



Attrezzature ed Arredamenti
BAR RISTORANTI PIZZERIE GELATERIE PASTICCERIE

Via A.Ponchielli, 40- 06074 Ellera Umbra (PG)
Tel.075.5171947 - 338.8175937 - Fax.075.5181487
lr@lrforniture.com www.lrforniture.com

Porte Aperte
2011



dal 20 al 23 Febbraio 2011

NOVITA' TECNOLOGICHE | CORSI | AGGIORNAMENTI
OPEN SHOWROOM

Ellera Umbra 31 Gennaio 2011

Bentrovato ed i nostri migliori Saluti,

siamo lieti di annunciarti e di invitarti alla seconda edizione di **LR Porte Aperte**, anche quest'anno, abbiamo lavorato per mettere a tua disposizione **i migliori marchi di prodotti e attrezzature per la tua attività.**

Ti aspettiamo dal 20 al 23 di Febbraio 2011 nel nostro punto vendita ad **Ellera di Corciano** per farti scoprire tutte le novità del settore.

Troverai una vasta serie di laboratori gratuiti, **aperti tutti i giorni**, tenuti da rinomati professionisti, grazie ai quali potrai apprendere le nuove tecniche, le ultime tendenze nel campo della caffetteria e lavorazione della gelateria e semifreddi, "mise en place", e molto altro ancora.

Avrai la possibilità, se vuoi, di partecipare ad un ricco concorso con premi, offerti dai nostri prestigiosi Sponsor.

Far crescere la tua Professionalità in un ambiente familiare e divertente, questo è il nostro scopo, ti aspettiamo e non mancare a... **LR Porte Aperte 2011**

Sponsor





Attrezzature ed Arredamenti
BAR RISTORANTI PIZZERIE GELATERIE PASTICCERIE

Via A.Ponchielli, 40- 06074 Ellera Umbra (PG)
Tel.075.5171947 - 338.8175937 - Fax.075.5181487
lr@lrforniture.com www.lrforniture.com

Porte Aperte
2011



dal 20 al 23 Febbraio 2011

NOVITA' TECNOLOGICHE | CORSI | AGGIORNAMENTI
OPEN SHOWROOM

Programma LR Porte Aperte 2011

Da Domenica 20 a Mercoledì 23 Febbraio dalle ore 9.30 alle ore 19.00 con orario continuato, tutti i giorni della durata della manifestazione saranno tenuti laboratori di:

- Creazione e decorazione di piccola pasticceria per la ristorazione.
- Produzione e lavorazione artistica del cioccolato in tutte le sue forme.
- Preparazione e lavorazione degli ingredienti nelle varie fasi del gelato e dei semifreddi, nuovi colori da esporre in vetrina e differenti degustazioni a confronto.
- Preparazione e decorazione di caffè e cappuccini, pasticceria da forno per la prima colazione.
- Intaglio vegetali e decorazione cocktail, dalle 17 in poi, happy hour, stuzzicheria calda e fredda e mise en place del buffet.
- Realizzazione di piatti decorativi con attrezzature di nuova generazione, conservazione e cottura degli alimenti in sottovuoto.

Tutti i laboratori saranno condotti da personale qualificato ed esperto del settore che rimarrà a vostra disposizione per farvi partecipare attivamente alle attività programmate.

**Collaboreranno all'attività dei laboratori i seguenti professionisti:
Paolo Bettelli, Renzo Marsili, Daniele Marzella, Cristiano Minelli, Emilio Sabbatini.**

Lunedì 21 Febbraio, in collaborazione con l'U.R.C.U (Unione Regionale Cuochi Umbri) e la Federazione Italiana Cuochi, si terrà la manifestazione **LR Giovani a confronto 2011**: prima rassegna regionale dei piatti tipici umbri, intervengono **l'Università dei Sapori e gli Istituti Alberghieri della Regione.**

Domenica 20 e Lunedì 21 Febbraio sarà presente **l'Architetto Stefano Ponselè di Frigomeccanica**, a disposizione di chi intende aprire o rinnovare la propria Attività.

Vi aspettiamo inoltre con molte altre sorprese e attività

In collaborazione con

