



UNIVERSITÀ pizza[®]
della

2 eventi imperdibili per imparare a mettere in pratica.



PIZZA&VINO

**Corso Pratico di Impasti
e Farciture che si abbinano bene
con il Vino**

a cura di Cristian Zaghini e Robert J. Middlemiss

11 - 12 settembre 2006

PIZZA&OLIO

**Corso Pratico su Impasti
e Farciture che si abbinano bene
con l'Olio di oliva**

a cura di Cristian Zaghini e Franco Filippi

2 - 3 ottobre 2006



PERCHÉ PARTECIPARE È UTILE

- per innovare le proposte del proprio menu
- per esercitarsi con gli impasti a base di lievito naturale
- per affinare le tecniche di utilizzo delle materie prime di alta qualità

COSA IMPARERAI A FARE

- apprendrai le tecniche di impasto basate su lievito naturale
- conoscerai i vini e gli olii più adatti ad essere serviti con la pizza
- migliorerai l'offerta della tua pizzeria

QUALI VANTAGGI AVRAI

- miglioramento dell'immagine della pizzeria
- aumento delle vendite di vini e di pizze ad alto prezzo
- aumento della produttività del pizzaiolo

**Prenota subito:
le iscrizioni sono a numero chiuso.**

sconto del **15%**
a chi partecipa
ad entrambi i corsi

Per informazioni su tariffe e modalità di partecipazione telefona al numero
0429 649118