



PROGRAMMA DIDATTICO TEORICO/PRATICO Per **CORSO PIZZAIOLO DIMOSTRATIVO DI 2 GIORNI**

Realizzato dal Docente **Nicola SALVATORE**
in qualità **Presidente e Direttore Didattico dell'Accademia Italiana Scuola di Pizza**

1° GIORNO

1° ORA di Teoria :

- Cenni storici sulla pizza e aforismi culturali.
- I Cereali, Il Frumento e la Cariosside.
- Le diverse tipologie di Farine; Caratteristiche Tecnologiche, Proprietà Reologiche
- Applicazioni nella pizza.
- Come si determina la Forza della Farina e gli altri valori con le strumentazioni di Laboratorio.
- Il Concetto di Maturazione e Fermentazione.
- Gli ingredienti che compongono l'impasto e loro interazione:
- L'Acqua, (Caratteristiche Chimiche, Calcolo della temperatura).
- I LIEVITI (Le diverse Tipologie, Struttura cellulare del *S. cerevisiae*, le diverse Tipologie di Lievitazione)
- Il SALE (Caratteristiche Chimiche del Cloruro di Sodio, Avvertenze sul Suo utilizzo, Dosi e Modalità).
- L'OLIO E.V.O. e i Grassi in Pizzeria. Implicazioni tecnologiche nel settore dell'Arte bianca
- GLI IMPASTI:
- Le diverse Tipologie di Impastatrici (Vantaggi e Svantaggi).

2°/3° Ora Pratica

- Preparazione dell'Impasto Base per Pizza manuale o meccanico per mezzo di Impastatrice e Formazione dei Panetti.

4°/5° Ora

Aforismi culturali sulla pizza, (con degustazione di pizza).

2° GIORNO

1° ORA Teoria

- Tecniche di impasto diretto e indiretto con metodologie innovative.
- Le principali Attrezzature del Laboratorio di Pizzeria.
- I FORNI diverse Tipologie.
- LA COTTURA DELLA PIZZA (Perché si cuoce la pizza?) Fenomeni Biochimici.
- Le Diverse Tipologie di Calore, (Forno Elettrico o Forno a Legna? Vantaggi e Svantaggi dell'uno e dell'altro – Analogie!)
- GLI INGREDIENTI PER LA FARCITURA DELLA PIZZA:
- IL POMDORO Origini, Tipologie e Qualità nutrizionali
- LA MOZZARELLA Storia, Tipologie, Aspetti tecnici, nutrizionali e commerciali.
- Riconosciamo una PIZZA di Alta QUALITA' e DIGERIBILITA'!

2° e 3° ORA

- Tecnica di stesura di base del disco di pasta con farciture semplici, infornamento e servizio della PIZZA .

4°/5° Ora

- Aforismi culturali sulla pizza, (con eventuale degustazione di pizza, e consegna degli Attestati ove espressamente previsto).

Nicola SALVATORE

Mobile +39 348 18 88 700