



REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE.

Pinsa Academy è un **workshop gratuito**, organizzato dall'azienda Piaceri del Palato s.r.l., presso la sua sede legale ed operativa.

L'evento formativo ha lo scopo di illustrare le tecniche di lavorazione dell'impasto dell'ORIGINALE PINSA ROMANA CERTIFICATA.

L'evento, seppur formativo, **non è un corso di formazione o master professionale, pertanto non viene rilasciato alcun attestato di qualifica professionale o altro.**

Il workshop è rivolto **ai maggiorenni** che amano sperimentare in cucina, cimentandosi nella elaborazione di un impasto semplice e leggero come quello della pinsa romana, a livello amatoriale.

L'evento è in collaborazione con l'azienda Mecnosud s.r.l., la quale metterà a disposizione dell'azienda organizzatrice, la nuova impastatrice "Mamy" lanciata da poco sul mercato.

L'evento si svolgerà nelle ore pomeridiane di sabato 12 settembre 2020. Il numero massimo di partecipanti è di 15 persone, numero limitato, nel rispetto delle nuove norme anti contagio Covid-19.

Il partecipante sarà invitato ad auto dichiarare di essere in buona salute e di non aver soggiornato all'estero o nei luoghi in cui si registrano un alto numero di contagi.

Il luogo dell'evento è stato allestito in modo da garantire il distanziamento sociale, è stato sanificato e disinfettato, e il personale organizzativo è stato formato e informato sulle cautele e precauzioni da seguire.

Ogni partecipante sarà contattato, tramite il recapito telefonico o indirizzo email rilasciato sul sito, dall'organizzatore dell'evento, allo scopo di informare se rientrerà o meno nel numero massimo di partecipanti.

La definizione del mancato rientro verrà definito seguendo la cronologia temporale delle iscrizioni da parte dei potenziali partecipanti.

Nell'eventualità, in cui tale numero sarà superato, l'evento sarà riproposto nelle giornate di sabato nelle settimane successive.

Ogni partecipante, sarà registrato presso l'azienda organizzatrice e dotato di una shopper contenente una brochure a scopo informativo e pubblicitario.

Nelle ore successive alla registrazione sarà svolta una lezione frontale dall'istruttore e pinsaiolo Giovanni Uva.

Successivamente, i partecipanti sono chiamati nel numero massimo di tre persone (nel rispetto del distanziamento sociale) nel cimentarsi ad impastare e mettere in pratica quanto imparato.

Il workshop oltre ad avere uno scopo formativo, è anche a scopo di vendita e pubblicitario, il partecipante avrà la possibilità di acquistare nello store i prodotti utili alla preparazione sia in relazione all'impasto che alla farcitura delle basi pinsa.

ISTRUTTORE

GIOVANNI UVA

ISTRUTTORE PIZZAIOLO DI ACCADEMIA

PIZZAIOLI DAL 2016

PINSAIOLO CERTIFICATO DA PINSASCHOOL

DAL 2016

La struttura aziendale Piaceri del Palato è autorizzata a tenere al suo interno delle dimostrazioni del prodotto offerto e della propria attività aziendale ai suoi clienti.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Piaceri del Palato s.r.l

Contrada Toppolo snc Grottaminarda AV
0825446532

Melissa Uva 3342293408

Giovanni Uva 3356146322