

SABATO 17

DOMENICA 18

LUNEDI 19

MARTEDI 20

MERCOLEDI 21

<p>ore 10.00-10.50 Danilo Freguja Confetture, gelatine & topping .</p>	<p>ore 10.00 - 11.00 A.Grasso & V.Bondi C'era una volta il gelato (dalla pentola al Trittico) </p>	<p>ore 09.45 - 10.35 Sergio Priotti Naturalmente Trittico</p>	<p>ore 09.45 - 11.00 Pino Scaringella Conosciamo i sorbetti</p>	<p>ore 10.00 - 11.00 A.Grasso & V.Bondi C'era una volta il gelato (dalla pentola al Trittico) </p>
<p>ore 11.00-12.30 Angelo Grasso Per un gelato "su misura"...</p>	<p>ore 11.10 - 12.00 Danilo Freguja Praline & Creme da spalmare</p>	<p>ore 10.45 - 11.35 Danilo Freguja Vari tipi di Creme</p>	<p>ore 11.10 - 12.00 Danilo Freguja Vari tipi di Creme</p>	<p>ore 11.10 - 11.45 Paolo Cappellini Gelato al sesamo bianco e nero + Presentazione del libro: <i>4 passi nella chimica del gelato</i></p>
<p>ore 12.40-13.30 Danilo Freguja Vari tipi di Creme</p>	<p>ore 12.10 - 13.40 Angelo Grasso Per un gelato "su misura"...</p>	<p>ore 11.45 - 13.15 Pino Scaringella Per un gelato "su misura"...</p>	<p>ore 12.10 - 13.40 Angelo Grasso Per un gelato "su misura"...</p>	<p>ore 12.00 - 12.50 Danilo Freguja Praline & Creme da spalmare</p>
<p>ore 13.45-14.30 Paolo Cappellini Gelato al sesamo bianco e nero + Presentazione del libro: <i>4 passi nella chimica del gelato</i></p>	<p>ore 13.50-14.30 Paolo Cappellini Gelato al Maccha + Presentazione del libro: <i>4 passi nella chimica del gelato</i></p>	<p>ore 13.30 - 14.20 Sergio Priotti Naturalmente Trittico</p>	<p>ore 14.00 - 14.50 Danilo Freguja Praline & Creme da spalmare</p>	<p>ore 13.00 - 14.30 Pino Scaringella Per un gelato "su misura"...</p>
<p>ore 14.45-15.45 A.Grasso & V.Bondi C'era una volta il gelato (dalla pentola al Trittico) </p>	<p>ore 14.45 - 15.45 Diego Crosara Le Mignon</p>	<p>ore 14.30 - 15.30 A.Grasso & V.Bondi C'era una volta il gelato (dalla pentola al Trittico) </p>	<p>ore 15.00 - 16.30 Iginio Massari con M. Colenghi e U. Sanvitti La Pasticceria del futuro</p>	<p>ore 14.40 - 15.30 Danilo Freguja Confetture, gelatine & topping</p>
<p>ore 16.00-17.30 Pino Scaringella Per un gelato "su misura"...</p>	<p>ore 16.00 - 17.45 P.Scaringella & Beppo Tonon La frutta incontra la frutta</p>	<p>ore 15.40 - 16.20 Paolo Cappellini Gelato al sake e alla patata + Presentazione del libro: <i>4 passi nella chimica del gelato</i></p>	<p>ore 16.45 - 17.45 A.Grasso & V.Bondi C'era una volta il gelato (dalla pentola al Trittico) </p>	<p>ore 15.45 - 16.45 Pino Scaringella Gli zuccheri. Nessuno escluso.</p>
		<p>ore 16.30 - 17.30 Davide Comaschi Il mio Cioccolato</p>		

EVENTI ORGANIZZATI DA:



comunicazione, marketing,
consulenza per gelateria, pasticceria e ristorazione
www.gsgservice.net



- event translated in english



SPONSOR



PASTRY EVENTS



social

//BRAVOSPA