

#pizzamooc porta la pizza nel mondo dell'università con 8 lezioni gratuite. Ecco come prenotarsi e partecipare

# «Federica» il corso è on line

Daniela Faiella

La pizza entra ufficialmente nell'Università. Non per una lezione, ma per un intero corso. E trattandosi di un cibo che si è fatto conoscere soprattutto attraverso la capacità dei pizzaioli di stare in rete, non poteva che essere il web ad aprire per primo le porte. Parliamo di Federica, la costola internet della Federico II di Napoli.

Si tratta di 36 interviste girate per oltre 4 ore di girato. 100 slide e 200 link per il primo corso accademico sulla pizza, uno dei brand italiani più conosciuti al mondo.

Otto lezioni costruite con i contributi di docenti, professionisti e rappresentanti delle Istituzioni, il Centro Federica Weblearning confeziona il primo MOOC tematico e multidisciplinare su una produzione identitaria italiana nota in tutto il mondo. Uno stile divulgativo corredato dall'approfondimento scientifico che caratterizza l'Ateneo Federico II, con l'integrazione puntuale del mondo imprenditoriale e di quello della comunicazione. Già oltre 500

prenotati per il corso che verrà lanciato dopo l'estate.

In questo corso online, curato da Luciano Pignataro (con il course management di Evelina Bruno), però, non si impara a fare la pizza, bensì cos'è oggi la pizza, cos'è stata e cosa sarà: la storia, gli impasti, le cotture, gli ingredienti, il significato della parola, la formula del successo, la diffusione, gli stili di pizza, le prospettive future, le tecniche.

Professori universitari, pizzaioli, professionisti, imprenditori, esperti del settore, rappresentanti delle Istituzioni: un racconto a più voci per contribuire tutti insieme alla creazione di Pizza Revolution: il primo corso teorico che racconta una tradizione che diventa innovazione.

Per prenotarsi cliccare il tasto "Prenota" al link: <https://www.federica.eu/blog/pizzamooc/>

Ogni area disciplinare è affidata a un docente universitario: Raffaele Sacchi, titolare del Laboratorio sugli Olii del Dipartimento di Agraria; Valentina Della Corte, Docente di Turismo e Promotrice del nuovo corso di laurea in "Hospitality Management"; Alberto Ritieni, professore in Chimica degli Alimenti ed esperto di Nutraceutica; Bruno Siciliano, Professore di Robotica di fama mondiale; Paolo Masi, Professore di Ingegneria dei Processi Alimentari, autore del primo saggio scientifico sulla pizza napoletana, dal titolo "La pizza napoletana... più di una notizia scientifica sul processo di lavorazione artigianale"; Paolo D'Achille, professore di Linguistica e autore del primo saggio sulla parola "pizza". Infine, gli storici Antonio e Donatella Mattozzi ci guideranno attraverso la storia dei primi documenti sulla pizza.

Ma soprattutto ci saranno i pizzaioli: Ciro Salvo, Franco Pepe, Sara Palmieri, Gino Sorbillo, Enzo Coccia, i fratelli Salvo, ma anche Matteo Aloe, Lello Ravagnan, Giancarlo Casa, Arcangelo Iezzi: un racconto a più voci su tutti gli stili e i tipi di pizza, partendo da quella verace napoletana ma andando oltre e guardando anche alle altre tipologie. Insieme ai professionisti, gli imprenditori e i Consorzi contribuiranno al racconto corale, che diventa di fatto il primo e più completo approfondimento di un processo artigianale replicato in tutto il mondo.

Un corso aperto a tutti, on line, gratuito, da seguire con attenzione ma comodamente dal proprio pc o smartphone; un'opera sia di divulgazione che di approfondimento, adatto ai curiosi e agli appassionati, utile ai professionisti, agli studenti di Scienze Gastronomiche e di Turismo.



MAURO CALISE

Ordinari di Scienza della Politica all'Università Federico II da anni dirige il centro Federica che si è distinto per la dinamicità e l'innovazione in Italia e all'estero con corsi qualificati e molto frequentati



## I PROTAGONISTI



Imprenditori, pizzaioli le istituzioni in campo

Ed ecco i rappresentanti istituzionali: Antonio Pace, Presidente AVPN; Sergio Miccù, APN; Mimmo Raimondo, Presidente Consorzio Mozzarella di Bufala Campana; Peppino Napoletano, Rappresentante Consorzio Pomodoro San Marzano; Tommaso Esposito, Direttore Museo di Pulcinella di Acerra. Quattro gli imprenditori: Antimo Caputo - Molino Caputo; Franco Manna - Rossopomodoro; Stefano Ferrara - Forni Caputo; Direttore LavaSystem (impastatrici). Coinvolti anche gli studiosi Antonio e Donatella Mattozzi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Giuseppe Napoletano



Il mondo del pomodoro campano sempre più centrale nel futuro della pizza napoletana

### Mimmo Raimondo



A partire dagli anni '80 sulla pizza è stata usata sempre di più la mozzarella di bufala dop

### Paolo Masi



Il primo a fare ricerca scientifica sul mondo della pizza e sulle tecniche di cottura

## Sulla pizza ci va solo il Fiordilatte.



Ph. +39 081 530 4744 | [info@amodiogroup.it](mailto:info@amodiogroup.it)  
[www.latteriasorrentina.com](http://www.latteriasorrentina.com)