



## Corso Aggiornamento

# PIZZAIOLO PROFESSIONALE

Tema:

**PIZZA CHE PASSIONE**

**DURATA CORSO:**

2 giorni (teoria e pratica)

Sede:

**CENTRO TECNICO**

Molino sul Clitunno

Organizzazione:

Corso, Cena, Pernottamento

Docenti:

Maestro Riccardo Menon

Moreno Marani

Luciano Fabi

## PROGRAMMA 1° GIORNO

### Ore 10

- Benvenuto
- Presentazione Molino sul Clitunno e Docenti
- La Pizza, la sua storia il suo futuro
- La Farina macinata a pietra

### Ore 11

- Preparazione Impasti con il Maestro **RICCARDO MENON**  
"TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE"
- Tecniche di impasto con metodo Menon

### Ore 13

- Colazione: focaccia, pizza, formaggi e salumi umbri

### Ore 15

- Gli ingredienti più importanti: farina, lievito, acqua, sale, malto, soia, grassi, salsa, mozzarella

### Ore 17

- Manipolazione della Pizza
- La Pizza in pala: preparazione, farcitura, cottura

### Ore 19,30

- Trasferimento in caratteristico agriturismo umbro  
con cena enogastronomica e pernottamento

## PROGRAMMA 2° GIORNO

### Ore 9.00

- Le farine, le miscele, la tecnologia applicata dal Molino sul Clitunno  
nel settore delle farine per Pizza

### Ore 9,30

- Lavorazione pizza tonda: nuovi gusti - tendenze - farciture TOP Cottura

### Ore 12

- Ricette, i costi ricetta, la corretta alimentazione con la Pizza  
Guida alle calorie

### Ore 13,30

- Colazione con le nostre pizze completate con specialità umbre

### Ore 15

- Chiusura del corso con riconoscimenti, attestati, diplomi