

37° edizione

TIRRENOCT



Ospitalità Italia
Complesso fieristico di Carrara
19-22 Febbraio 2017



PIZZA E PASTA ITALIANA Scuola Italiana Pizzaioli
Pad.E corsia 39

**DOMENICA 19 FEBBRAIO:
LA PIZZA TONDA CLASSICA**

La Pizza tonda classica in tutte le sue declinazioni : impasti diretti ed indiretti , abbinamenti e farciture ricercati ed innovativi : stupire il proprio cliente innovando nella tradizione.

**LUNEDI' 20 FEBBRAIO:
GIROPIZZA D'EUROPA!**

Dalle ore 10 gara a tappe della tredicesima 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 20 Marzo in Germania.

**MARTEDI' 21 FEBBRAIO:
LA PIZZA IN PALA**

Scuola Italiana Pizzaioli presenta la Pizza in Pala , detta anche alla romana , ideale per chi vuole offrire ai propri clienti un prodotto diverso, gustoso e ricercato sia negli impasti che nelle farciture

**MERCOLEDI' 22 FEBBRAIO:
PIZZA CONSULTING**

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 a vostra disposizione per rispondere a queste e ad altra domande.