

PESCARA, AL VIA DAL 25 SETTEMBRE IL CORSO PER PIZZAIOLO

22 Settembre 2017



PESCARA - La Confcommercio Pescara, in considerazione del successo ottenuto alle precedenti edizioni, delle innumerevoli richieste ricevute e delle tante opportunità di lavoro in un settore dinamico e in continua crescita, riapre le porte alla scuola per pizzaiolo.

Dal 25 settembre prossimo sarà possibile apprendere tutti i segreti della pizza da professionisti del settore mediante un percorso formativo di circa cinquanta ore articolato su dieci lezioni comprendente una gara finale fra i corsisti.

È un'importante opportunità per affacciarsi in un settore che, soprattutto in un momento di crisi come quello attuale, può dare a tutti un'ottima possibilità di uno sbocco professionale.

Proprio per questo motivo la Confcommercio di Pescara ha deciso di affidarsi ad un docente qualificato in grado di dare a tutti i partecipanti le basi necessarie ad apprendere un mestiere

che può portare a notevoli gratificazioni anche in termini remunerativi.

Le lezioni teoriche e pratiche saranno tenute dal Maestro Pizzaiolo **Valerio Valle**, in aule attrezzate presso la struttura Farco Grandi Impianti sita in Città Sant'Angelo, dove i ragazzi avranno a disposizione tutte le attrezzature necessarie per lavorare, dal forno all'impastatrice al piano di lavoro, più tutte le materie prime per fare impasti e pizze.

Valerio Valle è Campione europeo di Pizza: selezione Rimini 2017, campione Italiano Pizza Tipica Regionale, vicecampione Mondiale Pizza con farina di Kamut, ed ha ricevuto il "Premio Mediterraneo alla Professionalità 2011: categoria pizzaiolo".

Il corso è riproposto al prezzo di 550,00 euro, Iva inclusa, e comprende: le attrezzature e le materie prime per la parte pratica, l'abbigliamento idoneo per lavorare e una dispensa inerente gli argomenti del corso.

Per informazioni e prenotazioni ci si può rivolgere alla Confcommercio, in via Aldo Moro 1 e 3, o allo 085-4313620 e al 347- 0789855.

IL PROGRAMMA DELLE LEZIONI

Prima lezione Lunedì 25 settembre 2017 8:30 - 13:00

Il pizzaiolo: mestiere o professione? - analisi delle fasi di lavoro e delle tipologie di pizza presenti sul mercato - presentazione delle materie prime: farina, acqua, sale, lievito e olio.

Seconda lezione Martedì 26 settembre 2017 8:30 - 13:00

Ottenere un impasto facilmente digeribile - i concetti fondamentali maturazione e lievitazione - presentazione degli strumenti di lavoro: banco, frigo, pale, impastatrici ecc.. - impastare a mano: gli allievi impareranno la migliore tecnica per impastare manualmente - impasto professionale: il docente mostrerà la procedura per ottenere un impasto a regola d'arte per la pizza classica.

Terza lezione Mercoledì 27 settembre 2017 e Quarta lezione Giovedì 28 settembre 2017 8:30 -13:00

Gli allievi saranno impegnati nella preparazione dei cosiddetti panetti e poi a turno eseguiranno, sotto la guida del docente, l'impasto per la pizza classica utilizzando le attrezzature professionali. Alla fine tutti inizieranno a stendere i panetti.

Quinta lezione Venerdì 29 settembre 2017 8:30 - 13:00

Affinché tutti gli allievi acquisiscano la giusta manualità, una buona parte della lezione, sarà

dedicata alla stesura. Inoltre sarà insegnato ad impalare e a cuocere la pizza.

Sesta lezione Lunedì 02 ottobre 2017 13:30 - 18:00

Riepilogo di tutte le fasi: impasto (diverso per gruppi), porzionamento in panetti, stesura, impalatura, prima farcitura, cottura.

Settima lezione Martedì 03 ottobre 2017 8:30 - 13:00

Le farciture: saper scegliere gli ingredienti principali e saper preparare le "mise en place" - degustazione e accenni sulla pizza in teglia.

Ottava lezione Mercoledì 04 ottobre 2017 8:30 - 13:00

Lavoro di squadra: gli allievi divisi per squadra simuleranno un momento di lavoro in pizzeria, imparando a collaborare, organizzare e a preparare autonomamente una pizza farcita, fino alla consegna al cliente.

Nona lezione Giovedì 05 ottobre 2017 8:30 - 13:00

Riepilogo di tutte le fasi ed accenni ai metodi d'impasto più diffusi - preparazione all'esame finale

Decima lezione Venerdì 06 ottobre 2017 8:30 13:00 PIZZA COMPETITION

Gli allievi dimostreranno ciò che hanno imparato, preparando e presentando una pizza da far degustare ad una giuria di esperti del settore - consegna attestati e foto.