Pizza Lab Partesa, sei appuntamenti per i professionisti Ho.Re.Ca

pizza-lab-partesa-f2e5d99a

Come distinguersi nel panorama locale con uno dei piatti più famosi della tradizione italiana? A luglio sei occasioni per scoprirlo con i **Pizza Lab di Partesa**, i workshop dedicati ai professionisti del canale Ho.Re.Ca. in cui è possibile immergersi nella storia e nelle caratteristiche della pizza, dalla ricerca delle migliori materie prime ai segreti della preparazione, con un affondo sulla valorizzazione economica dell'attività.

Da sempre convinta che la **formazione** rappresenti una chiave strategica per la crescita della filiera e del mercato, Partesa ha strutturato un format per mettere a disposizione dei clienti alcuni dei suoi migliori professionisti che si addentreranno nel composito mondo della pizza analizzandone le caratteristiche e fornendo consulenze ad hoc.

Tanti gli appuntamenti prima della pausa estiva che si terranno in Lazio (**Roma**, lunedì 1 luglio), Lombardia (**Pioltello - MI**, martedì 2 luglio), Toscana (**Collesalvetti - LI**, martedì 2 luglio), Emilia-Romagna (**Imola - BO**, lunedì 8 luglio), Piemonte (**Settimo Torinese - TO**, mercoledì 3 luglio e **Savigliano**, lunedì 8 luglio)

Cultura di prodotto con focus sugli ingredienti, dalle farine ai topping ai diversi metodi di cottura, passando alla gestione aziendale dei costi e benefici per arrivare a una lezione di spillatura per carpire i segreti della birra perfetta e rendere unico l'**abbinamento pizza-birra** tanto caro agli italiani.

Il valore aggiunto dei Pizza Lab? La **consulenza su misura** da parte dei professionisti Partesa per valorizzare il business di ogni singolo cliente e creare sinergie tra i vari attori della filiera.

Per maggiori dettagli su date, modalità di partecipazione e location: www.partesa.it/formazione.