

HOGA Nürnberg 2025

Pizzameisterschaft

Halle 4, Mercato Italiano

12.01.2025

10:00 – 13:00: Meisterkurs Pizza al Padellino

durchgeführt von Giovanni Cauli und Giovanni Stincone

Ausführliche Studie über die Zubereitungs- und Kochtechniken von Pizza im Blech, mit praktische Vorführungen.

13:00 – 15:00: Meisterkurs Pizza al Padellino

Verkostung

Verkostung der während der Meisterklasse zubereiteten Pizzen. Teilnehmer und Besucher dürfen teilnehmen. Genießen Sie die zubereiteten Pizzen.

15:30 – 18:00: Meisterkurs Pizza in Pala

durchgeführt von Giovanni Cauli und Giovanni Stincone

Schwerpunkt des Kurses liegt auf Teigverarbeitung und Kochen.



13.01.2025

10:00 – 17:30:

Europameisterschaftswettbewerb

Das Meisterschaftsrennen beginnt um 10:00 Uhr und findet den ganzen Messetag statt. Teilnehmer sind die besten Pizzabäcker aus ganz Europa. Die verschiedenen Kategorien werden von einer Fachjury bewertet: Klassische Pizza und Pizza Napoli - Geschichte Streetfood

12:00 – 17:00:

Europameisterschaftswettbewerb

Während der gesamten Dauer der Meisterschaft können Sie am Stand von Morello Forni die Pizzen verkosten, diese werden mit der modernsten Ausrüstung des Unternehmens zubereitet.

17:30 – 18:00:

Europameisterschaftswettbewerb

Siegerehrung der Europameisterschaft in verschiedenen Kategorien

14.01.2025

10:30 – 12:30: Pinsa Meisterklasse

durchgeführt von Giovanni Stincone, Giovanni Cauli und Salvatore Torromino

Diese Trainingseinheit widmet sich der "Pinsa" - besonderes Augenmerk liegt auf der Verarbeitungstechnik und dem Backvorgang

13:00 – 15:00: Pinsa Meisterklasse

durchgeführt von Giovanni Stincone, Giovanni Cauli und Salvatore Torromino

Verkostung der während der Meisterklasse zubereiteten Pinsa.

15:30 – 17:30: Meisterkurs für glutenfreie Pizza

durchgeführt von Salvatore Torromino, Giovanni Cauli und Giovanni Stincone mit ausführlicher Analyse