



brugno s.r.l.



**LUNEDÌ 25**  
**MARTEDÌ 26**  
**MERCOLEDÌ 27**  
**settembre**

presenta

## LA RIVOLUZIONARIA TECNOLOGIA INTERA,

la farina approvata dalla Fondazione Veronesi  
per una corretta e sana alimentazione



**LUNEDÌ 25**  
settembre - ore 10.30

giornata dedicata al settore della  
**pizzeria**

**Docente Salvatore Impero**  
di Pizza Cloud

"Le alternative alle farine bianche,  
coniugare GUSTO E SALUTE nella pizza"



**MARTEDÌ 26**  
settembre - ore 9.30

giornata dedicata al settore della  
**pasticceria**

**Docente Alfonso Illiano**  
di Brugno srl

"Innovare attraverso la farina, per una  
pasticceria in linea con le moderne  
tendenze alimentari"



**MERCOLEDÌ 27**  
settembre - ore 10.00

giornata dedicata al settore della  
**panificazione**

**Docente Josè Consolandi**  
di Molino Colombo

"Molino Colombo, l'importanza di  
coniugare tradizione e innovazione,  
le farine Colombo e il progetto Intera"

Per una corretta organizzazione dell'evento si prega di **confermare la propria presenza** al Vostro agente di riferimento  
oppure telefonicamente al **081 8567459** o tramite mail **giacomo.acanfora@brugno.com**

in collaborazione con



**MOLINO COLOMBO**  
www.molinocolombo.it

presso

il laboratorio della **Brugno srl**

Contrada Trentuno

Via Vicinale Brancaccio, 2 - **SCAFATI**

**tel.** 081 8567459 - **mail:** giacomo.acanfora@brugno.com