



*Il Gruppo Mancinelli vi invita a partecipare al terzo appuntamento
dei corsi "Cresci con noi 2017":*

Pane, pizza e focaccia con lievito naturale

Il corso di aggiornamento, gratuito e all'avanguardia, aperto a tutti i professionisti del settore, per apprendere le tecniche della panificazione e i segreti del lievito naturale.

Il Foodlab seguirà un programma dettagliato, incentrato su due punti:

- a. Il Lievito naturale: tecniche di lavorazione, segreti e sperimentazione.
- b. Pane, pizza e focaccia: la panificazione a 360°

Il corso dimostrativo verrà realizzato nei seguenti orari:

- dalle 8:30 alle 17:00 (con lunch)

Di seguito gli appuntamenti:

- **29 marzo, Milano**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Tribiano – MI in viale Addetta
- **3 Aprile, Viterbo**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91
- **4 Aprile, Frosinone**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Frosinone in viale Sodine, s.n.c.
- **19 Aprile, Pescara**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Pescara in via Salara, 7
- **27 Aprile, Olbia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Olbia in via Corea, s.n.c.

Il corso sarà tenuto dai maestri [Fabio Albanesi](#) e Guido Giulietti.

Per info e prenotazioni chiamare il numero 0761.2431 o scrivere a segreteria_vt@mancinelligroup.com