

*IL GRUPPO MANCINELLI VI INVITA A PARTECIPARE AI
CORSI “#CRESCICONNOI_GM 2018”:*

IL MONDO DELLA PIZZA



GIUSEPPE CRAVERO

**Il mondo
della Pizza**

#CRESCICONNOI_GM

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

Info e Prenotazione:

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

Orario:

dalle 8:30 alle 17:30 (con lunch)

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: **Pizzaiolo dell'anno** (2009), **Campione del Mondo** (2009 -2015), Vincitore dell'**Olimpiade della Pizza** (2012); **Coppa Italia** (2013); **Talent show della Pizza** (2014) **Guinness World Record** (2014)

Attrezzature che dovranno portare i corsisti:

- ✚ Giacca

Sede di svolgimento del corso e date:

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