

ESMACH 

21-22  
MAGGIO  
2018

# MASSIMILIANO PRETE PIZZA GOURMET TECNICHE, PROCESSI E LIEVITI A CONFRONTO

IL GUSTO AUTENTICO  
CHE POSSIAMO  
FAR RIVIVERE  
*con Massimiliano Prete*

ESMACH  
Grisignano  
VICENZA  
Italia

CORSO DI PANIFICAZIONE TECNICA  
AVANZATA

*La cura degli ingredienti  
che madre natura ci offre*





---

**21-22**  
**MAGGIO**  
**2018**  
**H. 9-17**

ESMACH  
via V. Veneto, 143  
36040 Grisignano di Zocco  
Costo: 400,00 Euro + IVA

*Per iscriverti al corso  
compila il form su  
[www.esmach.com/academy](http://www.esmach.com/academy)*

*Per informazioni:  
[info@esmach.com](mailto:info@esmach.com)*

# **PIZZA GOURMET TECNICHE, PROCESSI E LIEVITI A CONFRONTO**

*Il gusto autentico che  
possiamo far rivivere  
secondo Massimiliano Prete*

**La cura degli ingredienti che madre natura ci offre**

Un corso rivolto ai **professionisti delle farine** che vogliono apprendere le metodologie e le tecniche per ottenere impasti dal gusto autentico, grazie a tecniche e processi collaudati da massimiliano Prete, per produrre pizza gourmet buonissima, di alta qualità, sana e digeribile.

Massimiliano Prete preparerà la sua Pizza gourmet, la pizza che fa cultura del cibo, e che porta il consumatore a degustare e scegliere la qualità.

---

**Massimiliano Prete:** ... passione innata per il gusto! Pizzaiolo, pasticciere, sommelier ... Un eccezionale percorso di crescita professionale lo ha portato a gestire locali molto in voga come Gusto Divino e Teatro del Gusto per i quali ha ricevuto parecchi riconoscimenti a livello nazionale tra cui i 3 spicchi di GamberoRosso. Tra le varie esperienze, la collaborazione con l'UNISG come consulente esterno e docente per corsi di impasti e lievitazione destinati all'alto apprendistato. Nel 2016 inaugura Gusto Madre, pizzeria gourmet in pieno centro ad Alba la cui mission è ricercare il gusto primo che c'è in ognuno di noi, il gusto autentico, primordiale, di una volta, il gusto che ci sembrava perso e che invece, grazie al lievito madre, possiamo far rivivere in ogni nostro piatto. Gusto Madre vuol dire avere cura degli ingredienti che madre natura ci dona, contamararli il meno possibile, per preservarne il sapore originale.



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

