



# 16 GENNAIO

## ORE 11.30

### **PRECOTTURA BASE PINSA**

*Struttura leggera, Asciugatura controllata,  
Cottura uniforme*

## ORE 14.00

### **COTTURA BAGUETTE**

*Niente vapore, Solo controllo,  
Cottura costante*

*Con*

# **TEODORO CHIANCONE**

*Consulente Tecnico-Panificatore di Grandi Forni Italiani*

**SIGEP**  
WORLD

16/20  
JANUARY  
2026  
Fiera di Rimini

**UNISCITI A NOI!**  
STAND 026 / PADIGLIONE D6  
**JOIN US!**  
STAND 026 / HALL D6



# 17 GENNAIO

## ORE 11.00

**COTTURA FOCACCIA ALL'OLIO SU TEGLIA**

*Uniformità del calore, Assorbimento corretto  
dell'olio, Cottura controllata.*

## ORE 13.30

**CIABATTA**

*Sviluppo corretto dell'alveolatura,  
Asciugatura uniforme della crosta, Cottura costante.*

*Con*

# TEODORO CHIANCONE

*Consulente Tecnico-Panificatore di Grandi Forni Italiani*

**SIGEP**  
WORLD

16/20  
JANUARY  
2026  
Fiera di Rimini

**UNISCITI A NOI!**  
STAND 026 / PADIGLIONE D6  
**JOIN US!**  
STAND 026 / HALL D6



# 18 GENNAIO

**ORE 11.30** Con **MIRKO COVINO**

**COTTURA PALA ROMANA** **N.A.R.O.M.A.**

COTTURA ELETTRICA PROFESSIONALE  
SU PIETRA NATURALE

*Non è buona per caso, è buona perché è ben cotta.*

**COTTURA PIZZA ROMANA IN TEGLIA** **N.A.R.O.M.A.**

COTTURA ELETTRICA PROFESSIONALE  
SU PIETRA NATURALE

*Croccante sotto, Soffice dentro, perché è ben cotta*

**ORE 13.30** Con **AMATRUDA**  
SRL

**PRECOTTURA BASE PIZZA NAPOLETANA** **N.A.R.O.M.A.**

COTTURA ELETTRICA PROFESSIONALE  
SU PIETRA NATURALE

*Morbida. Asciutta. Ben cotta.*

Con

## TEODORO CHIANCONE

*Consulente Tecnico-Panificatore di Grandi Forni Italiani*

**SIGEP**  
WORLD

16/20  
JANUARY  
2026  
Fiera di Rimini

**UNISCITI A NOI!**  
STAND 026 / PADIGLIONE D6  
**JOIN US!**  
STAND 026 / HALL D6



# 19 GENNAIO

## ORE 11.00

### COTTURA FOCACCIA BARESE

*Alta, Soffice, Cottura controllata*

**ORE 13.30** Con  **AMATRUDA**  
SRL

### COTTURA PIZZA NAPOLETANA

*Morbida. Asciutta. Ben cotta.*

  
N.A.R.O.M.A.

COTTURA ELETTRICA PROFESSIONALE  
SU PIETRA NATURALE

Con

# TEODORO CHIANCONE

*Consulente Tecnico-Panificatore di Grandi Forni Italiani*

**SIGEP**  
WORLD

16/20  
JANUARY  
2026  
Fiera di Rimini

**UNISCITI A NOI!**  
STAND 026 / PADIGLIONE D6  
**JOIN US!**  
STAND 026 / HALL D6



# 20 GENNAIO

## ORE 11.00

**COTTURA PUCCIA**   
COTTURA ELETTRICA PROFESSIONALE  
SU PIETRA NATURALE

*Croccante fuori, Morbida dentro*

*Con*

## TEODORO CHIANCONE

*Consulente Tecnico-Panificatore di Grandi Forni Italiani*

**SIGEP**  
WORLD

16/20  
JANUARY  
2026  
Fiera di Rimini

**UNISCITI A NOI!**  
STAND 026 / PADIGLIONE D6  
**JOIN US!**  
STAND 026 / HALL D6