



METRO ACADEMY

ROMA

Ti invitiamo all'inaugurazione della nuova **METRO Academy Roma**

Giovedì **5 MAGGIO** 2016
Via del Pescaccio, 90 - ROMA

METRO Academy è la nuova "piazza" nata per ispirare i professionisti del mondo HoReCa. Un luogo d'incontro in cui confrontarsi e imparare attraverso show cooking e masterclass, così da rendere l'offerta dei nostri clienti ancora più interessante.

DIECI GIORNI DI EVENTI IN METRO ACADEMY:

| | | | |
|-----------|---------------|----------------------------------|--|
| 5 maggio | 10.00 | INAUGURAZIONE | Taglio del nastro |
| | 11.00 - 12.30 | Nazionale Italiana Cuochi | Tecniche innovative nella ristorazione quotidiana |
| | 13.30 - 15.00 | Nazionale Italiana Cuochi | Finger food: idee per stupire |
| 6 maggio | 10.30 - 12.30 | Chef Roy Caceres | I segreti di uno Chef stellato |
| 7 maggio | 10.00 - 18.00 | Planet One | Drink green e nuova filosofia del bere miscelato |
| 8 maggio | 10.00 - 18.00 | Planet One | Acque aromatiche: infusioni analcoliche per tutti i tipi di palato |
| 9 maggio | 10.00 - 12.00 | CAST Alimenti - Francesco Boccia | La pasticceria e i mignon da ristorazione |
| | 15.00 - 17.00 | CAST Alimenti - Francesco Boccia | Dessert al piatto |
| 10 maggio | 10.00 - 12.00 | CAST Alimenti - Francesco Boccia | La pasticceria e i mignon da ristorazione |
| | 15.00 - 17.00 | CAST Alimenti - Francesco Boccia | Dessert al piatto |
| 11 maggio | 11.00 - 13.00 | Chef Riccardo Zanni | Show Cooking creativo con lo Chef del ristorante Misticanza |
| 12 maggio | 11.00 - 13.00 | Chef Andrea Fusco | Ricette originali dallo Chef stellato del ristorante Giuda Ballerino |
| 13 maggio | 11.00 - 13.00 | Iasa e La Molisana | Lo spaghetti quadro con la colatura di alici di Cetara |
| 14 maggio | 11.00 - 12.00 | Salumificio Sano | I primi della tradizione romana: l'amatriciana |
| | 14.30 - 15.30 | Salumificio Sano | I primi della tradizione romana: la gricia |