



# **FORNI PAVESI RIMINI ANCORA UNA VOLTA PROTAGONISTA A BEER ATTRACTION**

*Rimini, 14 Febbraio 2020* – Anche **FORNI PAVESI Rimini** tra le aziende del territorio che prenderanno parte **Beer Attraction**, la fiera internazionale dedicata alle specialità birrarie, alle birre artigianali e al food per il canale Horeca in programma a Rimini Fiera da sabato 15 a martedì 18 febbraio.

L'azienda, presente sul mercato da oltre 40 anni, è **specializzata nella costruzione di forni a legna artigianali e progettati su misura per pizzerie, panifici** e per uso privato.

Numerosi gli eventi promossi anche quest'anno da FORNI PAVESI Rimini presso il proprio Stand (Pad. A3 Stand 186) in occasione della manifestazione fieristica.

Durante il primo appuntamento- **domenica 15 febbraio dalle ore 11.00 alle ore 15.30** – dal titolo **"Pizza con impasto diretto"**, Forni Pavesi Rimini porterà **in scena la Pizza** ad impasto indiretto preparato con farina naturale **Molino Benini**, cotta nel forno a legna Forni Pavesi Rimini. Presentano l'evento lo Chef **Giandomenico Cappelluti** e lo Chef-pizzaiolo **Gaetano Manganelli**.

Sempre **sabato 15 alle ore 13.00 e domenica 16 stessa ora**, ad andare in scena sarà la **"Stirata Romana"**, degustazione della specialità romana a cura di **Quadrifoglio Lab**, laboratorio artigianale di Tavullia, specializzato nella produzione della prelibatezza romana.

**Domenica 16** appuntamento con la **Pizza Gourmet**. Alle ore 11.00 sarà protagonista l'impasto ad alta idratazione preparato con farina **Molino Benini**, che verrà sapientemente abbinato ad ingredienti di alta qualità scelti dallo Chef **Giandomenico Cappelluti** e dallo Chef-pizzaiolo **Gaetano Manganelli** per creare straordinarie pizze gourmet cotte nel forno a legna Forni Pavesi Rimini.

**Lunedì 17 e martedì 18 febbraio ore 10:00 doppio evento: Croccantezza e cremosità e Bologna incontra Roma, passando per la Sicilia.** **Quadrifoglio Lab** presenta una degustazione di pizza in pala romana con mortadella IGP e pistacchio di Sicilia tostato e una degustazione di pizza in pala alla romana dolce caramellata con cremoso al cioccolato bianco e robiola con ganache al cacao amaro.

Ancora **Lunedì 17 febbraio** alle ore 13.00 **La pizza napoletana – Impasti alternativi**. Evento dedicato alla preparazione di impasti per pizza prodotti con farine alternative, arricchiti con farciture gourmet e cotti nel forno a legna Forni Pavesi Rimini in maniera originale per creare pizze gourmet. Il tutto sarà curato dallo chef **Giandomenico Cappelluti** e dallo chef pizzaiolo

Gaetano Manganelli.

Infine martedì 18 febbraio sarà al volta di Pizza e Cocktail. **Gaetano Manganelli e Giandomenico Cappelluti** abbinano le loro pizze speciali cotte nei forni a legna Forni Pavesi Rimini ai cocktail spettacolari del bartender pluripremiato **Charles Flaminio**, che lancerà il prossimo campionato di **Pizza e Long Drink Rimini**.

In mostra presso lo Stand i forni artigianali per la cottura a legna di pizza prodotti dall'azienda riminese.

Ad accogliere i visitatori dello Stand e a presentare l'ampia gamma di modelli forni per la cottura a legna di pizze e pane, il titolare di Forni Pavesi Rimini, Eros Pavesi insieme a tutto il suo Staff.

**Forni Pavesi Rimini di Pavesi Eros**

Via F. Saporì, 30, 47923 Corpolo' (Rn)

Tel +39 0541/750559

Fax +39 0541/750837

E-mail: [info@fornipavesi.it](mailto:info@fornipavesi.it)

<http://www.fornipavesi.it/>

**Ufficio Stampa Laura Ravasio – Nuova Comunicazione**

cell. 348 9330574 – email [ravasio@nuovacomunicazione.com](mailto:ravasio@nuovacomunicazione.com)

[www.novacomrimini.it](http://www.novacomrimini.it)

<https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/>