La pizza gourmet

INIZIO CORSO: martedì 18 novembre 2025

durata: 6 ore

Amata e diffusa in tutto il mondo, **la pizza rappresenta un elemento simbolo della cultura enogastronomica italiana** e un prodotto d'eccellenza del nostro paese. Negli ultimi tempi la ricerca sulla qualità della materia prima e sulla stagionalità degli ingredienti, unitamente ad uno slancio creativo e innovativo nella scelta della farcitura, ha elevato la pizza a fenomeno "gourmet".

L'Università del Gusto, con lo chef **Alberto Basso** del Ristorante Trequarti di Grancona accompagnato da **Rosario Giannattasio** della Pizzeria Acqua e farina, propone ai professionisti del settore una lezione in cui apprendere le **tecniche per la realizzazione di una pizza di elevata qualità**: le diverse tiplogie, gli ingredienti da utilizzare nei vari impasti, l'utilizzo di farine alternative, il lievito, le tecniche di cottura e l'impiego di materie prime d'eccellenza per la farcitura.

Obiettivi:

Il corso si propone di fornire indicazioni utili al fine di migliorare la conoscenza delle materie prime, dei processi di cottura e dei metodi di farcitura per ottenere un prodotto lievitato di altissima qualità.

Contenuti:

• Pizza in padellino
• Pizza base croccante
• Struttura soffice
• Impasto con farine alternative
• Tecniche di cottura per facilitare il servizio
• Toping e farciture ricercate da proporre nel proprio locale per stupire il cliente

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Martedì 18 novembre 2025
dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 11 novembre 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore.

Docenti:

Alberto Basso