

PESCARA, ASPIRANTI PIZZAIOLI STREGANO LA GIURIA CON LE LORO CREAZIONI

8 Ottobre 2017



PESCARA - Successo per il corso per pizzaiolo organizzato dalla Confcommercio di Pescara, tenuto dal maestro **Valerio Valle**, che si è concluso con la prova finale, durante la quale gli allievi hanno dimostrato di aver appreso sia le nozioni teoriche inerenti il mondo della pizza, sia una notevole capacità pratica evidenziata dalla giuria chiamata ad esprimere un giudizio sulle pizze preparate dai partecipanti.

La Confcommercio Pescara, ha già aperto le iscrizioni per i nuovi corsi da pizzaiolo a partire dal mese di novembre.

Ecco gli allievi e le rispettive pizze presentate in occasione della prova finale.

Christopher Capista, “Autunno”, pizza bianca con mozzarella, funghi champignon, taleggio, e prosciutto cotto.

Manuel Marano, “Pizza Prato verde”, pizza bianca con crema di piselli, con cipolla olio, sale, pancetta, pancetta e mozzarella

Enrico D’Annunzio, “Pizza il giardinetto”, pizza con crema di asparagi, provola affumicata, speck e mozzarella.

Enrico Manucci, “Pizza Carictt”, pizza con cipolla rossa caramellata con zucchero grezzo, timo fresco, semi di finocchio e fichi secchi, farcita con formaggio pecorino, fische secchi, e prosciutto crudo.

Marco Pedicone, “Adriatica in Ottobre”, pizza con crema di cicoria, zucca arrosto, radicchio, burrata e semi di zucca.

Stefano D’Onofrio, “Pizza Gino”, pizza rossa con porro, crema di zucca, mozzarella, speck.

Giuseppina Nicolucci, “Pizza tartufata”, pizza bianca con crema di tartufo, funghi, mozzarella, rucola e parmigiano.

Daniele Marranconi, “Pizza Mida” pizza bianca con di peperoni e cipolli, pomodorini, mozzarella di bufala e lardo di toscano.

Vladyslav Sytnyk, “La campagnola” pizza bianca con salsiccia, porro, gorgonzola dolce mozzarella e pepe nero.