

Francesca Calvi

A TUTTA FARINA!

Impasti, tecniche e cottura.  
Dal principiante al professionista. Non solo in ambiente  
ristorativo, ma anche casalingo.

Francesca Calvi, Mastro Pizzaiola classe 1991, Empoli (FI).

Formazione professionale presso:  
Accademia italiana chef Empoli, diploma pizzaiolo  
professionista.  
Salvatore Lioniello: Attestato di specializzazione pizze  
Gourmet e pizza Napoletana.  
Diploma istruttore, presso Accademia Pizzaioli, Portogruaro  
con qualifica in: pizza classica, in teglia, pala, senza glutine,  
scrocchiarella e napoletana.  
Petra Molino quaglia: attestato linea pane pret a porter.

Lavorato presso:  
Pizzeria Habanero, Empoli (FI).  
Pizzeria Myrto, Porto Cervo, Sardegna.  
Pizzeria Fratelli Cuore, Firenze.  
Pizzeria Ai Banchi del Mercato Centrale, I Gigli, (FI).

Partecipato al concorso Master Pizza Champion, 6°  
classificata.

A TUTTA FARINA!



**A TUTTA FARINA!**