



Calendario 2021 in lingua italiana

CORSI PERMANENTI PROPEDEUTICI GRATUITI CONSIGLIATI:

- 1- [Il grano dal campo alla tavola](#)
- 2- [Stoccaggio e Molitura](#)
- 3- [La Farina: caratteristiche fisico chimiche e reologiche](#)

CORSI PERMANENTI PODCAST GRATUITI:

PIZZERIA:

[La pizza alla Romana](#)

PASTICCERIA:

[Corso a tema grandi lievitati: "La Colomba Pasquale"](#)

GENNAIO

28-29 Gennaio: "Pasta fresca" modulo base

FEBBRAIO

1 Febbraio: "Le basi delle fermentazioni" (Corso propedeutico allo svolgimento di tutti i corsi base di pasticceria)

2 Febbraio: Corso Base di Brioche e Croissant

3 Febbraio: Corso avanzato di Brioche e Croissant

4 Febbraio: Corso base di Lievitati

8 Febbraio: Corso base di Frolla

9 Febbraio: Corso base di masse montate

10 Febbraio: Corso base di sfoglia

11 Febbraio: Corso base di bignè

12 Febbraio: Corso base di farciture

MARZO

9 Marzo: Corso a tema grandi lievitati da ricorrenza: la Colomba Pasquale

10 Marzo: Corso avanzato di bigné

11 Marzo: Corso avanzato di sfoglia

12 Marzo: Corso avanzato di frolla e masse montate

17 Marzo : Corso Base Pasta Fresca

MAGGIO

4 Maggio: [Corso introduttivo al mondo della pizza. Perché credere in questo prodotto](#)

11 Maggio: [La "Pizza al padellino"](#)

18 Maggio: [La "Pizza tonda"](#)

19 Maggio: [Gli impasti idratati](#)

GIUGNO

08 e 09 Giugno: [Come aprire una pizzeria](#)

15 e 16 Giugno: [Delivery. Obbligo o opportunità?](#)



ADOTTA UN CAMPO DI GRANO: IN CUCINA CON GRANINO

25 Settembre: [OPEN DAY Pivetti Junior Chef Academy 2021/2022](#)

16 Ottobre: [Conosciamo Granino. Le operazioni di semina prendono il via!](#)

21 Novembre: [Evviva la Pizza!](#)

18 Dicembre: [I tortellini della Nonna Rina](#)

19 Febbraio: [Chiacchiere, bugie o crostoli? I dolci di Carnevale ti aspettano](#)

19 Marzo: [La festa della doppio P... PANE E PAPÀ!](#)

30 Aprile: [A lezione con il Famosissimo Maestro del Grano](#)

25 Giugno: [La festa del grano](#)