



Sede Provinciale  
**FROSINONE**

**polselli®**



POSTI LIMITATI A 15 PERSONE  
PER SINGOLO LABORATORIO

## **CNA ALIMENTARE: LABORATORI PER FORNAI, PIZZAIOLI e PASTICCERI**

In collaborazione con la  
**Polselli Spa** presentiamo  
tre laboratori destinati a  
fornai, pizzaioli e pasticceri.

Ai singoli laboratori potranno  
partecipare un massimo di  
15 persone selezionate in  
ordine di prenotazione

**NON MANCARE:  
PRENOTA SUBITO!**

**Lunedì 30 novembre 2015**

**Laboratorio di pasticceria moderna**

Docente: *Mario Di Costanzo*

Luogo: Accademia Polselli - Via Casilina, Km 112 - Arce

Durata: dalle 9.00 alle 17.00

Contenuti:

- Ingredientistica in pasticceria;
- La pasticceria moderna;
- Realizzazione della cassata, della torta all'italiana e del bignè nella versione classica e rivisitata

**Lunedì 18 gennaio 2016**

**La pizza alla pala e in teglia**

Docente: *Davide Palladinelli*

Luogo: Accademia Polselli - Via Casilina, Km 112 - Arce

Durata: dalle 9.00 alle 17.00

Contenuti:

- Ingredientistica in pizzeria;
- Tecniche e metodologie di impasto e di stesura;
- Realizzazione della pizza in teglia e della pizza alla pala con abbinamenti gastronomici

**Lunedì 8 Febbraio 2016**

**La panificazione con farine alternative**

Docente: *Giuseppe Marcuccilli*

Luogo: Accademia Polselli - Via Casilina, Km 112 - Arce

Durata: dalle 9.00 alle 17.00

Contenuti:

- Le farine alternative;
- Tecniche e metodologie di impasto e di stesura;
- Realizzazione di pane gourmet e da ristorazione

**Per informazioni e prenotazioni:**

**CNA Frosinone**

Dr. Giovanni Cellupica

Tel. 0775.82281

E-mail: [formazione@cnafrasinone.it](mailto:formazione@cnafrasinone.it)

Sito internet: [www.cnafrasinone.it](http://www.cnafrasinone.it)

I laboratori saranno **GRATUITI**  
per le imprese associate e che si  
assoceranno alla CNA per l'occasione.