Ambasciata d'Italia Belgrado · ITA Italian Trade Agency · Associazione Pizzaiuoli Napoletani · Pizzaiuoli School · OpportunItaly – Il programma di accelerazione dell'export italiano.

PROGRAM · APN – PIZZAIUOLI SCHOOL

Masterklas *napuljske pice*

Uvodno izlaganje i dva masterklasa o umetnosti napuljskog picajola

Uvod
Đanluka Piro
predsednik APN

Masterklas 1
Maestro Goran Abramović
i Marija Mošić

Masterklas 2
Maestro Krešenco Kapuoco
i Sanja Krstić

Uvod

Đanluka Piro · predsednik APN – Udruženje napuljskih picajola

“ Umetnost napuljskog picajola: tradicija, obuka i inkluzija ”

1	**Umetnost i priznanje UNESKO-a**	• *Umetnost napuljskog picajola i priznanje UNESKO-a* • *Kulturna vrednost i prenošenje tradicije* • *Uloga APN u zaštiti i promociji ove umetnosti*
2	**4 osnovna koraka**	• *Priprema testa* • *Oblikovanje loptica od testa* • *Ručno razvlačenje* • *Pečenje u tradicionalnoj napuljskoj peći*
3	**Pizzaiuoli School**	• *Obuka i prenošenje znanja* • *Promocija uključivanja žena u svet pice* • *Projekat „MARGHERITA” – ženski format*
4	**Projekat APN – Pizzaiuoli School**	• *Uz podršku Ambasade Italije u Beogradu i ICE Beograd* • *Promocija prisustva žena u sektoru*

1 Masterklas 1

Maestro Goran Abramović · Učenica Marija Mošić

“ Napuljska pica: identitet, sirovine i teritorija ”

I	**Sirovine kao kultura**	• *Brašno i mlinarska tradicija* • *Paradajz* • *Fior di Latte i Mozzarella di Bufala Campana DOP* • *Ekstra devičansko maslinovo ulje i bosiljak*
II	**Ravnoteža proizvoda**	• *Hidratacija i mekoća* • *Vazdušast rub (cornicione)* • *Topljivost i svarljivost*
III	**Autentičnost i zaštita**	• *Razlika između autentične napuljske pice i imitacija* • *Vrednost sertifikata* • *Kulturna odgovornost u svetu*

2 Masterklas 2

Maestro Krešenco Kapuoco · Učenica Sanja Krstić

“ Tradicija i inovacija: budućnost umetnosti napuljskog picajola ”

1	**Inovirati bez izdaje tradicije**	• *Principi koji se ne menjaju: zanatsko testo* • *Isključivo ručno razvlačenje* • *Peć u središtu* • *Neposredan odnos sa gostom*
2	**Razvoj tehnike testa i preliva**	• *Indirektne metode (biga i predfermenti)* • *Kontrolisana visoka hidratacija* • *Upravljanje temperaturom u fermentacionim komorama* • *Koncept preliva*
3	**Globalna budućnost**	• *Izvoz umetnosti uz očuvanje autentičnosti* • *Međunarodni standardi kvaliteta* • *Obuka novih generacija* • *Picajolo kao ambasador Made in Italy*