

TIRRENO CT

35esima edizione Complesso fieristico Carrara

22/26 febbraio
2015



PIZZA E PASTA ITALIANA Scuola Italiana Pizzaioli

Domenica 22 ore 10 - 19: Saluto della Scuola Italiana Pizzaioli. Sull'onda di Expo 2015 per "Nutrire il Pianeta" c'è bisogno della pizza e di un nuovo modo di intendere questo piatto, valorizzando qualità e mantenendo bassi i costi per il pubblico. La Scuola Italiana Pizzaioli racconterà come dare qualità al cliente, tenendo i costi contenuti, perché la pizza deve rimanere accessibile a tutti.

Lunedì 23 ore 10 - 19: Giropizza d'Europa 2015 - La tappa di "Tirreno C.T".
Un'occasione unica per vedere i maestri pizzaioli di tutta Europa in azione. A seguire le premiazioni.

Martedì 24 ore 10 - 19: A Tirreno CT Pizza e Pasta Italiana e gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli spiegheranno e racconteranno alcune varianti della pizza secondo la tradizione toscana e apuana. Dalla pizza tonda alla pizza in pala, dal panozzo fino ad arrivare alla Cecina toscana, tantissime declinazioni di un piatto così diffuso e consumato come è la Pizza.

Mercoledì 25 ore 10 - 19: Pizza e Pasta Italiana presenta "A scuola di Pizza", la giornata verrà interamente dedicata ai ragazzi degli istituti alberghieri ai quali verrà data l'opportunità di diventare pizzaioli per un giorno, realizzando impasti e cuocendo le proprie pizze al momento.

Giovedì 26 ore 10 - 16: La Scuola Italiana Pizzaioli presenta i propri istruttori che, titolari di attività di successo, insegneranno e illustreranno come rinnovare il proprio locale o quale iniziativa prendere per dare qualcosa in più ai vecchi e nuovi clienti.