

Panifichi**AMO**

Acqua

Pasticci**AMO**

Con

Farina

Pizzetti**AMO**

Lievito Madre





Stefano Bongiovanni

Panettiere artigiano con la passione per il pane, il lievito madre, la sperimentazione nell'arte bianca ed un percorso formativo che inizia nella ristorazione, ha scelto la tecnologia Esmach.



A man with short brown hair and a beard, wearing a white long-sleeved shirt and a white apron with a dark pattern, is smiling and looking towards the camera. He is standing in a kitchen or bakery setting, with a wooden surface in front of him.

Stefano Bongiovanni

SABATO – 15.00

Il pane di grande pezzatura, con lievito madre, a lievitazione lenta, che si mantiene per lungo tempo.

DOMENICA E LUNEDÌ – 10.00

Fette biscottate e pane da tramezzino con lievito madre naturale. Più digeribili perché senza latte e senza zucchero.

MARTEDÌ – 10.00

Pane grosso, pan bauletto, con lievito madre, a lievitazione lenta.

MERCOLEDÌ – 12.00

Pizza in teglia, con lievito madre, a lievitazione lenta.





Ezio Marinato

Uno dei massimi esperti italiani di panificazione, già campione europeo e campione mondiale dei panificatori. Artigiano e artista della lievitazione, consulente di industrie che producono attrezzature e macchine per la panificazione, docente presso scuole alberghiere e di specializzazione.





Ezio Marinato

DOMENICA – 15.00

Pane artistico e pane goloso da street food a lievitazione naturale, per ristorazione genuina e di classe.

LUNEDÌ – 15.00

Pasticceria da forno con lievito madre naturale adatta a qualsiasi momento della giornata.





Giuliano Pediconi

Docente di panificazione nel settore panificazione, pasticceria, grandi lievitati e pizzerie, specialista negli impasti base, le paste lievitate e l'utilizzo del lievito naturale.



A portrait of a man with dark hair, smiling, wearing a white chef's jacket with an orange collar and a small flag emblem. The background is dark.

Giuliano Pediconi

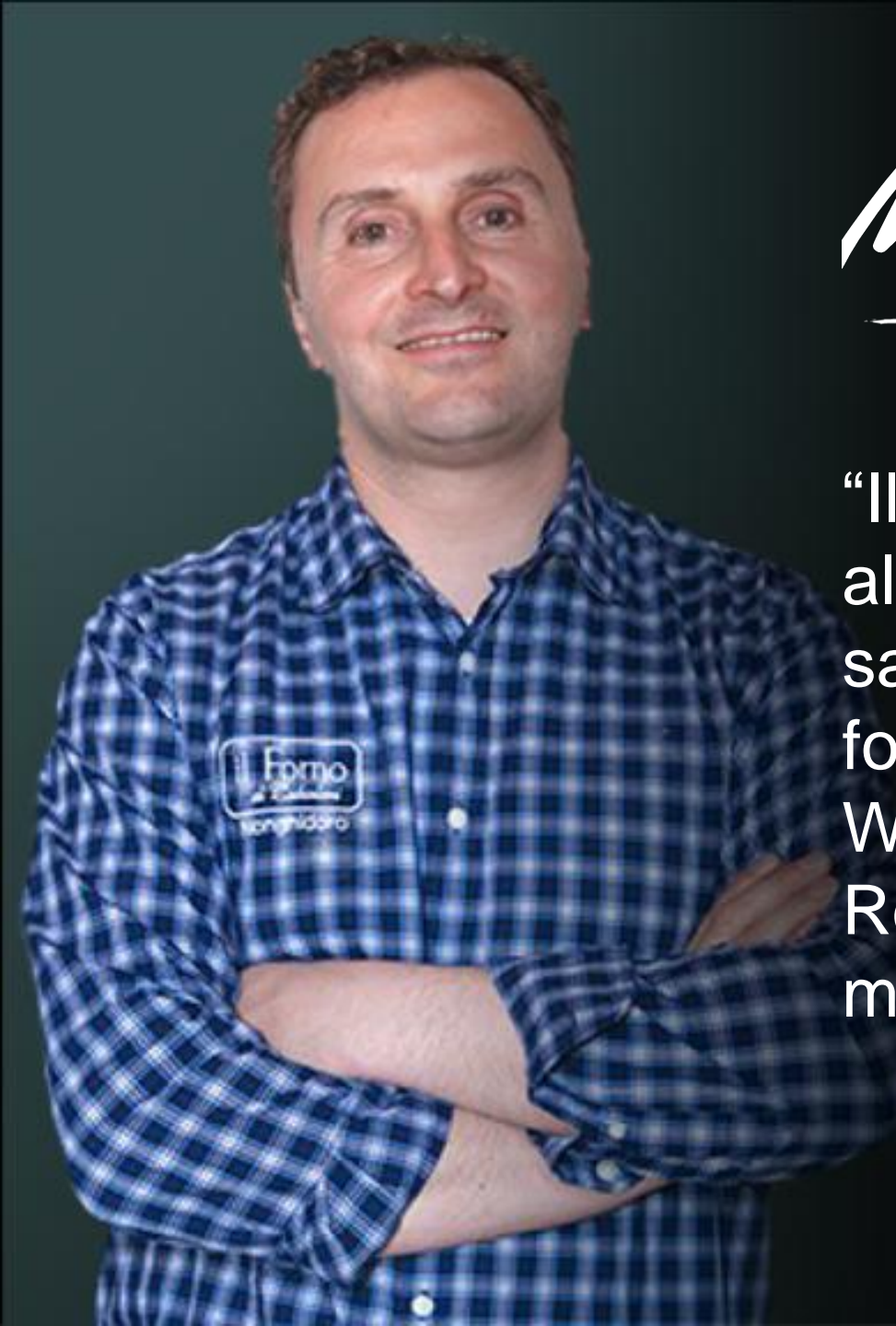
DOMENICA E MARTEDÌ – 15.00

Pizza Romana in teglia con lievito madre naturale, a lunga lievitazione.

LUNEDÌ – 12.00

La panificazione dolce da colazione a lievitazione lenta, con lievito madre naturale.





Matteo Calzolari

“Il forno di Calzolari”, completamente allestito con attrezzatura Esmach-Bongard, sarà l’eccellenza nella qualità dei prodotti da forno all'interno della struttura FICO Eataly World a Bologna.

Realizzerà prodotti da forno basati sul lievito madre.



Matteo Calzolari

MARTEDÌ – 12:00

Pane di grano antico con lievito madre naturale, a lievitazione lenta. Per chi ama il cibo della tradizione.

