

# CALENDARIO MASTERCLASS FIERA HOST 2025

DATA	ORE 11.00	ORE 12.00	ORE 13.00	ORE 14.00	ORE 15.00	ORE 16.00	ORE 17.00
17	MASSIMILIANO SIMEONE TEODORO CHIANCONE	MASSIMILIANO SIMEONE TEODORO CHIANCONE	MASSIMILIANO SIMEONE TEODORO CHIANCONE	BUFFETTI EDOARDO ALESSIO MAROCCHI	BUFFETTI EDOARDO ALESSIO MAROCCHI	GIAN MARCO MENGARELLI	APERITIVO A 4 MANI
	<b>Pizza multicereali ad alta digeribilità</b> Cottura e tecnica per un impasto leggero, fragrante e ricco di fibre.	<b>Pizza integrale ad alta digeribilità</b> Cottura e bilanciamento perfetto tra gusto autentico e leggerezza naturale.	<b>Saltimbocca e focaccine in teglia</b> Cottura versatile per prodotti soffici, dorati e sempre fragranti.	<b>Base pinsa farcita</b> Cottura ideale per basi croccanti fuori e morbide dentro, pronte per ogni tipo di farcitura	<b>La pinsa: dall'abbattitore al forno</b> Gestione completa del ciclo di cottura per garantire fragranza e qualità dopo la conservazione.	<b>La pizza Scudo</b> Tecnica di cottura esclusiva per una pizza croccante fuori e morbida dentro, sempre perfetta al taglio.	<b>Drink &amp; Pinsa Gourmet</b> Abbinamenti creativi tra mixology e pinsa d'autore per un'esperienza gastronomica unica.
18	TEODORO CHIANCONE	TEODORO CHIANCONE	VITANGELO RECCHIA BILLY MANZO	VITANGELO RECCHIA BILLY MANZO	DJORDJEL BUNDA	DJORDJEL BUNDA	APERITIVO A 4 MANI
	<b>La puccia salentina</b> Cottura autentica per il pane pugliese farcito, morbido dentro e fragrante all'esterno.	<b>La focaccia barese</b> Tradizione pugliese in teglia: impasto soffice, pomodorini, olio extravergine e cottura perfetta	<b>New York Pizza Style</b> Cottura americana ad alta temperatura per una pizza sottile, elastica e dal gusto intenso	<b>New Haven Pizza Style</b> Cottura su pietra ad altissima temperatura per una pizza croccante, sottile e dal carattere deciso	<b>La pizza napoletana</b> Cottura tradizionale ad alta temperatura per un cornicione soffice e un cuore morbido e profumato.	<b>La base napoletana rigenerata</b> Tecnica di rigenerazione post-cottura per ritrovare fragranza, elasticità e gusto autentico napoletano.	<b>Drink &amp; Pizza Napoletana Gourmet</b> Abbinamenti raffinati tra cocktail d'autore e pizza napoletana in versione contemporanea.
19	TEODORO CHIANCONE	TEODORO CHIANCONE	VITANGELO RECCHIA BILLY MANZO	VITANGELO RECCHIA BILLY MANZO	VITANGELO RECCHIA BILLY MANZO TEODORO CHIANCONE	MATTIA VINCIGUERRA	APERITIVO A 4 MANI
	<b>La ciabatta come una volta</b> Cottura artigianale per un pane leggero, alveolato e dal profumo autentico di tradizione.	<b>Focaccia al pecorino</b> Impasto soffice e profumato arricchito dal gusto deciso del pecorino, cotto alla perfezione su pietra.	<b>New York Pizza Style</b> Cottura americana ad alta temperatura per una pizza sottile, elastica e dal gusto intenso	<b>New Haven Pizza Style</b> Cottura su pietra ad altissima temperatura per una pizza croccante, sottile e dal carattere deciso	<b>Il padellino</b> Pizza soffice e dorata cotta in teglia, con bordo alto e cuore morbido dal gusto autentico torinese.	<b>La pinsa del Conero</b> Impasto leggero e aromatico ispirato ai sapori marchigiani, cotto su pietra per una fragranza unica.	<b>Drink &amp; Pinsa Gourmet</b> Abbinamenti creativi tra mixology e pinsa d'autore per un'esperienza gastronomica unica.

# CALENDARIO MASTERCLASS FIERA HOST 2025

	MIRKO CORVINO VITANGELO RECCHIA TEODORO CHIANCONE	MIRKO CORVINO VITANGELO RECCHIA TEODORO CHIANCONE	MIRKO CORVINO VITANGELO RECCHIA TEODORO CHIANCONE	MIRKO CORVINO VITANGELO RECCHIA TEODORO CHIANCONE	BLERI DERVISHI	BLERI DERVISHI	APERITIVO A 4 MANI
20	<b>Teglia romana</b> Pizza alta e croccante, cotta su pietra per una perfetta alveolatura e una fragranza inconfondibile.	<b>Tonda romana al mattarello</b> Pizza sottile e croccante, stesa a mano per esaltare la tradizione e la cottura perfetta su pietra.	<b>Pala romana</b> Impasto ad alta idratazione, croccante fuori e morbido dentro, ideale per la cottura su pietra naturale.	<b>Baciata romana</b> Due lembi di impasto uniti in cottura per un risultato soffice, fragrante e perfetto da farcire.	<b>Pinza precotta</b> Tecnica di pre-cottura per garantire croccantezza, leggerezza e rigenerazione perfetta al servizio	<b>Pinza gourmet</b> Impasto leggero e altamente idratato, base ideale per creazioni raffinate e abbinamenti d'autore.	<b>Drink &amp; Pizza Gourmet</b> Esperienza sensoriale che unisce mixology e pizza d'autore in un perfetto equilibrio di sapori e creatività.
21	<b>Pizza vegetariana alla barbabietola</b> Impasto colorato e naturale, dal gusto delicato e bilanciato, cotto su pietra per una fragranza unica.	<b>Pizza vegetariana agli spinaci</b> Impasto verde naturale, ricco di gusto e leggerezza, cotto su pietra per una fragranza impeccabile.	<b>Pizza al riso venere</b> Impasto innovativo dal colore intenso e profumo unico, per una pizza leggera e naturalmente aromatica.	<b>Pizza alla pala vegetariana</b> Impasto ad alta idratazione con ingredienti freschi e genuini, cotto su pietra per una croccantezza perfetta.			
	MASSIMILIANO SIMEONE	MASSIMILIANO SIMEONE	MASSIMILIANO SIMEONE	MASSIMILIANO SIMEONE			