Pizzaioli in rete con i webinar di Molino Vigevano

molino-vigevano-79d596ec

L'**aggiornamento professionale** può essere un'opportunità per dare una svolta positiva a questo difficile periodo di attesa. È la proposta di **Molino Vigevano** che ha scelto di essere vicino ai **pizzaioli** di tutta Italia mettendo a loro disposizione tutto il suo know-how, maturato in oltre 80 anni di attività, organizzando una serie di **webinair** condotti da esperti del settore.

Con il ciclo "**Semina il tuo futuro. 6 lezioni per ripartire insieme**" Molino Vigevano offre ogni settimana un corso di formazione e di aggiornamento secondo un programma che affronta tutti gli aspetti cruciali delle attività di una pizzeria – dai segreti delle materie prime alle novità fiscali, dalla revisione del food cost alla gestione della sala – con un approfondimento speciale ai **"temi caldi" dettati dall'emergenza Covid-19**, come l'organizzazione ottimale del delivery, la gestione della comunicazione in questo momento di crisi e le modalità per accedere agli aiuti economici stanziati dal governo per aiutare gli imprenditori ad affrontare l'emergenza coronavirus.

Sono già aperte le iscrizioni per il primo webinar, in programma in giovedì 2 aprile alle ore 16 e dedicato a "**L'ABC della farina: teoria e strumenti per conoscerla**", in cui **Gianluigi Iannelli**, tecnologo alimentare di Molino Vigevano, parlerà degli aspetti organolettici e chimici delle farine, spiegherà la tecnica di produzione e approfondirà la legislazione sulle attività molitorie.

È possibile iscriversi ai corsi dal sito molinovigevano.com.

Le pagine social di Molino Vigevano ospiteranno anche le registrazioni di ciascun webinar:
https://www.facebook.com/molinovigevano
https://www.instagram.com/molinovigevano/
https://www.youtube.com/c/MolinoVigevano1936