

PA136 Pizza

formato
29x47 cm ca

Festività
Internazionali



Retrostampato

IL PIZZAIOLO
Il pizzaiolo è il professionista specializzato nella preparazione della pizza - dalla scelta degli ingredienti fino alla cottura e alla cottura in forno. Vediamo più in dettaglio cosa fa 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 adeguata, gestire il dosaggio degli ingredienti (farina, acqua, sale e lievito), la manipolazione e i tempi di lievitazione per ottenere un impasto dello spessore e consistenza desiderati. Una volta pronta l'impasta, bisogna stendere la pizza e firlarla: gli ingredienti di base tradizionali li sono pomodoro, formaggio (mozzarella) e olio, ma poi se ne possono aggiungere molti altri in base al tipo di pizza richiesta dal cliente, in base alle stagioni e al menu proposto. 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 sfornare pizze gustose.



COME SI DIVENTA PIZZAIOLO
Per fare il pizzaiolo oltre alla passione e alle conoscenze base relative a questo mestiere, può essere consigliabile di seguire dei corsi professionali completi ed efficaci, che ti consentano di acquisire le competenze tecniche necessarie alla pratica di questa 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 dinamica legata a questo professione. Potrai affidarti alle scuole professionali, che tengono corsi per diventare pizzaiolo dove potrai frequentare le lezioni teoriche. Solitamente questi corsi prevedono dei lavori di stage obbligatori presso strutture autorizzate. Quindi, seguire un corso ti darà l'opportunità anche di svolgere un tirocinio presso una pizzeria.



GENNAIO 2024

1 LUN s. Maria Maddalena di Dio - Capodano	1.365 Sett. 1 0007/0400	CAPRICORNO 22/12 20/1	17.549	MER 17 s. Antonio abate
2 MAR s. Basilio e Gregorio	3.363	DICEMBRE 2023 L M M G V S D	18.348	GIO 18 s. Liberata
3 MER s. Gerardo	4.362	1 2 3	19.347	VEN 19 s. Maria
4 GIO s. Ildefonso e Cabo	5.361	4 5 6 7 8 9 10	20.346	SAB 20 s. Sebastiano e Fabiano
5 VEN s. Anselmo	6.360	11 12 13 14 15 16 17	21.345	DOM 21 s. Agostino
6 SAB Epifania o N.S.	7.359	18 19 20 21 22 23 24	22.344 Sett. 4	LUN 22 s. Vincenz.
7 DOM Battesimo di Gesù	8.358	25 26 27 28 29 30 31	23.343	MAR 23 s. Emmerenziana
8 LUN s. Massimo	9.357	FEBBRAIO 2024 L M M G V S D	24.342	MER 24 s. Francesco di Sales
9 MAR s. Costanzo	10.356	1 2 3 4	25.341	GIO 25 Conversione di s. Paolo
10 MER s. Alessio	11.355	5 6 7 8 9 10 11	26.340	VEN 26 s. Tiburzio
11 GIO s. Ignazio	12.354	12 13 14 15 16 17 18	27.339	SAB 27 s. Angelo Merici
12 VEN s. Clelio	13.353	19 20 21 22 23 24 25	28.338	DOM 28 s. Tommaso d'Aquino
13 SAB s. Florio	14.352	26 27 28 29	29.337	LUN 29 s. Costanzo
14 DOM s. Felice	15.351		30.336	MAR 30 s. Marcellino
15 LUN s. Felice	16.350		31.335	MER 31 s. Costantino
16 MAR s. Marcellino				



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