

Corso base per diventare pizzaioli

Pubblicato: Martedì 20 Ottobre 2009

L'Associazione Commercianti di Luino organizza un Corso Base di Pizzeria: la formazione, con una forte connotazione pratica, permetterà di acquisire le competenze dei pizzaioli professionisti. Un corso destinato a chi, già operando nel settore della ristorazione, vuole imparare a preparare gustose pizze; al tempo stesso si rivolge a quanti desiderano imparare questa professione, una figura estremamente ricercata nel mondo del lavoro. Oppure, semplicemente, a chi vi si accosta per svago e divertimento.

Il corso si svolgerà in una pizzeria del Luinese: le lezioni prevedono una corposa parte destinata alle esercitazioni pratiche. I partecipanti, dopo aver assistito alle spiegazioni e dimostrazioni da parte del docente, si metteranno direttamente all'opera, impastando e cuocendo pizze per tutti i gusti.

La formazione ha una durata di 30 ore, suddivise in 10 incontri settimanali da 3 ore, il mercoledì mattina, dalle ore 9.00 alle 12.00.

Calendario delle lezioni: mer. 4/11/2009, 11/11/2009, 18/11/2009, 25/11/2009, 2/12/2009, 9/12/2009, 16/12/2009, 13/1/2010, 20/1/2010, 27/1/2010.

Questi, in sintesi, gli argomenti trattati: immagine del pizzaiolo e presentazioni; storia della pizza; l'impasto: acqua, sale e lievito; impasto con sistema manuale; impasto con sistema meccanico diretto; impasto con sistema meccanico indiretto; manipolazione palline e conservazione; preparazione della pizza e stenditura; farcitura: mozzarella, pomodoro e altro; caratteristiche alimentari; come si cuoce la pizza; stenditura e cottura; il forno: casistiche durante la cottura; prove pratiche continue.

La quota di iscrizione è di € 200,00 + Iva per i soci Ascom; € 350,00 + Iva per privati e non soci. Tutti possono partecipare.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it