



L'eccellenza svizzera è di casa.



MAGNOBERTA
Distilleria in Casale Monferrato dal 1919



Pane di qualità da farine scelte
di PROGEO Molini



VIAGLIARDI-FIGNA



CALENDARIO 2010 RICHEMONT CLUB ITALIA - SOCI NORD -

31 Gennaio 2010:

“PASQUA AL CIOCCOLATO” Il Maestro Eliseo Tonti guiderà i soci Richemont nella realizzazione di uova in cioccolato decorate – in collaborazione con Felchin / Maison Dolci.

Per le Fornarine corso pratico di confezionamento a tema “La Pasqua” presentato dalla Ditta “La Tessitura”

21 Febbraio 2010:

“GIORNATA TEORICO-PRATICA”

“Quale farina per quale pane”. Docente: Dott.ssa Federica Racinelli

“Colori e sapori nel pan brioche” a cura di Piergiorgio Giorilli

21 marzo 2010:

Tra laghi, monti, borghi, fiumi, città e castelli.....tra sole, nubi, neve e stelle: Il Trentino, la Regione delle Fate. Presentazione e degustazione dei prodotti tipici da parte dei Soci Trentini.

Per le Fornarine corso Marketing: “Tutti i segreti del servizio - Imparare a vendere meglio, di più e a gestire i clienti difficili”

Docente Lorenzo Sciadini

25 Aprile 2010:

Assemblea con rinnovo delle cariche del Consiglio Direttivo

3° Edizione Richemont Star

Prodotto da valutare: “ Pane di pasta dura”

Ingrediente del 2° prodotto: “Uvetta”

6 Giugno 2010:

“LA MARMELLATA NEI PRODOTTI DA FORNO” – Leonardo Di Carlo propone produzioni eccellenti di marmellate, confetture e prodotti di pasticceria da forno di facile realizzazione

19 Settembre 2010:

agrimontana



corman
professional



Felchlin
SWITZERLAND



IRINOX



MAGNOBERTA
Distilleria in Casale Monferrato dal 1919



POLIN



Esami di ammissione al Club

17 Ottobre 2010:

“PROFUMI & SAPORI DEL SALENTO”

Presentazione e degustazione dei prodotti tipici pugliesi da parte dei Soci del Richemont Club Regione Puglia.

Per le Fornarine lezione nutrizionale del Prof. Pietta

21 Novembre 2010:

PANESVIZZERO.ch – “Il pane Vallesano con farina di segale, scuro, rustico, sostanzioso”

Docenti i Maestri Svizzeri Nicolas Tailens, Christophe Ackermann

2° Edizione del “Panettone d’Autore”