



18 GENNAIO

ORE 11.30 Con **MIRKO COVINO**

COTTURA PALA ROMANA **N.A.R.O.M.A.**

COTTURA ELETTRICA PROFESSIONALE
SU PIETRA NATURALE

Non è buona per caso, è buona perché è ben cotta.

COTTURA PIZZA ROMANA IN TEGLIA **N.A.R.O.M.A.**

COTTURA ELETTRICA PROFESSIONALE
SU PIETRA NATURALE

Croccante sotto, Soffice dentro, perché è ben cotta

ORE 13.30 Con **AMATRUDA**
SRL

PRECOTTURA BASE PIZZA NAPOLETANA **N.A.R.O.M.A.**

COTTURA ELETTRICA PROFESSIONALE
SU PIETRA NATURALE

Morbida. Asciutta. Ben cotta.

Con

TEODORO CHIANCONE

Consulente Tecnico-Panificatore di Grandi Forni Italiani

SIGEP
WORLD

16/20
JANUARY
2026
Fiera di Rimini

UNISCITI A NOI!
STAND 026 / PADIGLIONE D6
JOIN US!
STAND 026 / HALL D6