





Allievi corso pizzaiolo base a Velletri

Cavalcando l'onda del Guinness World Record con la pizza più lunga del mondo (1596,45 metri), traguardo ottenuto presso l'Expo di Milano, presso la Pizzeria la Forbice di Velletri è partito il primo corso pizzaiolo base sotto il marchio Nip (Nazionale Italiana Pizzaioli). Le lezioni del corso sono partite lunedì 19 Ottobre e sono state tenute dal titolare della Forbice Stefano Cioccarì nonché istruttore della Nazionale Italiana Pizzaioli. Il corso sviluppatosi lungo due settimane con complessive quaranta ore si è svolto su una prima parte teorica tenuta dal responsabile Lazio Nip Sisto Fanfarillo dove si è parlato della storia della pizza, dei vari tipi di farina e dei vari componenti della farina, degli ingredienti che compongono l'impasto, dei tipi di impastatrice e di maturazione, di lievitazione e tempi di cottura della pizza. Si è passati alla parte pratica tenuta da Stefano Cioccarì. Durante le lezioni pratiche si è passati dalla panificazione alle focacce e alle pizze per tutti i gusti. Gli allievi sono stati messi alla prova giorno per giorno vivendo loro stessi da vicino tutte le fasi della preparazione della pizza con il forno a legna e dei prodotti di panificazione e hanno pian piano acquisito competenze e la manualità necessaria richiesta dal mestiere di pizzaiolo. Il giorno finale del corso Venerdì 30 Ottobre, presso la Forbice c'è stata la consegna degli attestati di partecipazione con le foto di rito e con gli allievi che si sono cimentati nella preparazione e cottura di variati tipi di pizza, focaccia. Il titolare della Forbice Stefano Cioccarì si è detto soddisfatto di questo primo corso. "E' con orgoglio - ha affermato - che è partito questo primo corso di pizzaiolo base sotto il marchio della Nip (Nazionale Italiana Pizzaioli). Ricordiamo in breve che la Nazionale Italiana Pizzaioli ha conquistato il record del mondo della pizza più lunga all'Expo di Milano. C'è soddisfazione dei risultati ottenuti dagli allievi di questo primo corso, i quali in due settimane hanno acquisito notevoli competenze nel settore della panificazione e della pizzeria in genere. Un grande augurio a tutti gli allievi di questo primo corso base". Visto il successo riscosso da questo primo corso base di pizzaiolo la pizzeria la Forbice di Velletri sta organizzando altri corsi per pizzaiolo base che partiranno a breve.

[Read More](#)