



## **Programma Pizza e Pasta Italiana Scuola Italiana Pizzaioli 2020**

### **Domenica 1 marzo Dalle ore 11 – “Pizza Gluten Free”**

Gli istruttori con percorso formativo certificato aprono l’edizione 2020 di CT Tirreno Trade con una giornata dedicata alla pizza senza glutine. Alessandro Gatti della pizzeria Ale’s Pizza di Marina di Massa, spiegherà come lavorare gli impasti senza glutine, tarando la lievitazione, la cottura e la stesura a mano, di un impasto che di prassi ha una texture e una forza molto più bassi rispetto a quello tradizionale. L’appuntamento si ripeterà dalle ore 11 fino alle ore 18, con possibilità di assistere e di partecipare – su prenotazione – agli showcooking.

### **Lunedì 2 marzo Dalle ore 10.30 – 2° edizione del “Campionato Pizzaioli d’Italia, la Pizza in Bianco”**

Dopo il successo della scorsa edizione, ritorna il Campionato Pizzaioli d’Italia che anche quest’anno celebra il latticino più usato in pizzeria: la mozzarella! Spazio alla creatività dei concorrenti e alla loro voglia di stupire, con ricette innovative ricche di sapori e gusto.

Alle ore 17.00 premiazione con i primi 5 classificati della giornata.

### **Martedì 3 marzo - Dalle ore 11.00 “Pizza in Pala, Cecina, Focaccia e dintorni”**

Alla riscoperta delle tradizioni dei territori toscani, liguri e apuani. Un vero e proprio percorso di gusto con gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli. Alessandro Gatti (Ale’s Pizza, Marina di Massa), Sandro Batzella (Pizzeria Manè sul Mare, Viareggio) e Riccardo La Rosa (Campione Mondiale di Pizza Classica in carica e titolare de La Picea – Levanto) accompagneranno il pubblico di CT Tirreno Trade in un viaggio alla ri-scoperta di impasti e non solo, tipici di questo territorio. Un recupero di tradizioni che possono offrire nuove opportunità e idee per il menu della propria pizzeria/ristorante.

### **Mercoledì 4 marzo -Dalle ore 11.00 “Professione Pizzaiolo”**

Il mercato richiede sempre più pizzaioli, ma come avvicinarsi a questa professione? Gli istruttori della Scuola italiana Pizzaioli metteranno a disposizione le proprie competenze per il pubblico di CT Tirreno Trade, attraverso showcooking dedicati sia alla pizza tradizionale al piatto, sia allo stile “contemporaneo”.