pizza e pasta ITALIANA

I ♥ TIRRENO CT

23/27 febbraio 2014

Complesso Fieristico di Carrara

PIZZA E PASTA ITALIANA- SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

Domenica 23 ore 10 - 19: Saluto della Scuola Italiana Pizzaioli. **"L'allievo supera il maestro"**, gli allievi della Scuola Italiana Pizzaioli dimostreranno ai propri istruttori quanto hanno imparato durante i rispettivi corsi. A seguire premiazioni e assaggi di pizza per tutti.

Lunedì 24 ore 10 - 19: Giropizza d'Europa 2014 - La tappa di "Tirreno C.T".

Dopo Colonia, Rimini, Amsterdam e Riva del Garda , il Giropizza si ferma a Tirreno CT per cercare la migliore pizza della casa. Ad aggiudicarsi il diritto ad accedere alla finalissima del 17 Marzo ad Amburgo, solo i primi 10 della giornata. A seguire le premiazioni.

Martedì 25 ore 10 - 19: La Cecina, i segreti della tradizione. Come fare questo impasto a base di legumi, nutriente e digeribile , ideale per chi segue una dieta sportiva , ma anche prodotto che stuzzica l'appetito dei più golosi. In esclusiva gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli ne spiegheranno le tecniche di lavorazione e di preparazione.

Mercoledì 26 ore 10 - 19: Pizza e Pasta Italiana presenta la pizza **"Tirreno"**: ricette ed ingredienti per un impasto digeribile, buono e croccante, con un tocco personale. Ricette e tecniche di lavorazione degli impasti più comuni saranno spiegati dagli istruttori della Scuola Italiana Piazzaioli.

Giovedì 27 ore 10 - 16: La Scuola Italiana Pizzaioli presenta i propri istruttori e le proprie sedi al pubblico toscano. Procedimenti di lavorazione della pizzal, ingredienti, cottura e degustazioni. Ai fini della preparazione della pizza ogni passaggio è importante, grazie agli istruttori presenti sarà possibile vedere passo per passo come si lavora in pizzeria "dietro le quinte".