



Bruno Brugnoni <bruno.brugnoni@itescarpellini.edu.it>

Fwd: OPEN DAY Scuola Italiana Pizzaioli all'Università dei Sapori di Perugia

1 messaggio

Elisabetta Gasparri <elisabetta.gasparri@itescarpellini.edu.it>
A: "bruno.brugnoni" <bruno.brugnoni@itescarpellini.edu.it>

28 aprile 2023 alle ore 13:04

----- Forwarded message -----

Da: **ISTITUTO TECNICO ECONOMICO "F. SCARPELLINI"** <pgtd01000v@istruzione.it>
Date: Gio 27 Apr 2023, 17:44
Subject: Fwd: OPEN DAY Scuola Italiana Pizzaioli all'Università dei Sapori di Perugia
To: <elisabetta.gasparri@itescarpellini.edu.it>

Si inoltra quanto in oggetto.

Ufficio protocollo

----- Messaggio inoltrato -----

Da: **Università dei Sapori** <uds@universitadeisapori.it>
Data: 27/04/2023 17:40:14
Oggetto: OPEN DAY Scuola Italiana Pizzaioli all'Università dei Sapori di Perugia
A: pgtd01000v@istruzione.it

Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui

**UNIVERSITÀ
DEI SAPORI**FORMAZIONE & CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE E DELL'OSPITALITÀ**OPEN DAY
3 MAGGIO 2023****I Maestri della Scuola Italiana Pizzaioli
all'Università dei Sapori di Perugia**



Università dei Sapori e **Scuola Italiana Pizzaioli** hanno avviato un rapporto di collaborazione che porterà corsi e nuovi professionisti nei laboratori di [Via Fontivegge 55, a Perugia](#).

Mercoledì 3 maggio sarà l'occasione per conoscere tutte le proposte formative grazie alla presenza dei **Maestri della Scuola** come **Luca Gaccione**, direttore didattico della Scuola, **Graziano Bertuzzo**, referente area tecnica e **Alessio Paciotti**.

Dalle **10.30** alle **15.00**, si susseguiranno una serie di **dimostrazioni pratiche**, completamente **gratuite e con degustazione**, dedicate agli operatori del settore e agli appassionati che vogliono intraprendere la professione di pizzaiolo, sulle seguenti tematiche:

- **Pizza Classica: i nuovi impasti**
- **Pizza in Pala e Teglia**
- **Pizza al Padellino**

Scuola Italiana Pizzaioli è stata scelta come partner da Università dei Sapori per garantire una **formazione professionale di alto livello nel settore**, con diversi gradi di approfondimento, per affinare le capacità tecniche attraverso l'acquisizione di argomenti e metodologie di grande valore, gestire ed organizzare al meglio la propria attività o elevare il proprio stato professionale, scoprire tutti i segreti della pizza in teglia, pizza in pala, pizza napoletana, pizza in padellino, pane in pizzeria, impasti alternativi e senza glutine.

Per prenotarsi all'Open Day di mercoledì 3 maggio si prega scrivere una mail a info@universitadeisapori.it

Oppure prenota il tuo biglietto di ingresso su Eventbrite <https://bit.ly/3LvOCd6>

UNIVERSITA' DEI SAPORI Scarl.
Via Fontivegge 55, 06124 - Perugia - P.Iva 02200780548
Tel. +39.075.5729935 - Fax +39.075.38146 - eMail: info@universitadeisapori.it
PEC: universitadeisapori@pec.it



[Click here to unsubscribe](#)

Messaggio inviato con **MailUp®**

[Cancella iscrizione](#) | [Invia a un amico](#)

Ricevi questa email perché ti sei registrato sul nostro sito o hai dato il consenso a ricevere comunicazioni email da parte nostra
Università dei Sapori, Università dei Sapori [Via Fontivegge 55, Perugia, 06124 Perugia IT](#)
www.universitadeisapori.it 0755729935

--

Ai sensi del Reg. UE 2016/679 – GDPR e del D.Lgs. n. 196/2003, le informazioni contenute in questo messaggio di posta elettronica e/o nel/i file/s allegato/i sono da considerarsi strettamente riservate. Il loro utilizzo è consentito esclusivamente al destinatario del messaggio, per le finalità indicate nel messaggio stesso. Qualora riceva questo messaggio senza esserne il destinatario, La preghiamo cortesemente di darcene notizia via e-mail e di procedere alla distruzione del messaggio stesso, cancellandolo dal Suo sistema insieme ai suoi allegati ed eventuali copie. Conservare il messaggio stesso, divulgarlo anche in parte, distribuirlo ad altri soggetti, copiarlo, od utilizzarlo per finalità diverse, costituisce comportamento contrario alla normativa in materia di protezione dei dati personali.

 **protocollo.xml**
1K