La pizza gourmet



INIZIO CORSO: martedì 5 luglio 2022

durata: 6 ore

Prezzo: 262,30 € (215,00 € + IVA)
FINANZIATO AL 100%

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 **Roberto Zanca**, propone ai professionisti del settore una lezione in cui apprendere le tecniche per la realizzazione di una pizza di elevata qualità: i diversi ingredienti da utilizzare nell'impasto, 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 e focaccia in degustazione con pasta di riporto
• Pizza con cereali maltati e tostati
• Pizza in lievito madre con farina integra Timilius (grani antichi)

Il costo del corso, del valore di € 262,30 è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo 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.

Termini finanziamento:

Il costo del corso, del valore di € 262,30 è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo 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.

Calendario

Martedì 5 luglio 2022
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 28 giugno 2022

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore.