

LE 5 STAGIONI PRESENTA

LA COSTANTE E IL TALENTO

Tecnica, materia e identità nei lievitati contemporanei.

Un ciclo di seminari dedicato alla pizza come espressione contemporanea, capace di unire tecnica, cultura e visione. Attraverso un percorso che parte dai fondamenti del processo — impasto, fermentazione e metodo — fino ad arrivare alle contaminazioni internazionali, i seminari esplorano come la tradizione italiana possa evolversi dialogando con identità gastronomiche diverse. Un'occasione per approfondire, confrontarsi e sviluppare un approccio consapevole, in equilibrio tra autenticità e innovazione.

MARTEDÌ 14 APRILE

- 11.45 **Pizza, territorio e filiere produttive, scegliere, valorizzare, comunicare**
A cura di **PETRA ANTOLINI**
- 13.00 **Personalizzazione degli impasti, equilibrio e bouquet aromatico**
A cura di **FEDERICA MIGNACCA**
- 14.30 **Tradizione napoletana e replicabilità di un format: il caso 400 gradi in Australia**
A cura di **JHONNY DI FRANCESCO**

MERCOLEDÌ 15 APRILE

- 11.45 **Dalla macinazione all'impasto: come nasce la performance**
A cura di **MIRKO CICCO**
- 13.00 **Lievitati al piatto. Valorizzare il lievitato in chiave dolce nelle proposte dessert in pizzeria**
A cura di **RAFFAELE PIZZO FERRO e ANDREA STRABBA TAMAGNINI**
- 14.30 **La pizza come linguaggio globale: tradizione, tecnica e contaminazione culturale**
A cura di **ANGELO BERTINI**

GIOVEDÌ 16 APRILE

- 12.30 **Precotture e metodo: efficienza e versatilità nella pizza contemporanea**
A cura di **GIANFRANCO ZANFARDINO**
- 14.00 **Stile e gusto internazionale. Come evolve la pizza in Brasile: quali tendenze emergono**
A cura di **MARIO TACCONI**

LA COSTANTE DEL TUO TALENTO

