

Home	Bellezza e salute	Casa	Arte e turismo	Personaggi italiani	Mangiare e bere	Moda	Profili aziende	Scienza e tecnologia
-------------	--------------------------	-------------	-----------------------	----------------------------	------------------------	-------------	------------------------	-----------------------------

BELLEZZA E SALUTE
: Profumi
CASA
: Accessori
: Architettura e costruzioni
: Arredamento e accessori
: Elettrodomestici
ARTE E TURISMO
: Ambiente
: Arte e cultura
: Artigianato
: Musica
: Spettacolo
: Turismo
PERSONAGGI ITALIANI
MANGIARE E BERE
: Agricoltura
: Prodotti tipici
: Ristorazione
: Vino e alcolici
MODA
: Abbigliamento
: Accessori
: Calzature
: Gioielleria
: Occhiali
: Orologi
: Pelletteria
: Penne e stilografiche
: Sposa e sposo
PROFILI AZIENDE
: Casa
: Mangiare e bere
: Moda
: Scienza e tecnologia
SCIENZA E TECNOLOGIA
: Auto e moto
: Barche e nautica
: Elettronica di consumo

Inaugurata la nuova sede di Pizza.it School, la scuola di formazione per pizzaioli professionisti

Corsi Di Formazione

Scopri i Corsi per lavorare nella Moda e nel Design. Contattaci ora!

www.academiadellusso.com

Corsi OSA Professionali

Diventa Professionista Qualificato, Supporta Bambini, Disabili, Anziani

www.CentroFormazioneAssistenza.com

Annunci Google

E' stata inaugurata a Capodarco di Fermo nelle Marche, «Pizza.it School», la scuola di formazione per pizzaiolo lanciata dal più importante portale internet dedicato alla pizza: <http://www.pizza.it/>.

L'iniziativa fa capo al creatore del sito, il fermano Umberto Bachetti che, in collaborazione con la Dott.ssa Carmen Mattei dirige la scuola. «Il nostro obiettivo - ha spiegato Carmen Mattei responsabile della formazione - è di far avvicinare la gente alla creazione della pizza con corsi per neofiti, per professionisti ed anche amatoriali. Gusto, qualità e principi nutrizionali sono il segreto».



Clicca per ingrandire

«Dopo attenti studi tecnico-scientifici e aver raccolto le esigenze dei migliaia di pizzaioli che si rivolgono per aiuti e consigli a Pizza.it - spiega Bachetti - abbiamo voluto una scuola di pizza altamente professionalizzata con corsi rivolti a coloro che della pizzeria vogliono farne un mestiere. Abbiamo circa 3.800 richieste di partecipazione ai nostri corsi di formazione e oltre 1.200 richieste di apertura pizzerie.»

Grandi nomi anche per le docenze: da Gianni Gandino alla consulente Simona Lauri (dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari), a Eugenio Luigi Iorio (docente nutrizionista all'Università di Napoli).

Obiettivo è formare dei «veri pizzaioli professionisti» e proporli, come «selezionati o formati da Pizza.it School, nella sezione dedicata agli annunci di lavoro del portale.

All'inaugurazione sono accorsi numerosi estimatori e curiosi per degustare la squisita pizza sfornata a ripetizione mentre Massimiliano Bacich, ex campione mondiale di pizza acrobatica, si esibiva in uno spettacolo coinvolgente.

Numerose anche le autorità: dal sottosegretario di Stato Pietro Colonnella, all'assessore provinciale Manuela Marchetti; presenti inoltre gli assessori Luciano Romanella e Massimo Monti, il consigliere Peppino Buondonno, i responsabili di Confcommercio, Confesercenti ed Ascom e delle associazioni ristoratori.

Il presidente della provincia, Massimo Rossi ha consegnato a Bachetti un bel libro, «in omaggio ad una iniziativa e ad un imprenditore che danno lustro al nostro territorio nel mondo».

La scuola, che dispone di 3 forni (elettrico della ditta Italforni, forno a legna rotante della ditta Marana Forni ed il forno a tunnel della ditta Zanolli) e di 3 impastatrici (a braccia tuffanti, a forcella ed a spirale) è già operativa: a seguito, infatti, della decisione della Giunta della Camera di Commercio di Ascoli di realizzare in forma diretta corsi di specializzazione professionale, di cui ha dato incarico operativo alla Confcommercio di Fermo, quest'ultima ha organizzato un Corso Pizzaioli in collaborazione con Pizza.it School. L'iniziativa ha riscosso grande successo, tanto che alla serata inaugurale erano presenti 21 imprenditori o loro dipendenti, a dimostrazione che le sinergie di tal genere, nel comparto commerciale, raggiungono livelli di qualificazione professionale diversamente inimmaginabili ed irraggiungibili con iniziative estemporanee. Il corso è stato inaugurato dal presidente della Confcommercio Basilio Giacomozzi che ha messo in rilievo l'importanza di tali sinergie, ringraziando la Cciaa ed Umberto Bachetti, titolare di Pizza.it School.

Qualità è la parola d'ordine e a questo proposito sono stati presentati svariati altri prodotti: l'enologo di fama internazionale Alberto Mazzoni ha arricchito l'evento presentando una selezione dei più prestigiosi Vini della regione Marche uniti al dolce gusto di Cantucci, Ciambelline alla Vernaccia, Torroni, Cioccolata.

Ma anche confetture artigianali, sciropati, sottolio e sottaceto, pasta artigianale e farine macinate a pietra. Tutti questi prodotti sono stati offerti - e sono disponibili - presso il B&B che trovate su <http://www.marchelife.com/>. Marche Life, infatti, ti immerge in un'oasi della natura non lontano dal mare, creata per «vivere» le Marche, nella deliziosa presenza dei suoi profumi, dei suoi puri sapori.

Una selezione di formaggi e salumi marchigiani sono stati proposti dalla Fattoria Spanò di Falerone. Di particolare rilievo per la sua eccelsa qualità è la Mozzarella di Bufala, realizzata con latte di bufale che ancora hanno la possibilità di pascolare liberamente i prati marchigiani.

Maggiori informazioni:

<http://www.pizza.it/>

Data pubblicazione: 31 gennaio 2008

Corsi Formazione

Corsi di Formazione Sicurezza per Datori di Lavoro e Dipendenti.

TestoUnicoSicurezza81.org

Diventa conciliatore

Iscriviti al Corso per Conciliatori Legalmente Riconosciuto. Info ora!

www.mediatoriconciliatori.it

Corsi di Informatica

L'Informatica è alla portata di Tutti con SRE. Contattaci ora!

www.ScuolaRadioElettra.it

Corsi Osa Infanzia

Corsi OSA in tutta Italia per lavorare come Operatore d'Infanzia!

www.istituto-cortivo.com

Annunci Google



[La Mela della Val Venosta amica](#)



[La Posta de' Cavalieri, Centro di cultura](#)



[A Brisighella una sacra dedicata al prelibato](#)

STRUMENTI

[Stampa l'articolo](#)
 [Invia per email](#)

NAVIGAZIONE

→ [Home](#)
→ [Mangiare e bere](#)

della Dieta



Pighin brinda con il Friulano al prossimo Vinitaly

enogastronomica



Galleria Café: tradizione e arte culinaria in centro a Milano

'carciofo moretto'



Vigneto San Vito per l'arte