

Polo Agire e Biotecnologie formeranno i pizzaioli 2.0 a Scerne di Pineto

TERAMO - Polo Agire e Unite organizzano il corso per esperti pizzaioli "Pizzaioli 2.0". 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 degli Studi 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 terrà questo pomeriggio alle 17 nella sede del Polo Agire presso Confindustria Teramo, zona industriale di Sant'Atto. Interverranno il coordinatore del Polo, Ciro Nardinocchi; Gianluca Candelori, ti-

tolare del Molino Fratelli Candelori; il professor Giampiero Sacchetti della facoltà di Bioscienze e tecnologie degli alimenti di Unite. 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 come Michele Stanca (Università di Modena

e Reggio Emilia e UNASA – Unione Accademie Italiane per lo Sviluppo delle Scienze in Agricoltura) e docenti quali Giampiero Sacchetti e Aldo Corsetti (facoltà di Bioscienze e Tecnologie degli Alimenti dell'Università di Teramo). I moduli pratici saranno invece svolti dal tecnico del settore panificazione Attilio Di Sciascio e da altri esperti come Fabio Serra e lo stesso Simone Pomante o Lorenzo Spinosi per il marketing. «Abbiamo promosso questo corso – spiega il coordinatore del Polo, Ciro

Nardinocchi – per diffondere know-how specialistico nel settore della pizza e facilitare il reperimento di professionalità specifiche in grado di assicurare standard qualitativi elevati in un settore che vanta ancora interessanti opportunità occupazionali. I costi non sono elevati e sono previsti sconti per i soci di Agire. Al termine del percorso formativo, sarà rilasciato un attestato di frequenza valido per la ricerca di un impiego in strutture turistiche e ricettive sia in Italia che all'estero».