

# MOLINI SPIGADORO

PROGRAMMA TECNOCOM EVENTI

BASTIA UMBRA: 12- 15 FEBBRAIO 2017

LUNEDÌ 13 FEBBRAIO

## La PASTICCERIA del futuro



### Giulia Cerboneschi,

\*giovane premiata dalla guida del Gambero Rosso come migliore pasticciera emergente;  
\*talent della trasmissione "Sweet Giulia", Gambero Rosso Channel Sky Tv



**h 14.30- 16.30**

Laboratorio con le pasticcerie e panetterie dell'Umbria

- Le torte della tradizione
- L'innovazione nella tradizione
- Idee e spunti per una pasticceria di successo

*Per lo chef la pasticceria si divide in tre parti: una molto legata alla tradizione, una più creativa ed una di recupero. Nella prima dominano le torte della tradizione e i lievitati, come quelli che prepara alla "Dolce Locanda". Della seconda fanno parte dessert che recuperano la tradizione con un tocco di contrasto ed innovazione. Se poi la torta non finisce si può sempre creare un dolce al cucchiaio fresco e nuovo...senza sprecare nulla.*

*"In cucina, e nei dessert - dice Giulia- l'equilibrio tra tradizione e innovazione esiste. Il punto d'intesa tra passato e presente, o futuro, sta nel buon senso, nel non esagerare mai da un verso o dall'altro. Mai abbandonare la tradizione e mai buttare del buon cibo".*



### Luca Antonucci,

\*Maestro Arte bianca;  
\*talent della trasmissione "Margherita e le sue Sorelle", Gambero Rosso Channel Sky Tv



**h 14.30- 16.30**

Laboratorio con le pasticcerie e panetterie dell'Umbria

- Nuovi ingredienti e Colori Naturali
- Farine e miscele uniche: riso venere, riso rosso, canapa
- Pasticceria sana e gustosa

*Per il maestro non bisogna mai fermarsi e pensare di essere arrivati. Anche nei prodotti da forno si deve innovare, facendo attenzione al buono e sano. "Solo ingredienti naturali, miscele uniche per un prodotto finito che conquisterà il palato dei clienti sempre più esigenti".*

In collaborazione con



ITALIANI



**MOLINI SPIGADORO SpA**

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

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

facebook: Molini Spigadoro

mail: marketing@molinispigadoro.com

[www.molinispigadoro.com](http://www.molinispigadoro.com)