



TEAM

FOOD & WINE COMMUNICATION

BLOG

CONTATTACI

# Il primo corso online, gratuito e accreditato sulla Pizza curato da un ateneo pubblico



Show all



## Il primo corso online, gratuito e accreditato sulla Pizza curato da un ateneo pubblico

Published by Allegra Ammirati at dicembre 6, 2019

Tags Categories



Non c'è influencer che non abbia una foto davanti a lei

Non c'è un bambino che non ne abbia mai mangiato una.



Ci sono migliaia di ricette su come farla a casa.

Di che parliamo? Della **pizza** naturalmente!

Tutti ne parlano, tutti la mangiano ma pochi la conoscono davvero: la Pizza è uno dei simboli dell'Italia nel mondo ma quanti ne conoscono la storia, l'evoluzione, gli ingredienti, le tecniche, gli stili, l'apporto nutrizionale?

La pizza è più di una ricetta: è un Patrimonio Culturale Nazionale, e, nel caso del pizzaiolo napoletano, un Patrimonio Immateriale sancito dall'Unesco. Un simbolo della Dieta Mediterranea e della cultura della Convivialità, un elemento in cui si fondono tradizione e innovazione.

Per questo la più antica università laica d'Europa ha raccolto la sfida di parlarne in maniera scientifica e divulgativa con un prodotto multimediale pensato per il web.

Il Centro Federica Weblearning dell'Università di Napoli Federico II presenta **il primo corso online sulla pizza, da seguire gratuitamente su computer, ipad e i cellulari, senza vincoli di presenza e orario.**

Da oggi, online, c'è una nuova possibilità di imparare, anche in modo divertente ma preciso e scientifico: [https://www.federica.eu/c/pizza\\_revolution](https://www.federica.eu/c/pizza_revolution)

Il corso **Pizza Revolution** è curato del giornalista **Luciano Pignataro**, autore di uno primi e più completi saggi sull'argomento: "La pizza. Una storia contemporanea" edito da Hoepli, ed è un corso teorico e online. Dalla storia alla lievitazione, dalla farcitura alla cottura, dalla diffusione all'etimologia della parola, la pizza viene trattata in tutte le sue diverse componenti. Un corso pensato per vari target: dagli addetti ai lavori ai semplici curiosi, dagli appassionati agli operatori del settore enogastronomico.

**Luciano Pignataro** è la voce narrante di un viaggio che ci porta dal Veneto a Roma, dalla Campania a New York attraverso i volti e le storie dei pizzaioli più noti al grande pubblico: Gino **Sorbillo**, Ciro **Salvo**, Franco **Pepe**, Salvatore **Salvo**, Enzo **Coccia**, Matteo **Aloe**, Giancarlo Casa, Enzo **Piccirillo**, Sara **Palmieri**, Lello **Ravagnan**.

Non mancano i **tutorial** sulla cottura e sull'impasto, sulla pizza frita e sugli ingredienti.

50 interviste ai testimoni di una "rivoluzione" che vede la pizza passare da cibo povero a piatto ricercato, che si adatta, attraverso studio e ricerca, anche a celiaci e intolleranti.

Accanto ai pizzaioli, ci sono professori universitari, imprenditori, rappresentanti delle istituzioni, esponenti dei media. 200 slide di testo e 100 link per un **racconto corale** che parte da discipline diverse con il comune denominatore "pizza": il prof. Bruno **Siciliano** e il robot Rodyman, il prof. Paolo **Masi** e la cottura in termini scientifici, il prof. Alberto **Ritieni** e la pizza nutraceutica, la prof.ssa Valentina **Della Corte** e la pizza experience, il prof. Raffaele **Sacchi** e lo studio degli ingredienti, il linguista Paolo **D'Achille** e il significato della parola pizza, il prof. Matteo **Lorito** e l'alta formazione in campo gastronomico.

Un'esperienza innovativa, coinvolgente, un sapere gratuito, a portata di click: il corso Pizza Revolution è una rivoluzione anche per questo.

Per iscriversi basta **accedere al corso**, **iscriversi** compilando il form di registrazione e confermare la propria mail. Poi, non resta che seguire, spicchio dopo spicchio, questo percorso a base di pizza.

[https://www.federica.eu/c/pizza\\_revolution](https://www.federica.eu/c/pizza_revolution)



### Allegra Ammirati

Allegra Ammirati, 29 anni, laureata in lingue e letterature straniere mi sto specializzando in studi internazionali. Da sempre, grazie al lavoro di mia madre, ho coltivato le mie più grandi passioni: il cibo, il vino e la moda. Da qualche anno scrivo per lo storico quotidiano "ROMA".

## Related posts



dicembre 21, 2019

**Imperium celebra  
Torre del Greco  
come capitale**



dicembre 21, 2019

**Napoli Beerfest, il  
primo evento di  
caratura nazionale**



dicembre 12, 2019

**Novità in casa Vesi:  
il cornicione diventa  
gourmet con sei**

