

GIOVEDÌ 23 GENNAIO È APERTO **PRENOTA TAVOLO**

FARINA®
SFORNIAMO RIVOLUZIONI

PIZZERIA PRENOTA MENU' TAVOLO "SPECIAL" REGALA ASPORTO

KIT CARODIARIO ORARI

MASTERCLASS DI FARINA AL SIGEP 2025

**Antonio
Laudati**

**COTTURA
> FUTURA**

22.01 | h 11:00

FARINA®
SFORNIAMO RIVOLUZIONI

capolis

Sigep25 Hall **B5D5** | Stand **003**

**Masterclass di Farina al Sigep 2025 - Mercoledì 22
Gennaio alle h.11.00** saremo al **SIGEP 2025**. Ringraziamo
per l'invito **Moretti Forni**, nel loro stand faremo una

GIOVEDÌ 23 GENNAIO È APERTO **PRENOTA TAVOLO**

nostri pizzaioli, **Antonio Laudati** e **Federico Rossi**, in rappresentanza di tutto l'**A-Team di Farina**.

Antonio Laudati è da una vita nel mondo delle pizzerie e da ormai un paio di anni a pieno titolo nella nostra squadra. Antonio sarà affiancato da **Federico Rossi** che, pur provenendo da un background completamente diverso (Federico infatti è un grande appassionato di musica Jazz e trombettista) da qualche anno lavora a tempo pieno con noi. Insieme prepareranno **“La Monaca di Lonza“** e racconteranno il nostro lavoro interagendo direttamente con il pubblico, una bella occasione per raccontarci.

Ci fa sempre piacere mostrare i dettagli del nostro lavoro e saremo felici di rispondere a tutte le domande, ma anche di consigli pratici a tutti i curiosi interessati al mondo della panificazione e pizza.

La presenza al SIGEP è sempre un onore per noi, ormai giunta alla **quarantaseiesima edizione** rappresenta un evento cruciale per chi ama il nostro settore e discutere di nuove opportunità e tecniche, oltre che essere uno spazio unico per interagire con tanti colleghi.

“Leggere, raffinate e rivoluzionarie” - così **Moretti Forni** descrive le nostre pizze nell'introduzione all'evento, e siamo pronti e felici di dimostrarlo dal vivo.

Masterclass di Farina al Sigep 2025 - Passa a trovarci
Mercoledì 22 gennaio 2025, alle ore 11, nello stand
Moretti Forni (Hall B5D5, Stand 003)

GIOVEDÌ 23 GENNAIO È APERTO **PRENOTA TAVOLO**

FARINA[®]
SFORNIAMO RIVOLUZIONI

Masterclass
c/o stand Moretti Forni
Hall B5D5
Mercoledì 22 Gennaio
h. 11.00

**"Non seguiamo la tradizione,
la mescoliamo con le
nostre esperienze,
così diverse e così incasinate.
Per questo la nostra pizza non
è né romana, né napoletana. È
la pizza di Farina, autentica."**

SIGEP



**COTTURA
>FUTURA**



GIOVEDÌ 23 GENNAIO È APERTO **PRENOTA TAVOLO**

GRADISCI ALTRO?

- Regala una cena
- Ordina il Pizza Kit
- Ricevi sconti e novità
- Prenota un tavolo
- Ordina da asporto
- Iscriviti al canale

LE NOVITÀ DI FARINA

Inserisci il tuo indiri

ISCRIVITI

COSA DICI DI NOI?



©2012/2024 | Zero srl | PI 02465010417

Viale L. Da Vinci 33 | Pesaro

Farina® e Sforbiamo Rivoluzioni®
sono marchi registrati e protetti