



Il Mondo della Pizza
CON IL MAESTRO GIUSEPPE CRAVERO

Il mondo della Pizza

con il maestro

Giuseppe Craverò

Il corso di aggiornamento, gratuito e all'avanguardia, aperto a tutti i professionisti del settore, per apprendere tutti i segreti del mondo della pizza.

Programma didattico:

1. Storia della pizza
2. L'impasto e le sue diverse tipologie
 - a. farina
 - b. acqua
 - c. lievito
3. Stesura delle varie tipologie di pizza
 - a. al piatto
 - b. in teglia
 - c. alla pala
4. Spiegazione tecnica sulla varietà di forno e le sue differenze
5. Tempi di cottura e morte enzimatica
6. Farcitura, ingredienti e linee di produzione

Docenti:

Il corso sarà tenuto dal maestro Giuseppe Cravero

Attrezzature che dovranno portare i corsisti:

- ✚ Giacca

Sede di svolgimento del corso e date:

- **17 giugno, Viterbo**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91
- **19 giugno, Perugia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Perugia in Gustavo Benucci, 71 Ponte San Giovanni (PG)
- **24 giugno, Olbia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Olbia in via Corea s.n.c.
- **26 giugno, Pescara**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Pescara in via Salara, 7
- **25 novembre, Milano**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Milano in viale Addetta, 16 Tribiano (MI)
- **27 novembre, Frosinone**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Frosinone in viale Sodine, s.n.c.

Info e Prenotazione:

Per info e prenotazioni chiamare il numero 0761.2431 o scrivere a segreteria_vt@mancinelligroup.com

Orario:

dalle 8:30 alle 16:00 (con lunch)