

ACCADEMIA DEL GUSTO**Al via il corso
per diventare
pizzaioli**

Torna da mercoledì prossimo, 15 novembre, il corso «Vorrei fare il pizzaiolo». Organizza l'Accademia del Gusto di Osio Sotto, braccio operativo per il settore della ristorazione di Ascom-Formazione. Il corso, come da parecchi anni in qua, è svolto da un maestro d'eccezione, Tiziano Casillo, e garantisce una piena immersione nel mondo della pizza, trattando tutti gli aspetti fondamentali, dalle

tecniche di impasto alla scelta delle materie prime, dal bilanciamento del topping alla cottura perfetta di pizze e focacce. Pratica e teoria a braccetto e funzionali, in un percorso formativo della durata di 40 ore, suddivise in dieci incontri - inizio il 15 novembre, termine il 4 dicembre - che consente ai partecipanti di acquisire tecniche e conoscenze per avvicinarsi alla professione di pizzaiolo o per affinare competenze e manualità. «Il corso si

è sempre rivelato utile per chi cerca un'occupazione e vuole fare il pizzaiolo», dice Daniela Nezosì, direttrice dell'Accademia del Gusto. «In questi anni abbiamo visto molti corsisti realizzare il loro sogno di aprire una pizzeria o di diventare degli ottimi pizzaioli». Sede l'aula dimostrativa dell'Accademia del Gusto in piazzetta Don Gandossi 1 a Osio Sotto. Info e iscrizioni: tel. 035 4185706; info@ascomformazione.it; www.ascomformazione.it.



Tiziano Casillo sarà all'Accademia del Gusto di Osio Sotto