

Diventare pizzaiolo, futuro assicurato con il corso dell'Accademia del Gusto

A Osio Sotto torna l'atteso percorso professionalizzante con il maestro Tiziano Casillo. In 14 anni ha sfornato 500 addetti, la maggior parte ha trovato lavoro o coronato il sogno di aprire una pizzeria



L'Accademia del Gusto di Osio Sotto è pronta a sfornare nuovi pizzaioli. Torna anche quest'anno l'atteso corso professionalizzante "Vorrei fare il pizzaiolo" che offre una full-immersion dalle tecniche di impasto alla scelta delle materie prime, dal bilanciamento del topping alla cottura perfetta di pizze e focacce.

Il corso, che accompagna sin dalla sua nascita la scuola di cucina Ascom e che in 14 anni ha formato oltre 500 pizzaioli, è tenuto da **Tiziano Casillo**, tra i maggiori esperti del settore, maestro indiscusso dell'arte della pizza, impegnato in corsi e consulenze anche a livello internazionale.

Il percorso formativo della durata di 40 ore, suddivise in dieci incontri in programma dal 15 novembre al 4 dicembre (dalle 19 alle 23), consente ai partecipanti di acquisire tecniche e conoscenze per avvicinarsi alla professione di pizzaiolo o per affinare competenze e manualità.

Attraverso nozioni pratiche e teoriche il corso svela ogni segreto sui metodi di impasto, di cottura e di condimento delle pizze - sia al piatto che in teglia - e delle focacce. Il corso, dalla forte connotazione pratica, si contraddistingue anche per un solido impianto teorico, con particolare attenzione alle tecniche di produzione e alle tipologie di farine, conoscenze funzionali ad un'ottimale realizzazione di pizze. Non manca un approfondimento sul servizio al cliente, l'abc per ogni attività imprenditoriale di successo.

«Il corso si è sempre rivelato utile per chi cerca un'occupazione e vuole fare il pizzaiolo - commenta **Daniela Nezosi**, direttrice dell'Accademia del Gusto -. In questi anni abbiamo visto tanti partecipanti realizzare il loro sogno di aprire una pizzeria o di diventare degli ottimi pizzaioli. Se non manca chi ha deciso di rinunciare ad un mestiere che impone grandi sacrifici, la maggior parte dei corsisti non si è arresa alle prime difficoltà ed è riuscita con successo a trovare lavoro o a diventare imprenditore di se stesso, anche dopo i fatidici "anta"».

Il corso si tiene nell'Aula Dimostrativa dell'Accademia del Gusto di Osio Sotto, in piazzetta don Gandossi, 1. I dieci incontri, dalle 19 alle 23, sono in programma il 15, 16, 17, 22, 23, 24, 27, 29, 30 novembre e il 4 dicembre.

Per maggiori informazioni e iscrizioni: segreteria Ascom Formazione tel. 035.41.85.706/707

-info@ascomformazione.it. Per consultare il calendario dei corsi: www.ascomformazione.it