

NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI, ALL'AQUILA CORSO DA PROFESSIONISTA

12 Maggio 2018



L'AQUILA - Dieci lezioni tra teoria e pratica che permetteranno di apprendere uno dei mestieri più tradizionali per l'Italia e tra i più richiesti nel mondo: con il corso da pizzaiolo professionista, organizzato all'Aquila dalla Nazionale italiana pizzaioli (Nip), gli allievi si immergeranno nello studio di tutti i segreti della pizza, a partire dalle origini, dal chicco di grano, potranno conoscere l'intero processo di produzione dei vari tipi di farina, le varie macchine impastatrici e i diversi forni per la cottura.

Ogni apprendista dovrà conoscere perfettamente tutti componenti di un impasto, comprendere il tempo e la temperatura della maturazione e quello della lievitazione.

Il primo appuntamento è per il 28 maggio, presso la scuola di cucina Quantobasta, ed è organizzato dal master chef della Nip **Federico Grossi** insieme al nuovo istruttore di zona **Fabio Favaloro**.

Dopo la teoria, la pratica. Gli allievi - informa una nota - affronteranno la diretta creazione di un impasto, la stesura, il condimento e la cottura della pizza. Durante ogni corso, sarà organizzata, inoltre, una visita guidata all'interno del Molino laquone, a Sora (Frosinone), nel quale gli esperti del settore mostreranno tutti i particolari sulla produzione della farina.

Un modo per poter entrare a contatto con l'affascinante mondo della pizza, recentemente proclamata patrimonio dell'Unesco, un'importante tradizione del nostro Paese che, inoltre, sta attraversando un'importante fase evolutiva con la produzione nel mercato di nuove tipologie di impasto, con farine integrali, integrate con i cereali, oppure senza glutine.

Per avere informazioni sulle modalità di partecipazione al corso, è possibile contattare il referente Federico Grossi (339-8755477), l'istruttore Fabio Favaloro (333-9767166) o la segreteria Quantobasta (0862-1965377).