

DOVE LA PIZZA
INCONTRA IL PROGRESSO



 QUATTRO
SPICCHI
TEAM ACADEMY

STORIA



La **Quattro Spicchi Team Academy** è un'associazione dedicata alla creazione e **gestione di eventi Master Class** focalizzati sul settore della pizza e delle **startup connesse a questo ambito**.

Il **nostro obiettivo** è mettere a disposizione il nostro know-how per **favorire innovazione e sviluppo nel settore, attraverso l'adozione** di nuove tecniche basate su un **approccio scientifico** e costantemente aggiornato.

Fondata da **quattro professionisti** di spicco, provenienti da **prestigiose istituzioni di formazione culinaria**, la nostra accademia si distingue per l'ampia e profonda esperienza del suo team nel campo della ristorazione, con un focus particolare sulla pizza.

Offriamo un'esperienza formativa unica in Italia, grazie alla presenza di **istruttori qualificati tra cui pizzaioli, tecnici di forno, biologi e specialisti nella molitura**, garantendo così una preparazione di alto livello e senza precedenti nel panorama nazionale.

I membri della nostra associazione sono **istruttori qualificati** e, contemporaneamente, **Ispettori della Guida Stellata Peperoncino Rosso**. **Collaboriamo** attivamente con il **Molino Signetti**, ricoprendo i ruoli di **Tecnici di molino e Tecnici di forno per la nota casa costruttrice di forni Recchia di Valmontone**. Inoltre, siamo orgogliosi delle **nostre collaborazioni** con prestigiose associazioni nel settore della pizza e della cucina, quali **API, AIC e Star Chef Golden Line**.



CHI SIAMO



FABIO PATRON

Presidente e
istruttore



**ALESSANDRO MARIO
TERILLI**

Segretario esecutivo
e istruttore



**LUCIO
DE MARCHIS**

Vicepresidente
e istruttore



**DONATO
SANGERMANO**

Tesoriere e
istruttore



VISIONE



La nostra visione
è quella di ridefinire
il settore della pizza,
portandolo verso
nuovi orizzonti
di qualità e innovazione.

**Unisciti a noi
per essere parte di questa
rivoluzione culinaria.**

EVENTI

Esclusiva con Longarone Dolomiti Horeca

2024 - 2025 - 2026

Nel corso dei tre giorni di fiera, avranno luogo interviste sul palco centrale a modo talk show con i maggiori esponenti del mondo pizza e della cucina italiana con chef e pizzaioli di rilievo.

Saranno inoltre coinvolte le scuole alberghiere di Longarone e delle aree circostanti, invitando gli studenti a contribuire nello svolgimento del campionato.





Dolomiti Horeca 2024 - 2025 - 2026

All'evento parteciperanno **ospiti d'onore illustri, grandi Chef e Maestri dell'Arte Bianca.**

Saranno presenti anche altri notevoli partecipanti, mentre la giuria sarà formata dai migliori pizzaioli e chef, con il supporto della rinomata **Guida Stellata Peperoncino Rosso.**





Una Pizza a sostegno dei valori dello sport e dell'inclusività

Questa competizione vedrà la partecipazione dei migliori giudici a livello nazionale, garantendo così un evento di alta qualità e rilevanza.


L'evento sarà arricchito dalla presenza di numerosi stand legati al mondo del food, offrendo una piattaforma di visibilità per aziende e prodotti.

La partecipazione di giornalisti, emittenti televisive regionali e food bloggers assicurerà un'ampia copertura mediatica.

Inoltre, saranno organizzate masterclass di rilievo, dedicate alle più recenti innovazioni nel campo della pizza, dimostrando il nostro impegno verso la promozione della cultura e dell'eccellenza culinaria.

La nostra iniziativa mira a presentare una visione innovativa e futuristica del settore alimentare, creando un ponte tra tradizione e innovazione.

Con il vostro sostegno, intendiamo trasformare questo evento in un punto di riferimento annuale per gli appassionati del settore, contribuendo significativamente alla promozione culturale e turistica del territorio.



Dolomiti Cup 2024 - 2025 - 2026

La nostra associazione è orgogliosa di annunciare l'organizzazione del campionato **"Dolomiti Cup"**, che vedrà la collaborazione dei più eccellenti professionisti del settore con il sostegno di **Molino Signetti**.

A partire da ottobre 2024, avremo il privilegio di inaugurare questo progetto, con l'obiettivo di mettere in luce le innovative realtà che animano il mondo della pizza.

Questo evento si ripeterà ogni anno.





INFO E CONTATTI

@quattrospicchiteamacademy



 email: quattrospicchiacademy2024@gmail.com

  tel.: +39 379 201 0983