**CORSO DI SPECIALIZZAZIONE**

**PIZZA SENZA GLUTINE**

***25 – 26 Giugno 2024***

**CORSO A NUMERO CHIUSO**

Il corso di specializzazione per la preparazione della **Pizza senza Glutine** è organizzato dall’Associazione  **MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce**.

Il corso è prevalentemente pratico e consentirà a tutti i partecipanti di apprendere le migliori tecniche di preparazione della pizza con impasto senza glutine, curando tutti i momenti della produzione: dalle diverse **tecniche di impasto**, alla **stesura**, **condimento** e **cottura**.

**DURATA**

Il **corso teorico-pratico** ha una durata complessiva di **n.8 ore.**

**PROGRAMMA DEL CORSO**

La  **prima giornata** del corso si terrà **Martedì 25 Giugno 2024** presso la sede di **Confcommercio** **Lecce**. Il corso avrà inizio con l’intervento della **biologa** che affronterà le seguenti tematiche: **caratteristiche nutrizionali delle farine senza glutine; adempimenti igienico sanitari** relativi alla corretta preparazione dei prodotti gluten-free. La lezione proseguirà con l’intervento dei **Maestri Pizzaioli** che daranno avvio all’attività pratica di **lavorazione e preparazione dell’impasto** della pizza senza glutine.

La **seconda giornata** di formazione si terrà **Mercoledì 26 Giugno 2024** presso la **Pizzeria I Paladini a Lecce** con un laboratorio praticodurante il quale i corsisti potranno apprendere le tecniche di **stesura, condimento e cottura** di un impasto senza glutine.

**DOCENTI**

Biologa **Dr.ssa Ada Coluccia**

Maestri Pizzaioli **Marco Paladini** e **Tonio Trinchera**

**DESTINATARI**

Il corso è rivolto ad operatori del settore ed anche a coloro che non hanno esperienza nel settore ma intendono acquisire le giuste conoscenze e competenze tecniche-professionali.

**Il corso è a numero chiuso.**

**ATTESTATO FINALE**

Ai partecipanti al corso verrà rilasciato l’ **ATTESTATO DI FREQUENZA**. Ad ogni iscritto sarà consegnato, inoltre, un sacchetto da 1kg di Farina Gluten free per pizza.

**COSTO**

Costo del corso: **€ 200,00 + IVA** (**SCONTO DEL 10%** riservato solo agli associati Confcommercio Lecce).

**PARTNER TECNICO:**

Il corso sarà realizzato in collaborazione con **Chef Nick srl** che fornirà la farina per tutta la durata del corso e omaggerà gli iscritti con un sacchetto di farina Gluten free.

Chef Nick è una **farina senza glutine** dalle caratteristiche particolari in quanto **priva di:**

* **Glutine**
* **Amido di Frumento Deglutinato**
* **Conservanti**
* **Olio di Palma**
* **OGM**
* **Grassi Idrogenati**
* **Coloranti Azoici**
* **Lattosio (alcune referenze).**

Per partecipare al corso è necessario inviare a mezzo mail all’indirizzo [formazione@confcommerciolecce.it](mailto:formazione@confcommerciolecce.it), o consegnare direttamente presso la Segreteria dei Corsi del C.A.T. Confcommercio Lecce – via Cicolella n.3:

-          la domanda di iscrizione, allegata alla presente mail, compilata in ogni sua parte

-          copia del documento di riconoscimento.

Per maggiori informazioni contattare la Segreteria Corsi del C.A.T. Confcommercio Lecce ai numeri: Tel. 0832-345152.46 / Cell.  388-7362188.