

# PA136 Pizza

formato  
29x47 cm ca

Festività  
Internazionali



Restrostampato

**IL PIZZAIOLO**

Il pizzaiolo è il professionista specializzato nella preparazione della pizza - dalla scelta degli ingredienti fino alla formatura e alla cottura in forno. Volontario più in dettaglio come fu il pizzaiolo, la lavorazione della pasta della pizza costituisce il momento più delicato del processo, in quanto determina direttamente la qualità e la digeribilità della pizza. Per questo motivo il pizzaiolo deve scegliere il tipo di farina adeguato, gestire il dosaggio degli ingredienti (farina, acqua, sale e lievito), la miscelazione e i tempi di lievitazione per ottenere un impasto dello spessore e consistenza desiderati. Una volta pronta l'impasto, bisogna stendere la pizza e finirela: gli ingredienti di base tradizionali sono pomodoro, formaggio (mozzarella) e olio, ma per se ne possono aggiungere molti altri in base al tipo di pizza richiesta dal cliente, in base alle stagioni e al mese preparato. Un altro compito molto importante del pizzaiolo è gestire la cottura della pizza in forno (forno a legna, come vuole la tradizione, oppure in forno elettrico o a gas), curando i tempi e la temperatura per ottenere pizze perfette.



**COME SI DIVENTA PIZZAIOLO**

Per fare il pizzaiolo oltre alla passione e alle conoscenze base relative a questo mestiere, può essere fondamentale di seguire dei corsi professionali completi ed efficienti, che ti consentano di acquisire le competenze tecniche necessarie alla pratica di questo attività professionale. La maggior parte dei corsi per diventare pizzaiolo sono suddivisi in diversi moduli, per dare la possibilità a tutti di acquisire un livello di competenza avanzato e conoscere ogni dettaglio legato a questo professione. Potrai affidarti alle scuole professionali, che tengono corsi per diventare pizzaiolo dove potrai frequentare le lezioni teoriche, solitamente quotate, e praticare il lavoro di campo obbligatoriamente presso strutture autorizzate. Quindi, seguire un corso ti darà l'opportunità anche di scegliere un eventuale primo una pizzeria.




## GENNAIO 2024

<b>1 LUN</b> s. Maria Maddalena di Dio - Capodomo	1.366 Sett. 1 0000/0000	<b>15 MAR</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>2 MAR</b> s. Basilio e Gregorio	3.984	<b>16 MAR</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>3 MER</b> s. Carmello	5.952	<b>17 MER</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>4 GIO</b> s. Spirito e Carlo	5.952	<b>18 GIO</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>5 VEN</b> s. Antonio	5.952	<b>19 VEN</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>6 SAB</b> Epifania, s. N.S.	5.952 0000/0	<b>20 SAB</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>7 DOM</b> Sottilemma di Gesù	5.952	<b>21 DOM</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>8 LUN</b> s. Pio	5.952 Sett. 2	<b>22 LUN</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>9 MAR</b> s. Costantino	5.952	<b>23 MAR</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>10 MER</b> s. Antonio	5.952	<b>24 MER</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>11 GIO</b> s. Spirito	5.952	<b>25 GIO</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>12 VEN</b> s. Costantino	5.952	<b>26 VEN</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>13 SAB</b> s. Spirito	5.952	<b>27 SAB</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>14 DOM</b> s. Spirito	5.952	<b>28 DOM</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>15 LUN</b> s. Spirito	5.952	<b>29 LUN</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000
<b>16 MAR</b> s. Spirito	5.952	<b>30 MAR</b> s. Antonio	1.366 Sett. 1 0000/0000



### PA136 Pizza

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr testata termosaldata



f.to calendario: 29x47 cm ca

f.to testata: 29x9 cm ca

100