MANI IN PASTA

Precisione e identità italiana.

Un format aziendale dinamico, rapido e flessibile, perfetto per gruppi che vogliono vivere l'autentica tradizione bolognese.

Ideato per allenare il coordinamento, la gestione del tempo e la cura dei dettagli, il workshop mette alla prova i team in postazioni professionali attraverso due fasi strategiche:
Un **quiz** di cultura gastronomica,
una **prova pratica** di alta precisione manuale (creazione della sfoglia e chiusura di tortellini e tortelloni).

La valutazione tecnica dei Giudici dell'Academy garantisce una competizione sana e stimolante.
Ideale come momento di incentive o reward aziendale.

Gran finale: degustazione esclusiva delle vostre creazioni.

