



INVITACIÓN ESPECIAL CLASES MAGISTRALES

Elaboración de Pizzas por Maestros de Maestros



9-12 de Junio de 2025
Centro de Convenciones Córdoba

PROGRAMA

LUNES 9 DE JUNIO
de 18 a 19 horas

“La Auténtica Pizza Argentina”

Tipo de harina necesaria.
Procedimiento.
Características propias del
estilo. Ingredientes
específicos.

MARTES 10 DE JUNIO
de 18 a 19 horas

“La pizza a la piedra madurada”

Maduración en frío.
Dosificación de la levadura.
Fuerza de la harina.
Digeribilidad de la masa.

MIÉRCOLES 11 DE JUNIO
de 18 a 19 horas

“Pizza in pala. El futuro de la pizza”

Técnica y procedimiento.
Harinas necesarias. Hidratación.
Mercado de la pizza in pala

JUEVES 12 DE JUNIO
de 18 a 19 horas

“Pizza in Teglia romana”

Técnicas y procedimiento.
Tipos de harinas y amasados.
Características del estilo.
Cómo presentarla.



**ESCUELA
APYCE**

MAESTROS DE MAESTROS

Las clases serán dictadas por los Maestros de Maestros de nuestra
Escuela Profesional de Maestros Pizzeros de Argentina.



apyce.org