

## Molino Vigevano per i pizzaioli Aggiornamenti gratuiti in rete - Italia a Tavola

LINK: <https://www.italiaatavola.net/alimenti/farina-pasta-e-riso/2020/3/31/molino-vigevano-per-i-pizzaioli-aggiornamenti-gratuiti-in-rete/66371>



Un periodo di emergenza, è vero. Ma lavorativamente parlando, per molti, per la maggior parte, un difficile periodo di attesa, che può però diventare un'opportunità grazie all'aggiornamento professionale. Questa è la proposta di **Molino Vigevano**, che ha scelto di essere vicino ai pizzaioli di tutta Italia mettendo a loro disposizione tutto il suo know-how, maturato in oltre 80 anni di attività, organizzando una serie di webinar condotti da esperti del settore. Un'altra iniziativa che si inserisce nelle tante organizzate dai Molini di tutta Italia, che vivono alla giornata, come fossimo in guerra, e continuano la loro produzione soprattutto per la Gdo. Allo stesso tempo i produttori vedono il prezzo del grano aumentare (anche la spesa è una spesa da guerra) e fanno di tutto per mantenere invariato il prezzo della farina. I corsi per pizzaioli, organizzati online da **Molino Vigevano**

Con il ciclo "Semina il tuo futuro. 6 lezioni per ripartire insieme" **Molino Vigevano** offre ogni settimana un corso di formazione e di aggiornamento secondo un programma che affronta tutti gli aspetti cruciali delle attività di una pizzeria - dai segreti delle materie prime alle novità fiscali, dalla revisione del food cost alla gestione della sala - con un approfondimento speciale ai "temi caldi" dettati dall'emergenza Covid-19, come l'organizzazione ottimale del delivery, la gestione della comunicazione in questo momento di crisi e le modalità per accedere agli aiuti economici stanziati dal governo per aiutare gli imprenditori ad affrontare l'emergenza coronavirus. Sono già aperte le iscrizioni per il primo webinar, in programma in giovedì 2 aprile alle ore 16.00 e dedicato a "L'ABC della farina: teoria e strumenti per conoscerla", in cui Gianluigi Iannelli, tecnologo

alimentare di **Molino Vigevano**, parlerà degli aspetti organolettici e chimici delle farine, spiegherà la tecnica di produzione e approfondirà la legislazione sulle attività molitorie. È possibile iscriversi ai corsi dal sito [molinovigevano.com](https://www.molinovigevano.com). Le pagine social di **Molino Vigevano** ospiteranno anche le registrazioni di ciascun webinar: [Clicca qui per Facebook](#). [Clicca qui per Instagram](#). [Clicca qui per Youtube](#). © Riproduzione riservata