

COMUNICATO STAMPA

Villaggio della PIZZA

8,9,10 maggio 2017 h.18 - 22

CAPAC Politecnico del Commercio e del Turismo

Viale Murillo 17, Milano (M1, M5, tram 16, 90/91)

Un evento **FOODFriends** per **Milano Food City**, fuori Salone di **TuttoFood 2017**

Nell'ambito di Milano Food City, fuori salone di Tutto Food 2017, per tre serate, dall'8 al 10 maggio, la sede del Capac Politecnico del Commercio e del Turismo di viale Murillo si trasformerà in un movimentato Villaggio della Pizza.

Confcommercio Milano Lodi Monza Brianza partecipa a Milano Food City, con il progetto FoodFriends: eventi enogastronomici, degustazioni, showcooking e approfondimenti all'insegna della qualità, professionalità, tracciabilità del prodotto e dell'educazione alimentare. Il Capac fa parte del progetto Food Friends e organizzerà per l'occasione un evento diffuso presso la propria sede di viale Murillo 17 sul tema della pizza.

Il Villaggio della pizza si articolerà nelle giornate dall'8 al 10 maggio, orario 18 -22, per far conoscere un piatto protagonista della cucina italiana sotto ogni aspetto: non solo gusto ma anche tecniche produttive, ingredienti e tecnologie di eccellenza, varietà delle preparazioni, grazie alle sinergie con partner di eccellenza: Farine Varvello, Auricchio, Forni Ceki, Forni Zanolli, Grania Le Gemme del Vesuvio, Agrigenus, Valore lavoro.

Tutte le attività del Villaggio della Pizza saranno ad accesso libero e gratuite. È però consigliato prenotare con una mail a direzione@capac.it se si desidera partecipare alla master class di pizza creativa o ai seminari o per iscrivere i propri bimbi al laboratorio di pizzeria per i più piccoli, previsto per il 10 maggio con orario dedicato, 17 – 18.

Stand di produttori di eccellenza di ingredienti e attrezzature, laboratori aperti animati dai maestri pizzaioli del Capac e dai loro allievi, dimostrazioni e degustazioni, master class di pizza creativa, laboratorio di pizzeria per bimbi, incontri tematici con esperti: un programma vivace che spazierà - anche fisicamente, a ogni filone tematico saranno dedicati spazi appositi, le "piazzette" - dalla conoscenza del prodotto, alla preparazione, alla degustazione. Con i maestri del Capac anche gli esperti dei partner, come Lorenzo Collovigh di Zanolli e Fancesca Varvello e Clelia Iacoviello di Farine Varvello, che con un tecnico pizzaiolo proveranno alcune ricette di pizza sana elaborate con la Fondazione Veronesi.

Info 02 40305330 direzione@capac.it



Fondazione CAPAC

sede legale in Viale Murillo 17 - 20149 Milano

C.F./P.IVA 00947150157

direzione@capac.it - capac@pec.it - www.capac.it



Accreditamento n° 125089/2008 -

Sistema di qualità certificato a norma UNI EN 9001:2008 (EA37 e EA38F)

Bilancio certificato da RIA GRANT THORNTON S.P.A.

Codice etico D. Lgs 231/2001

Programma 8 maggio

18,00 – 22,00 Piazzette della conoscenza – Corner espositivi dei partner tecnici (Farine Varvello, Auricchio, Forni Ceki, Forni Zanolli, Grania Le Gemme del Vesuvio, Agrigenus, Valore lavoro). Accesso libero e gratuito

18,30 – 20,30 Piazzette del fare - Master class pizza creativa con i prodotti e le attrezzature dei partner. Con Marco Mazzau e Jimmy Rivera e gli allievi della 3° Ristorazione Amoretti. Accesso libero e gratuito. Max 25 persone, è gradita la prenotazione alla mail direzione@capac.it

20,30 – 22,00 Piazzette della degustazione – La pizza creativa
Dimostrazioni di pizzeria creativa e Degustazioni aperte al pubblico delle preparazioni di pizza eseguite dagli allievi del Capac e i loro docenti, utilizzando i prodotti e le attrezzature dei partner. Con Marco Mazzau e Jimmy Rivera e gli allievi della 3 Cuochi via Amoretti
Accesso libero e gratuito

Programma 9 maggio

18,00 – 22,00 Piazzette della conoscenza – Corner espositivi dei partner tecnici (Farine Varvello, Auricchio, Forni Ceki, Forni Zanolli, Grania Le Gemme del Vesuvio, Agrigenus, Valore lavoro). Accesso libero e gratuito

18,30 – 21,00 Piazzette della conoscenza – La corretta alimentazione anche con la pizza. Come riuscire a preparare pizze gustose, ma leggere e salutari per la gioia di tutta la famiglia. Con Francesca Varvello, tecnologa alimentare e direttore di Farine Varvello e la dott.ssa Clelia Iacoviello, farmacista consulente nutrizionale. Un tecnico pizzaiolo preparerà alcune ricette messe a punto con la Fondazione Veronesi. Accesso libero e gratuito. Max 40 persone, è gradita la prenotazione alla mail direzione@capac.it

18,00 – 22,00 Piazzette della degustazione – Il forno a legna
Dimostrazioni di pizzeria con forno a legna e Degustazioni aperte al pubblico delle preparazioni di pizza eseguite dagli allievi del Capac e i loro docenti, utilizzando i prodotti e le attrezzature dei partner. Con Marco Francavilla e gli allievi del Corso Pizzeria. Accesso libero e gratuito

18,30 – 21,30 Piazzette della degustazione– La focaccia
Dimostrazioni di focacceria e Degustazioni aperte al pubblico delle preparazioni di focacceria eseguite dagli allievi del Capac e i loro docenti, utilizzando prodotti e attrezzature dei partner. Con Marco Mazzau e gli allievi del corso panificazione Rotary. Accesso libero e gratuito.

Programma 10 maggio

17,00 – 18,00 Piazzette del fare – Laboratorio di pizzeria per bimbi 6 - 12 anni. Con Lucio Rutino e Davide Redolfi e gli allievi della 4 B Panettieri. Accesso libero e gratuito. Max 15 partecipanti, è gradita la prenotazione: mail direzione@capac.it

18,00 – 22,00 Piazzette della conoscenza – Corner espositivi dei partner tecnici (Farine Varvello, Auricchio, Forni Ceki, Forni Zanolli, Grania Le Gemme del Vesuvio, Agrigenus, Valore lavoro). Accesso libero e gratuito

18,30 – 21,00 Piazzette della conoscenza – Aprire un esercizio nel settore food: un approccio a 360° all'avvio d'impresa. Nuovi percorsi formativi sul fare impresa, curando ogni aspetto dell'imprenditorialità. Per guidare i neoimprenditori nella crescita dell'attività verso il rafforzamento e il consolidamento economico. A cura di Valore Lavoro: Elena Randone, consulente marketing e retail, formatrice; Silvana Scandone, consulente organizzativa, formatrice, coach e valutatrice interna per la qualità. Accesso libero e gratuito. Max 20 persone, è gradita la prenotazione alla mail direzione@capac.it

18,00 – 22,00 Piazzette della degustazione – Il forno a nastro

Dimostrazioni di pizzeria con forno a nastro e Degustazioni aperte al pubblico delle preparazioni di pizza eseguite dagli allievi del Capac e i loro docenti, utilizzando i prodotti e le attrezzature dei partner. Con Lucio Rutino e Davide Redolfi e gli allievi della 4 B Panettieri e Lorenzo Collovigh di Forni Zanolli. Accesso libero e gratuito