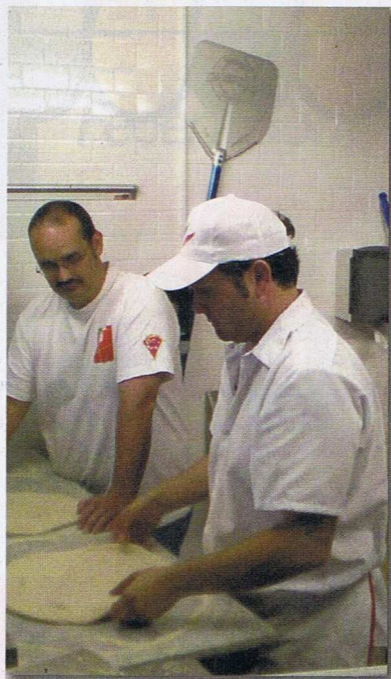


SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

SINCERT



Certificazione Di Qualita' UNI EN ISO 9001:2000



L'Accademia

La Scuola Italiana Pizzaioli nel mondo

Dalla Francia agli Stati Uniti per far gustare la vera pizza italiana



DI MANUELA PELOSIN

La Scuola Italiana Pizzaioli, nata qui in Italia diversi anni fa, 20 per l'esattezza, ha lo scopo di formare abili maestri pizzaioli che vadano a deliziare i palati più esigenti con una pizza preparata a regola d'arte. Nella nostra penisola le sedi della Scuola sono molteplici, ora la meta prefissata è quella di ampliare le sedi in più paesi del mondo. Progetto questo che ha avuto

inizio nel Maggio 2008 quando la Scuola Italiana Pizzaioli ha aperto i propri battenti in Francia nella sede di Montpellier e negli Stati Uniti nella sede di Manteca.

La pizza è il piatto più diffuso al mondo e non ci stupisce constatare il fatto che la parola "pizza" non abbia traduzione linguistica, eppure se la mangiamo a Napoli e successivamente a New York ci accorgiamo che il più delle volte si tratta di piatti che in comune tra loro hanno solo il nome. Da questo ne deriva l'importanza di insegnare ai nostri amici stranieri il mestiere del pizzaiolo, per offrire ai propri clienti la pizza non basta seguire il ricettario, bisogna prepararla con amore, fantasia, e quelle regole di base che molto spesso vengono dimenticate. E' con queste convinzioni che la Scuola Italiana Pizzaioli aumenta la propria squadra chiamando in causa Bruno Bertrand e Tony Giminiiani e nominandoli, dopo il dovuto iter procedurale, Master Istruttori. Avendo appreso nuove nozioni, regole conosciute e segreti per la buona riuscita della pizza, hanno deciso, in collaborazione con la Scuola Italiana Piz-