

PESCARA: CORSO PER PIZZAIOLO DELLA CONFCOMMERCIO

28 Aprile 2017

di **Redazione**



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.

Da martedì mattina, 2 maggio 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 di 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 1° classificato al Campionato Europeo di Pizza: selezione Rimini Anno 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 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 iscrizioni e informazioni si può contattare **Andrea Di Muzio** al 347-0789855.