



PIZZA E PASTA ITALIANA Scuola Italiana Pizzaioli

Il pranzo è servito: dalla pizza al dessert.

La Scuola Italiana Pizzaioli propone un menù completo dalla pizza al dolce, per valorizzare materie prime di alta qualità. Abbinamenti innovativi, proposte per il proprio locale/pizzeria, cosa offre il mercato in vista della stagione estiva 2016? Dimostrazioni e degustazioni a cura dello staff di Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con Antonio Mezzalana, Maestro Gelatiere e Campione del Mondo di Gelateria.

Lunedì 29 febbraio: Giropizza d'Europa!

Dalle ore 10 gara a tappe della dodicesima edizione del Giropizza d'Europa, tanti pizzaioli provenienti da tutta Europa si sfideranno per decretare la pizza più buona della casa, in vista della Finalissima del prossimo 14 marzo in Germania.

Martedì 1 marzo:

Il pranzo è servito: dalla pizza al dessert.

La Scuola Italiana Pizzaioli propone un menù completo dalla pizza al dolce, per valorizzare materie prime di alta qualità. Abbinamenti innovativi, proposte per il proprio locale/pizzeria, cosa offre il mercato in vista della stagione estiva 2016? Dimostrazioni e degustazioni a cura dello staff di Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con Antonio Mezzalana, Maestro Gelatiere e Campione del Mondo di Gelateria.

Mercoledì 02 marzo:

Pizza consulting: consigli e

Gli Istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli rispondono alle vostre domande: come diventare pizzaioli? Quanto conta la formazione in pizzeria? A chi affidarsi per imparare un lavoro ricco di soddisfazioni, ma anche molto impegnativo? La Scuola Italiana Pizzaioli organizza corsi da 25 anni ed è vostra disposizione per rispondere a queste e ad altre domande.