Seminario dell'Accademia Italiana della Pizza, 16-17 Dicembre a Falerna

Data: Invalid Date | Autore: Elisa Signoretti



FALERNA (CZ), 16 DICEMBRE 2013- Dopo il campionato italiano e l'elezione di Miss P.I.A. nel Luglio scorso, la Pizza Italian Academy fa nuovamente tappa a Falerna con un seminario gastronomico di elevato spessore. Il merito va riconosciuto, ancora una volta, all'imprenditore Roberto Gallo, membro di spicco oltre che istruttore dell'illustre accademia, che ha incassato il convinto sostegno di Arturo Mazzeo, presidente del sodalizio. Gallo non può che esprimere tutta la sua soddisfazione. «Ancora una volta P.I.A. ha scelto la Calabria e Falerna per ospitare un evento di spicco e di rilievo nazionale.

Il numero di iscrizioni al seminario è notevole e continua a crescere. Siamo fieri di questo risultato e di questa fruttuosa collaborazione: l'Accademia italiana della pizza è leader nel settore della formazione di pizzaioli in Italia e nel mondo. Allestire un appuntamento di tale portata valorizza la nostra cucina e dà lustro all'intero territorio». P.I.A., infatti, aderisce ad un circuito internazionale, che abbraccia l'Accademia internazionale del gusto e l'Accademia italiana del pane. [MORE]

Il seminario si articolerà in due giorni nei locali del ristorante "Da Dario Lido Gallo" e vedrà come relatore Fabrizio Pecilli. Pecilli pizzaiolo e cuoco di grande esperienza, esperto conoscitore di farine e impasti, vanta illustre trascorsi da chef e da direttore di prestigiosi ristoranti. Il programma del 16 dicembre prevede partecipazione libera ed è rivolto agli aspiranti pizzaioli: l'inizio è previsto per le ore

15. Seguiranno approfondimenti specifici sulla professione che, in una moderna visione, deve abbinare conoscenze tradizionali a tecniche innovative. Nel corso dell'incontro si terrà una dimostrazione pratica della preparazione d'impasto. Al termine, prove di cottura e degustazione di pizze.

Il 17 dicembre, invece, spazio agli operatori del settore con un seminario full time che prenderà avvio dalle 9:30 e si svilupperà in differenti fasi. Gli argomenti saranno diversi: si va dalla storia della professione fino all'introduzione di conoscenze tecniche e strumenti scientifici per la standardizzazione del prodotto "pizza", che rappresenta un'eccellenza italiana nel mondo. La seconda sessione sarà dedicata agli approfondimenti sull'utilizzo della biga e del poolish, preimpasti realizzati con acqua, farina e lievito. La sessione conclusiva sarà dedicata alle prove tecniche ed al dibattito.

(notizia segnalata da **Armido Cario**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/seminario-dell-accademia-italiana-della-pizza-16-17-dicembre-a-falerna/56062