

[pizzaontheroad.eu](https://www.pizzaontheroad.eu)

# Il corso Pizza Revolution - PizzaOnTheRoad

*Comunicati Stampa*

3-4 minuti

---

**Il Centro Federica Weblearning dell'Università di Napoli Federico II lancia un corso accademico in 8 lezioni sulla pizza, da seguire gratuitamente su computer, ipad e i cellulari, senza vincoli di presenza e orario.**

Attraverso interviste e testimonianze ai diretti protagonisti – pizzaioli, imprenditori, rappresentanti delle Istituzioni – queste lezioni non saranno solo tappe di un percorso formativo ma anche pezzi di una storia che interessa il mondo. Un corso accademico e teorico sulla pizza (il primo!) ma anche un viaggio alla scoperta di uno dei simboli dell'Italia e di come e quanto sia conosciuta all'estero: “pizza” è infatti la parola italiana più presente nelle varie lingue straniere.

[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.

*Fonte: Comunicato Stampa*

