



MASTERCLASS DE  
PANETTONE & PANIFICIO  
ITALIANO



LIMA  
11 y 12  
JUNIO



# EXPOSITORES / CONTENIDO



## ROBERTO PEROTTI

- Panettone Artesanal Italiano
- Colombo
- Pandoro



## MATTEO CUNSOLO

- Ciabatta Artesanal
- Pizza Artesanal
- Focaccia



### JORNADA TÉCNICA / 11-06 - 12:00M A 6:00PM

De 12:00 m a 12:50 m  
De 1:00 pm a 6:00 pm

- Registro y entrega de materiales.
- Desarrollo de Seminario.

### JORNADA TÉCNICA / 12-06 - 09:0AM A 1:00PM

De 09:00 am a 12:00m  
De 12:00m a 12:30m  
De 12:30m a 1:00 pm

- Desarrollo de Seminario.
- Presentación de mesa.
- Entrega de Certificado Internacional.





LIMA

11-12  
JUNIO



## ROBERTO PEROTTI

Presidente Club RicheMont Internacional

Para él ser panadero «significa ser un privilegiado».

Roberto Perotti, Maestro panadero y pastelero de tercera generación, fue presidente de RicheMont Club Italia desde 2014 y vicepresidente de RicheMont International desde 2016.

Fundador y propietario de Perotti Forneria - Brescia - Italia.

Explica: "Me considero un privilegiado porque produzco la principal fuente de alimento en la mesa: "el pan"; además de ser un alimento imprescindible, siempre ha sido un medio importante para comunicar cada día su importancia como producto sano y saludable.





MASTERCLASS DE  
PANETTONE & PANIFICIO  
ITALIANO





LIMA

11-12  
JUNIO



## MATTEO CUNSOLO

Presidente Club Richemont - Italia

Nombrado como el "panadero rock" por la garra con la que trabaja en el arte blanco, y por la pasión que dedica a la cultura del bakery. Para Matteo el pan es su vida, una elección que cambió radicalmente la vida del maestro emergiendo en una profesión a la que dedica cada minuto de su tiempo.

Fundador y propietario de , La Panetteria, su horno en Parabiago (Milán) donde el pan se elabora artesanalmente junto con variedad de focaccias, piadinas, panettone artesanal y tradicional.

Cunsolo prepara también el pan para diferentes restaurantes en Milán. Su panettone artesanal y tradicional es conocido a nivel mundial. Su objetivo siempre ha sido que la gente comprenda el valor del pan desde un punto de vista histórico en el respeto de la cultura y de la historia de la panadería italiana.

En 2022 ha escrito su primer libro editado en el Italian gourmet: "Il pan en 101 preguntas y recetas", una guía práctica del arte de la panadería artesanal que contiene consejos y recetas para lo profesionales y para los apasionados de arte blanco.



- CUPOS LIMITADOS -

# Inversión:

- |                |             |
|----------------|-------------|
| • Precio Lista | S/ 1,450.00 |
| • Cooperativo  | S/ 1,199.00 |
| • Pre Venta    | S/ 1,050.00 |

\* NO incluye IGV

**Lugar:**

Showroom de Grupo Nova  
Av. De las Torres 453, Urb. Los Sauces- Ate  
Lima, Perú

☎ (+51) 994 057 418

✉ infomes@novaescuela.edu.pe

11 Junio: De 2:00pm a 6:00 pm  
12 Junio: De 9:00am a 1:00 pm



Organiza:



Síguenos en:



[www.novaescuela.edu.pe](http://www.novaescuela.edu.pe)



 **INFORMES:**

**994 057 418**