

## LLOC D'IMPARTICIÓ

Escola de Flequers Andreu Llargués  
C/ Calders, 32. Sabadell  
Cal Molins

## INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Departament de Formació

Tel. 93 487 18 18

Fax 93 487 28 29

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)

[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)

<https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell>

<https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell>



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA

AMB LA COL.LABORACIÓ DE:



CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR  
INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-  
DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L

## MASTER CLASS



## MICHELE INTRIERI

“Maestro Pizzaiolo”

## Pizzas i pans italians d'excel·lència

11 i 12 de juny 2019

## FORMADOR: MICHEL INTRIERI. Itàlia.

'Mestre Pizzaiolo'; mestre forner; consultor; formador; fundador de l'Scuola Italiana Pizza ..., Michele Intrieri és un professional polifacètic, apassionat de la seva terra i de la seva estimada Cosenza natal, situada a Calàbria. Tot això el porta a incloure ingredients 100% italians, procedents de la seva regió i imprescindibles en l'elaboració de les seves pizzes.

## PROGRAMA

La seva passió per compartir els seus coneixements el porta a investigar i treballar cada dia més en noves tècniques i modalitats de productes.

En aquesta Master Class es presenten diferents varietats de pizza: pizza clàssica, sense gluten i pizza desert, elaborades treballant la massa amb mètode directe i amb 24 hores de repòs.

L'objectiu és dominar la tècnica de la pizza típica italiana, que és diferent de la napolitana. En algunes especialitats per aconseguir que quedin més esponjoses, s'utilitza massa mare. La seva massa mare s'ha elaborat combinant la de la seva família (la que li va donar el seu mestre: el seu pare), una altra part procedent de Finisterre (Galícia) i la d'un famós "levitista" d'Itàlia.

S'elaboraran pans autòctons d'Itàlia, com el pa de xapata amb tota la seva essència, amb només massa mare. Es farà la recepta típica italiana que es fa amb la biga.

El pa de xapata és conegut per tenir una capa cruixent en el seu exterior i posseir una molla molt alveolada, producte de l'alta hidratació de la massa.

S'elaborarà també el típic i famós pa de roseta.

Ens introduirà a la història de la pizza i els típics i molt coneguts pans italians. Es comentaran els diferents temps de repòs, per poder obtenir un bon producte, lleuger, agradable al gust i molt digerible, així com els mètodes de cocció, temperatures i manipulació de la massa.

## INFORMACIÓ GENERAL

**ADREÇADA A:** Professionals que desitgin gaudir de l'excel·lència a la fleca i millorar la tècnica d'elaboració.

**COORDINACIÓ:** Yohan Ferrant

**ORGANIZACIÓ-HORARI:** 14h, dues sessions de 10 a 18h. (pausa de 13:30 a 14:30h).

**PREU MASTER CLASS:** 575,00€ + (IVA)= 695,75€

### Descomptes:

- 30% per a titular o treballadors d'una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA. 402,50€ + (IVA)= 487,03€
- 10% addicional a partir de la segona inscripció de la mateixa empresa.

**Forma de pagament:** per transferència bancària al núm. de compte: **ES0601821797370018000076**. Referència "Nom empresa o participants" i "títol Master Class".

**"Pizzas i pans italians  
d'excel·lència"**

11 i 12 de juny.  
Dimarts i dijmebres.