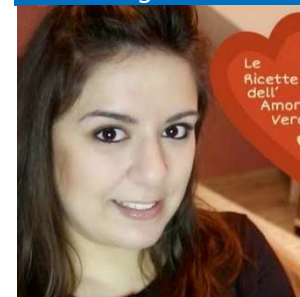
Studenti Istituti Alberghiero

Orario 14:30 – 16:30

Giulia mostra agli studenti dell'Istituto Alberghiero di Assisi come fare un dolce che lei realizza in Dolce Locanda. I ragazzi in coppia prepareranno il dolce aggiungendo un pizzico di fantasia!

FOOD BLOGGER

1 giorno da Reporter



Claudia Annie Carone

Anche oggi Claudia sarà insieme a noi per riprendere come si muovono le nuove generazioni in pasticceria.