

pivetti
— Molini —

HORECA

EXPOFORUM

PROGRAMMA SHOW COOKING

15-17 MARZO 2026

PAD. 3 | STAND D27

15 MARZO

PAD. 3 | STAND D27

pivetti
— Molini —

HORECA
EXPOFORUM

11:30 – 12:00 | BRUNCH CONTEMPORANEO

Pastry Chef: Danilo Giustizieri, Alessio Varbella di Il Forno Belvedere (Villafranca d'Asti (AT))

12:15 – 12:45 | PIZZA ALVEOLATA AD ALTA IDRATAZIONE

Chef: Antonio Boscia

13:00 – 13:30 | TUTTA UN'ALTRA PASTA CON PASTA GIRARDI

Lady Chef: Cristina Cuscunà (Ass. Cuochi della Mole)

14:30 – 15:15 | MERENDA DOLCE CONTEMPORANEA

Pastry Chef: Danilo Giustizieri, Alessio Varbella di Il Forno Belvedere (Villafranca d'Asti (AT))

16 MARZO

PAD. 3 | STAND D27

pivetti
— Molini —

HORECA
EXPOFORUM

10:30 – 11:00 | LA NUOVA COLAZIONE ALL'ITALIANA

Pastry Chef: Danilo Giustizieri, Alessio Varbella di Il Forno Belvedere (Villafranca d'Asti (AT))

11:30 – 12:00 | PIZZA NAPOLETANA CON CAPRI BLU TORINO

Chef: Gabriel Trifan e Riccardo Sboggar di Capri Blu Torino

12:00 – 12:30 | PIZZA E FOCACCE CON MISCELA 45, SOLO 45 MINUTI DI LIEVITAZIONE

Chef: Antonio Boscia

13:00 – 13:30 | TUTTA UN'ALTRA PASTA CON PASTA GIRARDI

Lady Chef: Loredana Fiorio (Ass. Cuochi della Mole)

14:30 – 15:00 | L'ORA DEL TÈ

Chef: Danilo Giustizieri, Alessio Varbella di Il Forno Belvedere (Villafranca d'Asti (AT))

17 MARZO

PAD. 3 | STAND D27

pivetti
— Molini —

HORECA
EXPOFORUM



11:15 – 11:45 | CROSS LAMINATION CON IL FORNO BELVEDERE

Pastry Chef: Alessio Varbella di Il Forno Belvedere
(Villafranca d'Asti (AT))



12:15 – 12:45 | PIZZA AL PADELLINO CROCCANTE

Chef: Antonio Boscia



13:00 – 13:40 | IL CESTINO DEL PANE DA RISTORAZIONE

Chef: Antonio Boscia