



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

PROGRAMMA TIRRENO CT OSPITALITA' ITALIA

DAL 4 AL 7 MARZO 2022

VENERDI' 4 MARZO 2022

Ore 11.00

Ripetizioni ore 13.00 e 16.00

A LEZIONE DI...: LA PIZZA CLASSICA E GOURMET, GLI IMPASTI INDIRETTI

Le farine, gli impasti, gli ingredienti, l'impiattamento.

Cooking show e degustazione

A cura di Riccardo La Rosa, Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

SABATO 5 MARZO 2022

Ore 11.00

Ripetizioni ore 13.00 e 16.00

L'ARTE BIANCA IN PIZZERIA

Non solo pizza! La produzione artigianale in pizzeria di pane, grissini e panini per una clientela sempre più esigente.

Cooking show e degustazione.

A cura dei Master Istruttori con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

DOMENICA 6 MARZO 2022

LE "NUOVE" FRONTIERE DEL GUSTO: IL RITORNO ALLE TRADIZIONI

ORE 11.00

LA PIZZA IN TEGLIA

Cooking show e degustazione

A cura di Alessandro Gatti, Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

ORE 13.00

LA FOCACCIA GENOVESE

Cooking show e degustazione

A cura di Riccardo La Rosa, Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

ORE 16.00

A LEZIONE DI CECINA!

Cooking show e degustazione

A cura di Sandro Batzella, Master istruttore con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

LUNEDI' 7 MARZO 2022

Ore 11.00

Ripetizioni ore 13.00 e 16.00

LA PIZZA IN PALA

Dai forni di Roma alle pizzerie di tutto il mondo: alla scoperta di una ricetta tradizionale ma allo stesso tempo innovativa, le proposte della Scuola Italiana Pizzaioli per un menù alternativo nel proprio locale. Cooking show e degustazione.

A cura dei Master Istruttori con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.