

Pizzaioli in rete con i webinar di **Molino Vigevano**

LINK: https://www.mixerplanet.com/pizzaioli-rete-con-webinar-di-molino-vigevano_172252/

L'aggiornamento professionale può essere un'opportunità per dare una svolta positiva a questo difficile periodo di attesa. 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. 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 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:
<https://www.facebook.com/molinovigevano>
<https://www.instagram.com/molinovigevano/>
<https://www.youtube.com/c/MolinoVigevano1936>