



Scuola Pizzaioli Gourmet: a Bologna si formano i professionisti della pizza

La Scuola Pizzaioli Gourmet, a ottobre, inaugura i corsi per acquisire una preparazione completa per candidarsi nel mondo del lavoro.

Per formare nuovi pizzaioli e per confermare la pizza come piatto di alta cucina, a Bologna (via Cesare Gnudi n. 5) è nata la “**Scuola Pizzaioli Gourmet**” in collaborazione con ISCOM-BOLOGNA (Ente accreditato dalla Regione Emilia Romagna) il cui primo corso partirà agli inizi di ottobre 2015.



In tutto il mondo parlare di pizza fa venire in mente l'Italia. Insieme a tante altre nostre eccellenze enogastronomiche, la pizza è un prodotto che tutti ci invidiano e che, da sempre, provano ad imitare non sempre con successo. La pizza non è solo gustosa ma è anche un alimento completo, sano e naturale, capace di soddisfare il palato di persone di ogni età ed estrazione sociale.

Nata a Napoli nel XVI secolo, ma conosciuta in forme diverse anche in epoche precedenti, la pizza si adatta perfettamente ad ogni occasione da un aperitivo ad una goliardica cena tra amici, da un veloce spuntino ad una serata tra raffinati gourmet. Inoltre, anche se la **Pizza Margherita** è quella più semplice e conosciuta, le varietà sono infinite e trovano un limite solo nella fantasia del pizzaiolo.

Un patrimonio così importante va preservato, valorizzato, promosso e tramandato alle future generazioni soprattutto se si tiene conto che è un prodotto che non morirà mai e che rappresenta un'inesauribile fonte occupazionale sia in Italia che all'estero.

Avviare una pizzeria, soprattutto al taglio o da asporto, non richiede investimenti elevati e non si comprende perché tanti giovani italiani non prendano in considerazione le opportunità offerte da questa professione la cui domanda di prodotti non soffre di crisi. Per contrastare la crisi occupazionale dovremmo metterci maggiormente in gioco, diventare imprenditori di noi stessi e rivalutare tante attività artigianali che hanno perso attrattività.

La **Scuola Pizzaioli Gourmet di Bologna** ambisce a diventare uno fra i più prestigiosi poli formativi del nord Italia nell'ambito della preparazione della pizza e si caratterizzerà per una particolare attenzione all'uso di farine selezionate, alle lunghe lievitazioni e ai lieviti naturali, all'utilizzo di prodotti biologici e di origine controllata. Oggi il pizzaiolo non deve essere soltanto un bravo impastatore ma deve avere una conoscenza approfondita degli alimenti, delle loro proprietà nutrizionali e delle caratteristiche anche per accontentare una clientela molto esigente, spesso affetta da intolleranze alimentari che sono sempre più diffuse.

Programma dei corsi della Scuola Pizzaioli Gourmet

Il **primo corso professionale di Pizzaioli Gourmet**, che inizia ad ottobre, avrà una durata di circa **140 ore** distribuite **nell'arco di 4 settimane e 100 ore di stage**. Le ore saranno così suddivise:

- 10 ore di teoria;
- 30 ore di pratica;
- 100 di stage formativo.

Insegnanti professionisti ed esperti nell'arte della pizza impartiranno una formazione completa affinché si possa gestire l'intero ciclo di produzione, dalla selezione delle farine e degli ingredienti, alla gestione degli impasti, dall'utilizzazione delle attrezzature alla cottura del prodotto finito.

Al termine del corso, tramite un saggio finale, si valuterà il grado di apprendimento con un test scritto ed uno pratico. Ogni allievo dovrà presentare un prodotto originale da lui pensato e creato e una giuria di esperti del settore valuterà la preparazione secondo i criteri seguiti ai mondiali per pizzaioli: gusto, cottura e presentazione. Al superamento dell'esame verrà rilasciato un attestato spendibile immediatamente sul mercato del lavoro in Italia e all'estero.

Teoria: cenni storici, merceologia, ingredienti (caratteristiche, scelta e preparazione), tecniche di conservazione, forni elettrici e forni a legna, componenti della farina, norme igienico-sanitarie H.A.C.C.P., presentazione, economia gestionale, presentazione sul posto di lavoro e panificazione con forni pizza.

Pratica: impasti (diretti, indiretti, integrale soia, kamut, cereali, preparazione, personalizzazione), farine (tipologie e caratteristiche), lievitazione (dosaggi, tempi e temperature), maturazione, porzionamento, apertura, farcitura (metodi, abbinamenti, stile), linea ingredienti velocizzazione, cottura (tipi di forni, tecniche e temperature), derivati della panificazione (bruschette, calzoni, panini, piadine, crescioni, pizza al taglio), decorazione. Ciclicamente verranno invitati produttori di materie prime per pizzerie per seminari didattici.

Cosa riceveranno gli allievi

- Copertura assicurativa;
- dispense (quaderni teoria-pratica e opuscoli attrezzature-farine);
- materie prime;
- utilizzo di attrezzature professionali di altissimo livello;
- attestato di profitto finale (Ente accreditato dalla Regione Emilia Romagna);
- presenza di un tutor per tutta la durata del corso;
- consulenza post-corsuale;
- assistenza allo stage;
- attestato HACCP;
- nozioni sicurezza sul lavoro.

Per ulteriori informazioni anche sugli altri corsi, è possibile contattare la Scuola oppure contattare

il sito www.scuolapizzaioligourmet.it.

SCUOLA PIZZAIOLI GOURMET

Sede: Via Cesare Gnudi n. 5, Bologna (ISCOM)

Informazioni: Tel. 392.4619390 –

E-mail: scuolapizzaioligourmet@gmail.it – info@scuolapizzaioligourmet.it

Sito web: www.scuolapizzaioligourmet.it

[mappress mapid="58?"]

Data di creazione

20/09/2015

Autore

enzo-radunanza