

MORETTI

LAB

LEARN AND BAKE

MER Workshop
13 Impasti indiretti: biga e poolish
FEB *Cristian Zaghini*

LUN Workshop
8 Il lievito madre in pizzeria
APR *Cristian Zaghini*

MAR Workshop
19 Pizza in pala alla romana
FEB *Alessandro Lo Stocco*

MAR Workshop
16 Pizza in teglia
APR *Alessandro Lo Stocco*

MAR Workshop
26 Il panettone e la sua variante salata
FEB *Mauro Morandin*

LUN Workshop
6 Il gluten free buono per tutti
MAG *Francesco Favorito*

LUN Workshop
18 La focaccia ligure
MAR *Ezio Rocchi*

VEN Workshop
17 Le monoporzioni d'autore
MAG *Gianluca Fusto*

MAR Workshop
26 L'essenza della cottura
MAR *Luigi Biasetto*

MAR Workshop
21 Il SignorLievito®: pizza in
MAG pala con biga
Renato Bosco

MAR **MER** Corso di pizzeria
12 **13** Pizza in pala alla romana
MAR **MAR** *Alessandro Lo Stocco*

MER Workshop
22 Il SignorLievito®: la pizza
MAG tonda con PastaMadreViva
Renato Bosco

