



La pizza gourmet con Andrea Guaglianone



INIZIO CORSO: lunedì 15 aprile 2024

durata: 6 ore

Prezzo: **262,30 € (215,00 € + IVA)**

Amata e diffusa in tutto il mondo, **la pizza rappresenta un elemento simbolo della cultura enogastronomica italiana** e un prodotto d'eccellenza del nostro paese. Negli ultimi tempi la ricerca sulla qualità della materia prima e sulla stagionalità degli ingredienti, unitamente ad uno slancio creativo e innovativo nella scelta della farcitura, ha elevato la pizza a fenomeno "gourmet".

L'Università del Gusto, con lo chef **Andrea Guaglianone**, pasticcere esperto in arti bianche, consulente e formatore per numerose realtà aziendali e membro del prestigioso Richemont Club Italia, propone ai professionisti del settore una lezione in cui **apprendere le tecniche per la realizzazione di una pizza di elevata qualità: le diverse tipologie, gli ingredienti da utilizzare** nei vari impasti, l'utilizzo di **farine alternative**, il **lievito**, le **tecniche di cottura** e l'impiego di **materie prime d'eccellenza per la farcitura**.

Obiettivi:

Il corso si propone di fornire indicazioni utili al fine di migliorare la conoscenza delle materie prime, dei processi di cottura e dei metodi di farcitura per ottenere un prodotto lievitato di altissima qualità.

Contenuti:

- Pizza in padellino
- Pizza base croccante
- Struttura soffice
- Impasto con farine alternative
- Topping e farciture facili e versatili da utilizzare in pizzeria per stupire il cliente

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 15 aprile 2024

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 8 aprile 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore.

Docenti:

[Andrea Guaglianone](#)