

CORSO PIZZAIOLO

Giorno	Data	Orario	Materia	Sede	ore
Lunedì	14/10/19	09.30-12.30	Teoria	Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo, 19 - La Spezia	3
Lunedì	14/10/19	15.00-18.00	Esercitazioni teorico-pratiche di laboratorio	Grandi Impianti Srl - Via Sarzana, 409 - La Spezia	3
Martedì	15/10/19	09.30-12.30	Teoria	Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo, 19 - La Spezia	3
Martedì	15/10/19	15.00-18.00	Esercitazioni teorico-pratiche di laboratorio	Grandi Impianti Srl - Via Sarzana, 409 - La Spezia	3
Mercoledì	16/10/19	09.30-12.30	Teoria	Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo, 19 - La Spezia	3
Mercoledì	16/10/19	15.00-18.00	Esercitazioni teorico-pratiche di laboratorio	Grandi Impianti Srl - Via Sarzana, 409 - La Spezia	3
Giovedì	17/10/19	09.30-12.30	Teoria	Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo, 19 - La Spezia	3
Giovedì	17/10/19	15.00-18.00	Esercitazioni teorico-pratiche di laboratorio	Grandi Impianti Srl - Via Sarzana, 409 - La Spezia	3
Venerdì	18/10/19	09.30-12.30	Teoria	Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo, 19 - La Spezia	3
Venerdì	18/10/19	15.00-18.00	Esercitazioni teorico-pratiche di laboratorio	Grandi Impianti Srl - Via Sarzana, 409 - La Spezia	3

Durata: 30 ore

Certificazioni rilasciate:

- › attestato di frequenza al corso rilasciato da Confartigianato Imprese La Spezia e Pizza Planet

CONTENUTI

PROGRAMMA TEORIA

La storia della pizza;
Cenni storici cereali e frumento;
Digeribilità della pizza;
La figura del pizzaiolo
Composizione chimica della farina;
Amido, proteine, grassi, enzimi;
Raffinazione della farina;
Qualità della farina;
Il mulino;
Il lievito;
Il sale;
Gli olii;
L'acqua;
Costruzione dell'impasto;
Diverse tecniche di impastamento;
La lievitazione;
La maturazione dell'impasto;
Tecniche ed abbinamenti di farcitura;
Tecniche di cottura;
Aspetti biofisici della cottura;
Le attrezzature in pizzeria.

PROGRAMMA PRATICA

Preparazione degli impasti con tecniche differenti;
Spezzatura, arrotondamento e spianamento della pasta;
Farcitura;
Infornamento;
Cottura;
Presentazione della pizza;
Diversificazione della pizza sul territorio;
Focaccia e pizza in relazione alle tradizioni;
Farinata.