

LUCA MONTERSINO IN TOUR



Luca Montersino
CONTEMPORARY CHEF

SETTEMBRE 2019 - LUGLIO 2020

TUTTE LE DATE, LE CITTA', E I
CONTATTI
PER SEGUIRE SEMPRE I
NOSTRI CORSI IN ITALIA E
ALL'ESTERO

DATA	CITTA' E SCUOLA	ORA	CORSO	CONTATTO	NOTE
SETTEMBRE 2019					
5,6 SETTEMBRE 2019	MANTOVA, FINARDI DARIO	9.00-16.00			SOLO PROFESSIONISTI E CLIENTI, PER INFO: +39.334.653.7970 ROBERTA
9-13 SETTEMBRE 2019	CHIERI ICOOK	9.00-17.00	ACCADEMIA DI PASTICCERIA Masse Montate, Creme di base, lo studio degli ingredienti	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	ACCADEMIA PROFESSIONALE. Tutte le mattine teoria tutti i pomeriggi demo (TUTTA LA SETTIMANA IL CORSO è DIMOSTRATIVO (no torte finite).
12 SETTEMBRE 2019	CHIERI ICOOK SERALE	19.00-22.00	APERTO A TUTTI corso teorico sulla gestione del lievito naturale senza applicazioni	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	CORSO TEORICO. NO APPLICAZIONI.
16-20 SETTEMBRE 2019	CHIERI ICOOK	9.00-17.00	ACCADEMIA DI PASTICCERIA Masse Montate, Creme di base, lo studio degli ingredienti	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	ACCADEMIA PROFESSIONALE. Tutte le mattine teoria tutti i pomeriggi demo (TUTTA LA SETTIMANA IL CORSO è DIMOSTRATIVO (no torte finite).
19 SETTEMBRE 2019	CHIERI ICOOK SERALE	19.00-22.00	APERTO A TUTTI. CORSO PRATICO: LA PASTA SFOGLIA	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	CORSO PRATICO. ABBIGLIAMENTO CONSONO AL LAVORO.
21 SETTEMBRE	MILANO		SPECIALE SWEETY MILANO		PER INFO: https://sweety.italiangourmet.it
26 SETTEMBRE 2019	ALBINEA (RE), MARY'S KITCHENS	14.00 - 19.00	SPECIALE: TECNICHE DI COTTURA DELLE CARNI	TEL. 348.60.44.046 MARIAGRAZIA	INDIRIZZO: VIA SANDRO PERTINI ALBINEA (RE)
OTTOBRE 2019					
8 OTTOBRE 2019	PIANIGA (VE), HANGAR 78	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	TEL. 041 5190369	INDIRIZZO: Via Tagliamento, 78, 30030 Pianiga VE
10 OTTOBRE 2019	ROMA, ONE DAY CHEF	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	TEL. +39.06.60666557	INDIRIZZO: Viale Carlo Felice, 25 - 00185 Roma
18 OTTOBRE	MILANO FIERA		SPECIALE HOST		PER INFO: http://host.fieramilano.it/?gclid=CjwKCAjwmZbpBRAGEiwADrmVXt4jOVGBt9Rvh3MoS0RaW_T03P_s2sPXvCIXlw34L_S_PQ4RH0lhHhoCaawQAvD_BwE
22-23 OTTOBRE 2019	EMPOLI, KUCINIAMO	14.00 - 19.00	1 GIORNO SPECIALE OTTAVA TOURNÉE: SFOGLIA N ON SOLO LA SFOGLIA. 2 GIORNO SPECIALE TECNICHE DI COTTURA DELLA CARNE	0571-77227; 340/8903143 ANNAMARIA.BONGIOVAN NI@PECCATIDIGOLA.INFO	RESPONSABILE: ANNAMARIA BONGIOVANNI VIA GAETANO FABIANI 15, 50053 EMPOLI

DATA	CITTA' E SCUOLA	ORA	CORSO	CONTATTO	NOTE
24 OTTOBRE	SPECIALE GIORNATA CHARITY ONLUS	10.00 - 12:30	LE MIE TORTE DA FORNO		PER INFO: HTTPS:// WWW.ONLUS.ANTONIANO.IT/IT/ LA_SCUOLA_DI_CUCINA_DI_ANTONIANO_CO N_ALCE_NERO/?
NOVEMBRE 2019					
4,5 NOVEMBRE 2019	RAGUSA, CIEFFE ACADEMY	14.00 - 19.00	1 GIORNO NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE 2 GIORNO SPECIALE OTTAVA TOURNÉE: SFOGLIA NON SOLO LA SFOGLIA	MAILTO: info@cieffeacademy.it TEL: 0932.6678.05	INDIRIZZO: ZONA INDUSTRIALE III FASE, 97100 RAGUSA.
8 NOVEMBRE 2019	NAPOLI, CUCINAMICA	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	MAILTO: info@cucinamica.it TEL: 081.578.3973	INDIRIZZO: VIA SOLIMENA 80, NAPOLI
21 NOVEMBRE 2019	SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP), ACCADEMIA CHEFS	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	SEGRETERIA (+39) 329 62 91 069 INFO@ACCADEMIACHEFS.I T	SEDE FORMATIVA PIAZZALE ALDO MORO, 3 C/O PALARIVIERA SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)
26, 27 NOVEMBRE 2019	MESTRE, PECCATI DI GOLA	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	TEL 041-977866, 339-3498022 <a href="mailto:ALESSANDRA.MOLANI@PE
CCATIDIGOLA.INFO">ALESSANDRA.MOLANI@PE CCATIDIGOLA.INFO	RESPONSABILE: ALESSANDRA MOLANI SEDE DEI CORSI: VIA F.LLI CAVANIS 52 SEDE AMMINISTRATIVA: VIA FELISATI 68B, 30171 MESTRE (VE);
29 NOVEMBRE 2019	BARI, SCUOLA DI CUCINA PAOLA PETTINI	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE		
DICEMBRE 2019					
9 - 13 DICEMBRE 2019	CHIERI ICOOK	9.00-17.00	ACCADEMIA DI PASTICCERIA: PASTICCERIA SALUTISTICA	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	ACCADEMIA PROFESSIONALE DI PASTICCERIA
12 DICEMBRE 2019	CHIERI ICOOK SERALE	19.00-22.00	SPECIALE NATALE: MENU A QUATTRO MANI. LUCA MONTESINO, FRANCESCA MAGGIO	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	CORSO DIMOSTRATIVO, NO MANI IN PASTA
17 DICEMBRE 2019	ROMA, ONE DAY CHEF	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	TEL. +39.06.60666557	INDIRIZZO: VIALE CARLO FELICE, 25 - 00185 ROMA
19 DICEMBRE 2019	LATINA, ÒPERA	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	TEL. 345.40.40.381 MAILTO: pasticceriaopera@libero.it	INDIRIZZO: VIA MAIRA CENTRO ARTIGIANALE I ARCO
GENNAIO 2020					
7-10 GENNAIO 2020	CHIERI ICOOK	9.00-17.00	ACCADEMIA DI PASTICCERIA Masse Montate, Creme di base, lo studio degli ingredienti	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	ACCADEMIA PROFESSIONALE DI PASTICCERIA
13-17 GENNAIO 2020	CHIERI ICOOK	9.00-17.00	ACCADEMIA DI PASTICCERIA: PASTE DI BASE	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	ACCADEMIA PROFESSIONALE DI PASTICCERIA
16 GENNAIO 2020	CHIERI ICOOK SERALE	19.00-22.00	PASTE DI BASE. NO PRODOTTI FINITI	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	APERTO A TUTTI, CORSO PRATICO.
18-22 GENNAIO 2020	SPECIALE RIMINI FIERA		SIGEP		PER INFO: https://www.sigep.it

DATA	CITTA' E SCUOLA	ORA	CORSO	CONTATTO	NOTE
23-24 GENNAIO 2020	BOLOGNA, OTTO IN CUCINA	14.00 - 19.00	1 GIORNO NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE 2 GIORNO SPECIALE OTTAVA TOURNÉE: SFOGLIA NON SOLO LA SFOGLIA	TEL.+39 333 5357265 MAIL. info@ottoincucina.it	INDIRIZZO: via del Giglio 25/2 (BO)
FEBBRAIO 2020					
6 FEBBRAIO 2020	FABRIANO, MARCHESE DEL GRILLO	20:00	CENA MARCHIGIANA RIVISITATA		PER INFO: HTTPS:// WWW.MARCHESEDELGRILLO.COM/EN/
7 FEBBRAIO 2020	FABRIANO, MARCHESE DEL GRILLO	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE		PER INFO: HTTPS:// WWW.MARCHESEDELGRILLO.COM/EN/
17 FEBBRAIO 2020	BASIANO (MI), IL MONDO DELLE INTOLLERANZE	14.00 - 19.00	TUTTO SENZA GLUTINE	TEL. 335 7193145 MAIL: segreteria@ilmondodelleintolleranze.it	INDIRIZZO: VIALE DELLE INDUSTRIE 24 20060 BASIANO (MI)
18 FEBBRAIO 2020	MILANO, FARM65	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	TEL. 02.846.7306 MAIL. info@farm-65.com	INDIRIZZO: VIA ALZAIA NAVIGLIO PAVESE 260 20142 MILANO LINK DIRETTO NEL SITO PER PRENOTAZIONE
19 FEBBRAIO 2020	TRENTO, PIANETA DESSERT SCHOOL	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	PER INFO: mailto: info@planetadessertschool.com	HTTPS:// WWW.PIANETADESSERTSCHOOL.COM/19- FEBBRAIO-2020-LUCA-MONTERSINO-LE-MIE- TORTE-DA-FORNO/
20 FEBBRAIO 2020	ALBINEA (RE), MARY'S KITCHENS (PRESSO ARTE BIANCA)	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	TEL. 348.60.44.046 MARIAGRAZIA	INDIRIZZO: VIA SANDRO PERTINI ALBINEA (RE)
MARZO 2020					
9-13 MARZO 2020	CHIERI ICOOK	9.00-17.00	ACCADEMIA DI PASTICCERIA: LA PANIFICAZIONE IN PASTICCERIA	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	ACCADEMIA PROFESSIONALE DI PASTICCERIA
12 MARZO 2020	CHIERI ICOOK SERALE	19.00-22.00	PANIFICAZIONE IN PASTICCERIA (LABORATORIO)	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	APERTO A TUTTI, CORSO PRATICO.
17,18 MARZO 2020	MANTOVA, FINARDI DARIO	9.00-16.00			SOLO PROFESSIONISTI E CLIENTI, PER INFO: +39.334.653.7970 ROBERTA
19 MARZO 2020	SIENA, SCUOLA DI CUCINA DI LELLA	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	tel e fax + 39 0577 46609 Lella +39 338 868 2801 info@scuoladicucinadilella.net et	INDIRIZZO: Via Fontebranda 69 – 53100 Siena Italy
20 MARZO 2020	SIENA, SCUOLA DI CUCINA DI LELLA	14.00 - 19.00	SPECIALE OTTAVA TOURNÉE: SFOGLIA NON SOLO LA SFOGLIA	tel e fax + 39 0577 46609 Lella +39 338 868 2801 info@scuoladicucinadilella.net et	INDIRIZZO: Via Fontebranda 69 – 53100 Siena Italy
APRILE 2020					
2 E 3 APRILE 2020	MESTRE, PECCATI DI GOLA	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	tel 041-977866, 339-3498022 alessandra.molani@peccatidigola.info	RESPONSABILE: ALESSANDRA MOLANI SEDE DEI CORSI: VIA F.LLI CAVANIS 52 SEDE AMMINISTRATIVA: VIA FELISATI 68B, 30171 MESTRE (VE);
20-24 APRILE 2020	CHIERI ICOOK	9.00-17.00	ACCADEMIA DI PASTICCERIA: PASTICCERIA SALUTISTICA	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	ACCADEMIA PROFESSIONALE DI PASTICCERIA
MAGGIO 2020					
12,13 MAGGIO 2020	CASERTA, SAIMA	9.00-16.00		TEL. 0823/408200 FAX: 0823/403019 INFO@SAIMASPA.IT - WWW.SAIMASPA.COM	INDIRIZZO: S.S. SANNITICA 81020 SAN MARCO EVANGELISTA (CE) SOLO PER PROFESSIONISTI

DATA	CITTA' E SCUOLA	ORA	CORSO	CONTATTO	NOTE
15 MAGGIO 2020	SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP), ACCADEMIA CHEFS	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	Segreteria (+39) 329 62 91 069 info@accademiachefs.it	SEDE FORMATIVA PIAZZALE ALDO MORO, 3 C/O PALARIVIERA SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)
26,27 MAGGIO	TRENTO, FINARDI DARIO	9.00-16.00			SOLO PROFESSIONISTI E CLIENTI, PER INFO: +39.334.653.7970 ROBERTA
28,29 MAGGIO 2020	RIMINI, ARTE DOLCE (FUGAR)	9.00-16.00	PANE, FOCACCE E PIZZA A LENTA LIEVITAZIONE		SOLO PROFESSIONISTI, PER INFO: HTTPS://WWW.ARTEDOLCE.IT/CORSI/26- PANIFICAZIONE/767-PANI-FOCACCE-E-DOLCI- PER-LA-PRIMA-COLAZIONE-2
GIUGNO 2020					
4 GIUGNO 2020	CHIERI ICOOK SERALE	19.00-22.00	RISI, RISOTTO E CEREALI	+39 347.8228811 +39 011.4230716 segreteria@icookacademy.it icookacademy.it (Michela)	APERTO A TUTTI.
10 GIUGNO 2020	ROMA, ONE DAY CHEF	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	TEL. +39.06.60666557	INDIRIZZO: VIALE CARLO FELICE, 25 - 00185 ROMA
23,24 GIUGNO 2020	BARI, CIBO ACADEMY	14.00 - 19.00	NONA TOURNÉE: TORTE DA FORNO E CROSTATE INNOVATIVE	info@ciboacademy.it Tel. 3281249671-0806452900	INDIRIZZO: VIA MICHELANGELO 25/27 - CASAMASSIMA (BA) 70010