

POLO AGIRE

Inizia il corso di formazione per "pizzaioli 2.0"

► TERAMO

Molitura del grano, resa della farina, microbiologia della panificazione, tecnica delle cotture. Sono alcuni degli argomenti di "Pizzaioli 2.0", il corso di formazione per pizzaioli organizzato dal polo agroalimentare Agire in collaborazione con la facoltà di Bioscienze e tecnologie degli alimenti dell'università di Teramo.

Il corso, della durata complessiva di 40 ore, si terrà nei mesi di giugno e luglio al Molino Fratelli Candelori, nella zona industriale di Scerne di Pineto, e sarà suddiviso in dodici lezioni teoriche e pratiche. La presentazione, arricchita da una dimostrazione pratica e da una degustazione di particolari ricette elaborate dal pizzaiolo Simone Pomante, si è tenuta ieri nella sede del polo agire a Confindustria.

Il percorso formativo si prefigge, tra gli altri obiettivi, quello di lanciare sul mercato nuovi prodotti con poco sale come la "pizza benessere", pizze a basso contenuto glicemico o contro le intolleranze come quelle a base dei grani locali Solina, Saragolla e Cappelli.

Le lezioni saranno tenute da esperti di rilievo nazionale. Per ulteriori informazioni, è possibile scrivere all'email info@poloagire.it.