



La NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI® organizza alla Fiera SAPEUR 2012

# RECORD KAMUT®PIZZA 2012 And The New Work System

La NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI®, sarà presente alla Fiera SAPEUR di Forlì dal 27 al 30 Gennaio 2012, allo stand n.165 Padiglione B, all'interno dell'area dedicata alle attrezzature professionali e Grandi Impianti.

Per questa edizione verranno presentati nuovi sistemi di lavoro per le Pizzerie e particolarmente per le Pizzerie che vogliono offrire o migliorare il loro modo di lavorare per garantire alla propria clientela un prodotto sicuro e di qualità.

La NIP organizzerà per SAPEUR il:

## Campionato Nazionale Pizza tipica Regionale

Questa competizione è volta a promuovere la nuova alimentazione, i prodotti tipici Regionali e di qualità.

Per tutta la durata della fiera verranno fatte dimostrazioni sui nuovi sistemi di lavoro nei locali pubblici, business plaining e innovazioni di prodotto e consigli utili su come abbassare i costi di manodopera nei locali pubblici.

Verrà presentata la nuova KAMUT®PIZZA con licenza d'uso del Marchio.

Verranno inoltre invitati locali pubblici e organizzati corsi di aggiornamento per la nuova KAMUT®PIZZA.

All'interno dello stand NIP si potranno degustare ottime Pizze realizzate dalla PIZZERIA DEL CORSO di Forlì per tutta la durata di SAPEUR.

IN FIERA SI POTRÀ PARTECIPARE A:

## Aggiornamenti e degustazioni

- Corso e degustazione "LA Pizza con Arte ROMAGNOLA"
- Corso e degustazione "KAMUT®Pizza"
- Corso e degustazione "Pizze con Arte Napoletana"
- Corso e degustazione "Pizza DESSERT"
- Corso e degustazione con le nuove farine per Pizzeria

La **Nazionale Italiana Pizzaioli** è una società di Servizi, un gruppo di professionisti del settore della ristorazione che collaborano uniti e che promuovono il concetto di qualità applicato ai più diversi settori della ristorazione. La **NIP** è una realtà attiva da molti anni nei settori della formazione, sviluppo e ricerca legati all'alimentazione funzionale, con riferimento particolare alla pizza.

L'azienda di servizi con sede a Forlì ha come presidente il pluripremiato pizzaiolo **Dovilio Nardi** che si è distinto anche nella progettazione di diverse tecniche di lavorazione di farine alternative quali farro, Kamut®, grano saraceno, canapa e soya.

Con numerosi associati in tutto il territorio nazionale, la NIP si sposta per effettuare corsi di formazione a vari livelli per pizzaioli già professionisti o che intendono diventarlo, con particolare attenzione alle innovazioni proprio nella **alimentazione funzionale**.

La NIP si sta anche occupando della ricerca e dello sviluppo in questo settore in collaborazione con varie **università italiane**.

## Vi aspettiamo per le attività in fiera !!!

**Per informazioni telefonare in segreteria NIP:**  
Tel. 0543.35938 – Cell. 335.1090240 - Cell. 393.9202672

**Pres. Dovilio Nardi**

N.I.P. S.r.l. – Azienda di Consulenza Formazione e Servizi Settore HO.RE.CA.  
Via Nazario Sauro,15 - 47121 Forlì - Tel 0543.35938 - Cell. 393.9202672 - Fax 0543.35938  
[www.spigamica.com](http://www.spigamica.com) [info@nipfood.com](mailto:info@nipfood.com) [info@spigamica.com](mailto:info@spigamica.com)