

CONFCOMMERCIO PESCARA APRE LE ISCRIZIONI PER DIVENTARE PIZZAIOLO

12 Aprile 2013



PESCARA – Dopo il successo delle prime tre edizioni, delle innumerevoli richieste ricevute e delle tante opportunità di lavoro in un settore dinamico e in continua crescita, Confindustria Pescara riapre le porte alla scuola per pizzaiolo.

Dal 6 maggio prossimo sarà possibile apprendere tutti i segreti della pizza da professionisti del settore mediante un percorso formativo di cinquanta ore articolato su dieci lezioni comprendente una gara finale fra i corsisti.

È un'importante opportunità per affacciarsi in un settore che, soprattutto in un momento di crisi come quello attuale, può dare a tutti un'ottima possibilità di uno sbocco professionale.

Proprio per questo motivo la Confindustria di Pescara ha deciso di affidarsi a un docente qualificato in grado di dare a tutti i partecipanti le basi necessarie ad apprendere un mestiere che può portare a notevoli gratificazioni anche in termini remunerativi.

Le lezioni teoriche e pratiche saranno tenute dal maestro pizzaiolo: Valerio Valle, in aule attrezzate presso la struttura Farco Grandi Impianti di Città Sant'Angelo (Pescara), dove i ragazzi avranno a disposizione tutte le attrezzature necessarie per lavorare, dal forno all'impastatrice al piano di lavoro, più tutte le materie prime per fare impasti e pizze.

Valerio Valle è campione italiano pizza tipica regionale, vicecampione mondiale pizza con farina di Kamut, e ha ricevuto il "Premio Mediterraneo alla Professionalità 2011: categoria pizzaiolo".

Il corso sarà riproposto al prezzo di 550 euro, iva inclusa, e comprende: le attrezzature e le materie prime per la parte pratica, l'abbigliamento idoneo per lavorare e una dispensa inerente gli argomenti del corso.