



LA PASSIONE PER LA PIZZA

AL TUO FIANCO 2021

LA MIA PIZZERIA

Giovedì 11 novembre 2021

ore 14.00 - 17.00

NIGRO CATERING SRL

**MIA - Farine di tendenza per conquistare i clienti
Sapori e gusti inconfondibili per comunicare la proprio qualità
Tecniche di utilizzo per valorizzare le proprie ricette**

PROGRAMMA

- ore 14.00 Accoglienza
- ore 14.30 La Macinazione Integrata® Autentica: Masterclass pratica
- ore 16.30 Degustazione dei prodotti MIA



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

A CURA DI TIZIANO DE FILIPPIS SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Tiziano De Filippis è il tecnico dell'arte della pizza che interpreta come una disciplina.

Cresce le proprie competenze direttamente nella pizzeria di famiglia, occupandosi di impasti e cottura, gestione, sala e cucina, mentre matura il valore dell'importanza della dedizione, della tenacia e del metodo nell'attività sportiva agonistica che affianca a quella lavorativa.

Dal 2017 si dedica interamente, in Italia e all'estero, allo sviluppo e all'assistenza tecnica delle farine Le 5 Stagioni, il brand Agugiaro & Figna Molini riservato al mondo della pizza.

Nel 2021 diventa Direttore Tecnico della Scuola Italiana Pizzaioli, unica Scuola di Formazione in Italia certificata nel mondo con sedi in Cina, Giappone, Australia, Brasile, Germania, Francia.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI



NIGRO CATERING SRL
Via Sorda Sampieri, 137 - 97015 Modica (RG)
Tel. 0932 456176 - E-mail: info@nigrocatering.it

Per accedere è necessario il GREEN PASS.



**BREVETTO ESCLUSIVO
REGISTRATO E DEPOSITATO
IL 14 MARZO 2018**