



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



 **INFORMES:**

994 057 418