

Agriturismo LA COLLINA DEGLI ULIVI

VIA Cimitero, 13 - MAIOLATI SPONTINI (AN) tel. 0731 702815 – 349 8167977

18 aprile 2010 ore 17.00

Frequenta il corso "crescia" artigianale - farai una pizza speciale

Corso Amatoriale Crescia Tradizionale Marchigiana

La nostra Associazione sta cercando di codificare questa focaccia attraverso un progetto di filiera che dovrà essere certificata.

La Crescia sarà realizzata con grani autoctoni regionali, coltivati da agricoltori della nostra Regione che hanno la possibilità di certificazione. Altrettanto sarà preteso dell'azienda che provvederà alla macinazione del grano raccolto.

Poiché l'anello più debole, oggi individuato, risulta essere il professionista che dovrà produrre la Crescia, nostra intenzione è quella di rivolgerci al consumatore finale in modo da creare una richiesta di prodotto in grado di costringere il pizzaiolo a sottoscrivere il disciplinare di produzione e relativa certificazione. In questo modo sarà possibile creare una filiera seria e rispettosa delle regole.

Scopo del corso amatoriale è quello di far conoscere i prodotti della Regione Marche a persone o turisti appassionati della pizza, in particolare modo del prodotto "Crescia Tradizionale Marchigiana".

Morrovalle 12/04/2010



Agriturismo Santandrea Ripatranzone

PROGRAMMA CORSO

Ore 17,00 Saluto ai partecipanti ed espletamento formalità di rito con distribuzione del materiale didattico consistente in:

- Una cartellina
- Una dispensa
- Una t-shirt, un grembiolino, un cappellino
- Una confezione di farina, di lievito, di acqua, per eseguire l'impasto

Ore 17,30 inizio lezione teorico pratica così articolata:

- Spiegazione ed utilizzo delle materie prime
- Impastatura manuale
- Formazione di un impasto ottimale
- Spiegazione come conservare correttamente la pasta

Ore 18,30 Cena sociale con eventuale discussione sulla lezione

Ore 19,30 Cottura della pizza da sottoporre a valutazione tecnica

Ore 20,00 Consegna degli attestati di partecipazione e premiazione della migliore pizza.

Fine corso



Agr. La Casa di Campagna Fabriano

Bilancino del corso

	dare	avere
Il costo a carico dell'amatore è di		
e prenderà il via con minimo di 12 fino ad massimo di venti partecipanti, visto però il successo dei prodotti tipici presentati in varie manifestazioni, l'Associazione Pizzaioli Marchigiani si impegna in una nuova edizione del corso nel caso i partecipanti fossero più di venti.		€30,00
Il locale ospitante preparerà un menù a base di antipasto primo piatto realizzati con prodotti del luogo, comprensivo di bevande.	€10,00	
Corso del materiale Comprensivo delle materie prime, dello attestato, dell'advisiva ecc.	€10,00	
Costo del docente	€10,00	
Totale escluso Iva o tasse	€30,00	€30,00



Casa privata Morrovalle

