TOPPING CULTURE DAYS

All'inizio di novembre la Demetra Food Academy ha avuto il piacere di ospitare i Master Istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli, dando vita a un'opportunità unica di crescita e condivisione.
Nata nel corso del 2023, la Partnership con la Scuola Italiana Pizzaioli si è consolidata nel corso di questo primo anno di azioni congiunte e conoscerà un'ulteriore evoluzione per il 2025 con l'avvio di una sinergica e concreta attività di incontri con i professionisti del settore all'interno delle principali manifestazioni fieristiche.
L'evento di Talamona, nelle giornate del 4 e 5 novembre, non è stato un semplice momento formativo, ma ha rappresentato una concreta possibilità di approfondimento sulle tecniche, tradizioni e innovazioni legate alla preparazione della pizza, con particolare riferimento alla "topping culture", ossia la cultura della farcitura: se è vero, infatti, che la classica margherita resta la tipologia più consumata al mondo, la pizza rappresenta il cibo che si a un numero sempre crescente di integrazioni con altri ingredienti.
Durante l'evento i partecipanti hanno potuto confrontarsi, scambiare conoscenze ed esperienze e consolidare i rapporti, rafforzando così la comune passione per un mestiere in continua evoluzione, ma sempre rispettoso della tradizione culinaria italiana.