

**OFFICINA  
DELLA PIZZA  
ED IMPASTI  
CONSAPEVOLI!  
LABORATORIO  
ARTIGIANALE.**

**Lunedì 18 Marzo - ore 15—19**  
c/o Forno della Riviera

—  
Via Brenta Bassa 34/B  
Dolo (VE)

# Programma

Un viaggio nel mondo dell'arte bianca e delle lavorazioni degli impasti con farine di alta qualità provenienti dal territorio. Laboratorio formativo per gli imprenditori del settore panificazione: pizzerie, horeca e panifici.

---



**Gianluca Fonsato**

Professionista della panificazione Officina Energetica



**Maurizio Linetti**

Artista prestatario all'arte bianca

---

Invia la tua candidatura a partecipare, scrivendo a:  
[agroalimentare@cnaveneto.it](mailto:agroalimentare@cnaveneto.it)  
[m.barison@ve.cna.it](mailto:m.barison@ve.cna.it)

*Sono disponibili solo 25 posti.  
Cogli questa occasione unica e gratuita,  
iscriviti entro il 14 Marzo 2019.*

## Informazioni

---

[agroalimentare@cnaveneto.it](mailto:agroalimentare@cnaveneto.it)  
[m.barison@ve.cna.it](mailto:m.barison@ve.cna.it)

## Partner progetto

---



*Mirano*

---

SFP G. Costantino

## Partner tecnico

---



## Contributo

---

