



**DOVE LA PIZZA  
INCONTRA IL PROGRESSO...**







# STORIA



La *Quattro Spicchi 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.





# CHI SIAMO



**FABIO PATRON**

Presidente e Istruttore



**LUCIO DE MARCHIS**

Vicepresidente e Istruttore



**TERILLI ALESSANDRO MARIO**

Segretario Esecutivo e Istruttore



**DONATO SANGERMANO**

Tesoriere e Istruttore

I membri della nostra associazione sono **istruttori qualificati** e, contemporaneamente, **Ispettori della Guida Stellata Peperoncino Rosso**. **Collaboriamo** attivamente con il **Mulino 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**.



# 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

1

## Esclusiva con Longarone

### Dolomiti Horeca

2024 - 2025 - 2026



**DOLOMITI**  
**HoReCa**

Nel corso dei **tre giorni di fiera**, avranno luogo **corsi di formazione in ambito culinario**, con particolare **attenzione alla pizza**, oltre alla realizzazione di un **torneo che vedrà la partecipazione di pizzaioli professionisti**.

Saranno inoltre coinvolte le scuole alberghiere di Longarone e delle aree circostanti, invitando gli studenti a cimentarsi in competizioni di cucina e preparazione della pizza.







# EVENTI

2

**Dolomiti Horeca**

2024 - 2025 - 2026



**DOLOMITI**  
**HoReCa**

All'evento parteciperanno ospiti d'onore illustri, tra cui Sorbillo, il Maestro Foliero e Paolo Moccia, campione del mondo di pizza del 2022.

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**.





# EVENTI

3

## **Pizza Olimpionica a sostegno dei valori dello sport e dell'inclusività**

2026

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.







# EVENTI

4

## Una Pizza per le Olimpiadi

2026

La nostra associazione è orgogliosa di annunciare **l'organizzazione del campionato "Una pizza per le olimpiadi"**, 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, culminando nell'atteso appuntamento delle Olimpiadi Invernali del 2026.





# CONTATTI



**INDIRIZZO E-MAIL**

[quattrospicchiacademy2024@gmail.com](mailto:quattrospicchiacademy2024@gmail.com)



**TELEFONO**

+39 379 201 0983