



Per iscrizioni e informazioni:
è cucina

Via XX Settembre 90

T. +39 334 19 34 095

www.ecucina.eu | info@ecucina.eu

e *cucina.*

PRESENTA



Università della Pizza®





*in collaborazione con Università della Pizza®
del Molino Quaglia e Zanolli Forni*

Il Corso preparatorio per l'Università della Pizza® del Molino Quaglia approda per la prima volta a Verona.

Il percorso multidisciplinare proposto dal 2006 dal Molino Quaglia è un percorso unico nel panorama italiano per qualità e innovazione che ha formato le personalità più interessanti e di successo nel panorama nazionale della pizza. Il metodo, le conoscenze tecniche, la scelta degli ingredienti, l'insegnamento di qualità e il numero limitato di partecipanti al corso fanno la differenza.

Il corso si rivolge ad aspiranti pizzaioli e operatori del mondo della pizza che vogliono partire o ri-partire con il piede giusto, intraprendendo un percorso formativo di qualità che inizi dalle solide basi tecnico/pratiche dell'Università della Pizza®.

Il corso preparatorio di cucina si compone di due giorni di lezione sulle basi tecnico/pratiche della pizza in teglia, della pizza tonda al piatto, della pizza alla pala e due giorni di lezione relativi alla pizza con pasta madre viva. La frequenza alle due lezioni permette di accedere all'Università della Pizza® per proseguire nel percorso presso il Molino Quaglia. Realizza i tuoi sogni partendo con il piede giusto e scegliendo un percorso di qualità.

Zanolli Forni è partner di cucina nel progetto PizzaPro per garantire la qualità fondamentale della parte tecnica dall'impasto alla cottura.

Corsi PizzaPro

Corso preparatorio di pizza in teglia e tonda al piatto

2 lezioni: Giovedì 19 e venerdì 20 ottobre 2017

Corso preparatorio di pizza in teglia e tonda al piatto

2 lezioni: mercoledì 22 e giovedì 23 novembre 2017

Corso preparatorio di pizza in teglia e tonda al piatto

2 lezioni: mercoledì 20 dicembre 2017

Corso di pizza con pasta madre viva:

mercoledì 10 e giovedì 11 gennaio 2018

I corsi si svolgono dalle ore 9:00 alle 16:00

Costo di un modulo di 2 giorni

€ 380 + iva

Corsi di panificazione

Corso di pani da ristorazione:

mercoledì 8 e giovedì 9 novembre 2017

Focacce, dolci, salate e farcite:

mercoledì 6 e giovedì 7 dicembre 2017

Pane con la pasta madre viva:

mercoledì 17 e giovedì 18 Gennaio 2018

I corsi si svolgono dalle ore 9:00 alle 16:00

Costo di un modulo di 2 giorni

€ 380 + iva