



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/food-marco-quintili-e-tecnicamente-pizza-nel-mondo-al-sigep-2020>

FOOD: Marco Quintili è Tecnicamente Pizza nel Mondo al Sigep 2020

- NEWS -



Date de mise en ligne : sabato 18 gennaio 2020

Close-Up.it - storie della visione

L'eccellenza mondiale delle materie prime e semilavorati, abbinata alle innovazioni delle migliori tecnologie e gli ultimi trend di format di locali italian style. La sezione dedicata alla Panificazione non poteva mancare al Sigep 2020 di Rimini a completamento dell'offerta rivolta alle panetterie che si occupano anche di dolci da forno, alle panetterie/pasticcerie, alle panetterie/pizzerie.

Proprio per quanto riguarda la pizzeria è presente anche Marco Quintili, presidente dell'Associazione Tecnicamente Pizza nel mondo che svolge lezioni in tutta Europa e che proporrà uno speech al pubblico del Sigep in cui parlerà della propria esperienza nella sperimentazione che trova forma ogni sera nella sua Pizzeria IQuintili diventata un punto di riferimento a Roma e nel Lazio. Oltre a lui presenti per Tecnicamente Pizza nel Mondo anche i maestri pizzaioli Vincenzo Luongo, Vincenzo Passaro, Gennaro Primicerio, Antonio Chiarolanza, Daniele Mignano e Vincenzo Passaro.

L'intera filiera del bakery, con al centro la panificazione e il dolciario, è presente dalle materie prime, semilavorati, tutte le tecnologie con ampia varietà di macchinari, impianti, attrezzature, sino ai servizi e agli arredi per un'offerta esclusiva che delinea i nuovi trends ed esalta l'innovazione di cui per la pizzeria si fa portavoce proprio Associazione Tecnicamente Pizza nel mondo. Tutte le tendenze per fare business nel settore dell'arte bianca e scoprire le tecnologie innovative. Le novità nella produzione e consumo, nuovi format di locali e concept di marketing.

AWARDS 2020 BAKERY ARENA - Verrà anche assegnato il premio Bread in the city Concorso Internazionale di Panificazione a cui parteciperanno anche i maestri pizzaioli con i loro favolosi impasti ad alta digeribilità.

Settori espositivi:

- * Macchinari e impianti
- * Materie prime ed ingredienti
- * Arredamento e attrezzature
- * Vetrinistica e Confezionamento
- * Accessori per la presentazione del prodotto
- * Packaging
- * Franchisor
- * Formazione Professionale
- * Servizi

L'appuntamento al Sigep è dal 18 al 22 gennaio a Rimini.