



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

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

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