

## Ercolano

# Sua maestà la pizza in un museo, un corso e una festa al Mav



Un Museo della Pizza, un corso per formare 20 giovani pizzaioli, una festa della pizza la prossima estate. E quanto sarà realizzato ad Ercolano grazie al progetto «La cultura della pizza», promosso dall'associazione «Accademia della pizza a regola d'arte» con il co-finanziamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri-Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale. Il progetto è stato presentato ieri mattina nel salone consiliare del Comune di Ercolano. Presenti il presidente dell'associazione, Gianluigi Noviello, il presidente e vicepresidente dell'Ascom cittadina Franco Ascione e Filippo Borrelli ed il sindaco Ciro Buonaiuto. «Alla fine del percorso - ha spiegato Gianluigi Noviello - sarà data ai ragazzi l'opportunità di realizzare un evento che metta in luce le competenze acquisite e la creatività nel promuovere la cultura della pizza, con "PizzArt". Abbiamo, inoltre, programmato l'allestimento di un vero e proprio Museo della Pizza, in cui raccogliere gli elementi legati a tale prodotto». Per iscriversi al corso, rivolto a 20 giovani tra i 18 e i 35 anni, è necessario seguire le indicazioni contenute nel bando (scadenza il prossimo 25 novembre) sul sito [www.pizzaregoladarte.it](http://www.pizzaregoladarte.it). Le attività di formazione si terranno nel MAV-Museo Archeologico Virtuale di Ercolano, dal lunedì al venerdì, 9-14, per la durata di 300 ore.

an.cim.

Il Roma – 14 novembre 2015

## In estate a Ercolano nascerà il Museo della Pizza

ERCOLANO. Un Museo della Pizza, un corso per formare venti giovani pizzaioli, una festa della pizza la prossima estate. È quanto sarà realizzato ad Ercolano grazie al progetto "La cultura della pizza", promosso dall'associazione "Accademia della pizza a regola d'arte" grazie al co-finanziamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale. Il progetto è stato presentato ieri mattina nel salone consiliare del Comune di Ercolano alla presenza del presidente

dell'associazione, Gianluigi Noviello, del presidente e del vicepresidente dell'Ascom cittadina Franco Ascione e Filippo Borrelli e del sindaco di Ercolano Ciro Buonajuto. «Il progetto - ha spiegato Noviello - ha come obiettivo principale la diffusione della cultura e delle tradizioni partenopee anche attraverso la formazione professionale di giovani pizzaioli. Favoriremo l'inserimento lavorativo dei giovani fornendo loro gli strumenti e le nozioni teorico-pratiche per acquisire una qualifica professionale». «Il lavoro del pizzaiolo - hanno

spiegato Ascione e Borrelli - non conosce crisi ed è una figura professionale sempre più richiesta, tuttavia mancano giovani con una formazione adeguata. Il mercato dei consumatori di pizza nel nostro Paese è davvero ampio». Il sindaco Buonajuto si è impegnato a mettere a disposizione, se necessario, i locali più idonei per ospitare il Museo della Pizza, spiegando che «c'è la volontà di continuare a mettere Ercolano al centro delle politiche culturali e a favore dei giovani nell'area vesuviana».

## *A Ercolano un corso di formazione per giovani pizzaioli*

novembre 11, 2015 [comunicati stampa](#) [No comments](#)

Condividi



L'associazione "**Accademia della pizza a regola d'arte**", con sede a Ercolano, organizza, con il co-finanziamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale un **corso di formazione per venti giovani pizzaioli**, all'interno del progetto "La cultura della pizza".

La conferenza stampa di presentazione del corso si terrà **venerdì 13 novembre alle 12** nel salone consiliare del Comune di Ercolano, in corso Resina 39. Introdurrà **Gianluigi Noviello**, presidente dell'associazione Accademia della Pizza a Regola d'Arte. Interverranno: **Ciro Buonajuto**, sindaco di Ercolano; **Pietro Paolo Mauro**, assessore alle attività produttive; **Ciro Cacciola**, direttore generale del Museo Archeologico Virtuale; **Sergio Miccù**, presidente dell'Associazione Pizzaioli Napoletani.

## Un Museo della Pizza a Ercolano

novembre 16, 2015 [comunicati stampa](#) [No comments](#)

Condividi



Un **Museo della Pizza**, un corso per formare venti giovani pizzaioli, una festa della pizza la prossima estate. E' quanto sarà realizzato ad Ercolano grazie al progetto "La cultura della pizza", promosso dall'associazione "**Accademia della pizza a regola d'arte**" grazie al co-finanziamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale. Il progetto è stato presentato stamattina nel salone consiliare del Comune di Ercolano alla presenza del presidente dell'associazione, **Gianluigi Noviello**, del presidente e del vicepresidente dell'Ascom cittadina **Franco Ascione** e **Filippo Borrelli** e del sindaco di Ercolano **Ciro Buonajuto**.

*"Il progetto – ha spiegato Noviello – ha come obiettivo principale la diffusione della cultura e delle tradizioni partenopee anche attraverso la formazione professionale di giovani pizzaioli. Favoriremo l'inserimento lavorativo dei giovani fornendo loro gli strumenti e le nozioni teorico-pratiche per acquisire una qualifica professionale, quella di pizzaiolo, oggi molto richiesta, organizzando attività in aula e laboratoriali. Alla fine del percorso sarà data ai ragazzi l'opportunità di realizzare un evento ad hoc che metta in luce le competenze acquisite e la creatività dei singoli soggetti nel promuovere la cultura della pizza e delle tradizioni napoletane, attraverso la "PizzArt", un evento artistico-gastronomico-musicale, in cui i nuovi giovani pizzaioli potranno cimentarsi mostrando le loro nuove competenze. Abbiamo, inoltre, programmato l'allestimento e l'inaugurazione di un vero e proprio "Museo della Pizza" in cui raccogliere elementi materiali ed immateriali legati a tale prodotto."*

*"Il lavoro del pizzaiolo – hanno spiegato Ascione e Borrelli – non conosce crisi ed è una figura professionale sempre più richiesta, tuttavia mancano giovani con una formazione adeguata. Il mercato dei consumatori di pizza nel nostro Paese è davvero ampio: basti pensare che ogni anno si consumano 2 miliardi e 550 milioni di pizze. Grazie a questo progetto saranno poste in essere azioni che consentiranno ai giovani di intraprendere una professione fortemente legata alla tradizione e alla cultura locale."*

Il sindaco Buonajuto ha ringraziato gli organizzatori per aver scelto Ercolano come città sede del progetto, rimarcando che nelle attività svolte sul territorio negli ultimi mesi ricorre continuamente la parola "cultura." Secondo Buonajuto, che si è impegnato a mettere a disposizione, se necessario, i locali più idonei per ospitare il Museo della Pizza, "c'è la volontà di continuare a mettere Ercolano al centro delle politiche culturali e a favore dei giovani nell'area vesuviana."

Per iscriversi al corso di formazione per pizzaioli, rivolto a 20 giovani campani tra i 18 ed i 35 anni, in possesso di diploma di scuola media superiore, inoccupati, inattivi o disoccupati, è necessario seguire le istruzioni presenti sul bando pubblicato sul sito web [www.pizzaregoladarte.it](http://www.pizzaregoladarte.it) La scadenza del bando è prevista per il prossimo 25 novembre. Le attività di formazione d'aula si terranno nel MAV – Museo Archeologico Virtuale di Ercolano, dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 14. Il corso avrà una durata di 300 ore e comprenderà dei moduli di base e di specializzazione nonché laboratori pratici. Alla fine del percorso teorico, i giovani effettueranno delle attività laboratoriali presso alcune delle pizzerie aderenti alla rete dell'associazione organizzatrice.



## Un Museo della Pizza a Ercolano grazie alla sinergia tra l'Accademia della pizza a regola d'arte e la Presidenza del Consiglio dei Ministri

By [Dario Striano](#) on 14 novembre 2015

3



Un **Museo della Pizza**, un corso per formare venti giovani pizzaioli, una festa della pizza la prossima estate. E' quanto sarà realizzato ad Ercolano grazie al progetto **“La cultura della pizza”**, promosso dall'associazione **“Accademia della pizza a regola d'arte”** grazie al co-finanziamento della **Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale**. Il progetto è stato presentato stamattina nel salone consiliare del **Comune di Ercolano** alla presenza del presidente dell'associazione, **Gianluigi Noviello**, del presidente e del vicepresidente dell'**Ascom** cittadina **Franco Ascione** e **Filippo Borrelli** e del **sindaco di Ercolano** **Ciro Buonajuto**.

*“Il progetto – ha spiegato Noviello – ha come obiettivo principale la diffusione della cultura e delle tradizioni partenopee anche attraverso la formazione professionale di giovani pizzaioli. Favoriremo l'inserimento lavorativo dei giovani fornendo loro gli strumenti e le nozioni teorico-pratiche per acquisire una qualifica professionale, quella di pizzaiolo, oggi molto richiesta, organizzando attività in aula e laboratoriali. Alla fine del percorso sarà data ai ragazzi l'opportunità di realizzare un evento ad hoc che metta in luce le competenze acquisite e la creatività dei singoli soggetti nel promuovere la cultura della pizza e delle tradizioni napoletane, attraverso la **“PizzArt”**, un evento artistico-gastronomico-musicale, in cui i nuovi giovani pizzaioli potranno cimentarsi mostrando le loro nuove competenze. Abbiamo, inoltre, programmato l'allestimento e l'inaugurazione di un vero e proprio **“Museo della Pizza”** in cui raccogliere elementi materiali ed immateriali legati a tale prodotto.”*

*“Il lavoro del pizzaiolo – hanno spiegato Ascione e Borrelli – non conosce crisi ed è una figura professionale sempre più richiesta, tuttavia mancano giovani con una formazione adeguata. Il mercato dei consumatori di pizza nel nostro Paese è davvero ampio: basti pensare che ogni anno si consumano **2 miliardi e 550 milioni di pizze**. Grazie a questo progetto saranno poste in essere azioni che consentiranno ai giovani di intraprendere una professione fortemente legata alla tradizione e alla cultura locale.”*

Il sindaco Buonajuto ha ringraziato gli organizzatori per aver scelto Ercolano come città sede del progetto, rimarcando che nelle attività svolte sul territorio negli ultimi mesi ricorre continuamente la parola “cultura.” Secondo Buonajuto, che si è impegnato a mettere a disposizione, se necessario, i locali più idonei per ospitare il **Museo della Pizza**, “c’è la volontà di continuare a mettere Ercolano al centro delle politiche culturali e a favore dei giovani nell’area vesuviana.”

Per iscriversi al corso di formazione per pizzaioli, rivolto a 20 giovani campani tra i 18 ed i 35 anni, in possesso di diploma di scuola media superiore, inoccupati, inattivi o disoccupati, è necessario seguire le istruzioni presenti sul bando pubblicato sul sito web [www.pizzaregoladarte.it](http://www.pizzaregoladarte.it) La scadenza del bando è prevista per il prossimo 25 novembre. Le attività di formazione d’aula si terranno nel **MAV – Museo Archeologico Virtuale di Ercolano**, dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 14. Il corso avrà una durata di 300 ore e comprenderà dei moduli di base e di specializzazione nonché laboratori pratici. Alla fine del percorso teorico, i giovani effettueranno delle attività laboratoriali presso alcune delle pizzerie aderenti alla rete dell’associazione organizzatrice.

>> **CORSO GRATUITO PER PIZZAIOLO**

12/11/2015



**SCADENZA: 25 NOVEMBRE**

L' "Accademia della pizza a regola d'arte" ha aperto un bando per l'ammissione di 20 giovani più 4 uditori al corso di formazione per la figura professionale di pizzaiolo.

**REQUISITI :**

- età compresa tra i 18 e i 35 anni;
- essere residenti nella Regione Campania
- diploma di scuola media superiore;
- essere inoccupati, inattivi, disoccupati

I cittadini extracomunitari dovranno essere in possesso di un valido permesso di soggiorno.

La partecipazione al corso è totalmente gratuita .

Le attività di formazione d'aula si terranno nel MAV – Museo Archeologico Virtuale di Ercolano (NA), via IV Novembre 44, Ercolano (NA), dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 14. I laboratori si terranno presso alcune pizzerie nei Comuni di Ercolano, Portici, Torre del Greco o zone limitrofe.

Le domande dovranno essere inviate entro il 25 novembre nelle seguenti modalità:

- a mano presso la sede della Pro Loco Herculaneum, corso Resina 187, Ercolano, dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13
- via mail all'indirizzo [accademiapizzadarte@gmail.com](mailto:accademiapizzadarte@gmail.com)
- via pec all'indirizzo [accademiadellapizzadarte@legalmail.it](mailto:accademiadellapizzadarte@legalmail.it)

Ulteriori informazioni ed i documenti necessari sono reperibili sul [sito](#) dell' Accademia della Pizza.



Informazione  
Spettacolo  
Attualità  
Turismo

## ***Un Museo della Pizza a Ercolano***

Data pubblicazione: 13-11-2015

Un Museo della Pizza, un corso per formare venti giovani pizzaioli, una festa della pizza la prossima estate. E' quanto sarà realizzato ad Ercolano grazie al progetto "La cultura della pizza", promosso dall'associazione "Accademia della pizza a regola d'arte" grazie al co-finanziamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale. Il progetto è stato presentato stamattina nel salone consiliare del Comune di Ercolano alla presenza del presidente dell'associazione, Gianluigi Noviello, del presidente e del vicepresidente dell'Ascom cittadina Franco Ascione e Filippo Borrelli e del sindaco di Ercolano Ciro Buonajuto. "Il progetto - ha spiegato Noviello - ha come obiettivo principale la diffusione della cultura e delle tradizioni partenopee anche attraverso la formazione professionale di giovani pizzaioli. Favoriremo l'inserimento lavorativo dei giovani fornendo loro gli strumenti e le nozioni teorico-pratiche per acquisire una qualifica professionale, quella di pizzaiolo, oggi molto richiesta, organizzando attività in aula e laboratoriali. Alla fine del percorso sarà data ai ragazzi l'opportunità di realizzare un evento ad hoc che metta in luce le competenze acquisite e la creatività dei singoli soggetti nel promuovere la cultura della pizza e delle tradizioni napoletane, attraverso la "PizzArt", un evento artistico-gastronomico-musicale, in cui i nuovi giovani pizzaioli potranno cimentarsi mostrando le loro nuove competenze. Abbiamo, inoltre, programmato l'allestimento e l'inaugurazione di un vero e proprio "Museo della Pizza" in cui raccogliere elementi materiali ed immateriali legati a tale prodotto." "Il lavoro del pizzaiolo - hanno spiegato Ascione e Borrelli - non conosce crisi ed è una figura professionale sempre più richiesta, tuttavia mancano giovani con una formazione adeguata. Il mercato dei consumatori di pizza nel nostro Paese è davvero ampio: basti pensare che ogni anno si consumano 2 miliardi e 550 milioni di pizze. Grazie a questo progetto saranno poste in essere azioni che consentiranno ai giovani di intraprendere una professione fortemente legata alla tradizione e alla cultura locale." Il sindaco Buonajuto ha ringraziato gli organizzatori per aver scelto Ercolano come città sede del progetto, rimarcando che nelle attività svolte sul territorio negli ultimi mesi ricorre continuamente la parola "cultura." Secondo Buonajuto, che si è impegnato a mettere a disposizione, se necessario, i locali più idonei per ospitare il Museo della Pizza, "c'è la volontà di continuare a mettere Ercolano al centro delle politiche culturali e a favore dei giovani nell'area vesuviana." Per iscriversi al corso di formazione per pizzaioli, rivolto a 20 giovani campani tra i 18 ed i 35 anni, in possesso di diploma di scuola media superiore, inoccupati, inattivi o disoccupati, è necessario seguire le istruzioni presenti sul bando pubblicato sul sito web [www.pizzaregoladarte.it](http://www.pizzaregoladarte.it) La scadenza del bando è prevista per il prossimo 25 novembre. Le attività di formazione d'aula si terranno nel MAV – Museo Archeologico Virtuale di Ercolano, dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 14. Il corso avrà una durata di 300 ore e comprenderà dei moduli di base e di specializzazione nonché laboratori pratici. Alla fine del percorso teorico, i giovani effettueranno delle attività laboratoriali presso alcune delle pizzerie aderenti alla rete dell'associazione organizzatrice.



# ScrivoNapoli.it



## Arte della pizza, a Ercolano un museo e un corso per giovani pizzaioli

L'obiettivo principale è la diffusione della cultura e delle tradizioni partenopee



13 novembre 2015

[Share on facebook](#) [Share on twitter](#) [Share on print](#) [Share on oknotizie](#) [More Sharing Services](#) **1**

**ERCOLANO** – Un museo della Pizza, un corso per formare venti giovani pizzaioli, una festa della pizza la prossima estate. E' quanto sarà realizzato ad Ercolano grazie al progetto “La cultura della pizza”, promosso dall’associazione “**Accademia della pizza a regola d’arte**” grazie al co-finanziamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale. Il progetto è stato presentato stamattina nel salone consiliare del Comune di Ercolano alla presenza del presidente dell’associazione, **Gianluigi Noviello**, del presidente e del vicepresidente dell’Ascom cittadina **Franco Ascione** e **Filippo Borrelli** e del sindaco di Ercolano **Ciro Buonajuto**.

“Il progetto – ha spiegato Noviello – ha come obiettivo principale la diffusione della cultura e delle tradizioni partenopee anche attraverso la formazione professionale di giovani pizzaioli. Favoriremo

l'inserimento lavorativo dei giovani fornendo loro gli strumenti e le nozioni teorico-pratiche per acquisire una qualifica professionale, quella di pizzaiolo, oggi molto richiesta, organizzando attività in aula e laboratoriali. Alla fine del percorso sarà data ai ragazzi l'opportunità di realizzare un evento ad hoc che metta in luce le competenze acquisite e la creatività dei singoli soggetti nel promuovere la cultura della pizza e delle tradizioni napoletane, attraverso la "PizzArt", un evento artistico-gastronomico-musicale, in cui i nuovi giovani pizzaioli potranno cimentarsi mostrando le loro nuove competenze. Abbiamo, inoltre, programmato l'allestimento e l'inaugurazione di un vero e proprio "Museo della Pizza" in cui raccogliere elementi materiali ed immateriali legati a tale prodotto."

"Il lavoro del pizzaiolo – hanno spiegato Ascione e Borrelli – non conosce crisi ed è una figura professionale sempre più richiesta, tuttavia mancano giovani con una formazione adeguata. Il mercato dei consumatori di pizza nel nostro Paese è davvero ampio: basti pensare che ogni anno si consumano 2 miliardi e 550 milioni di pizze. Grazie a questo progetto saranno poste in essere azioni che consentiranno ai giovani di intraprendere una professione fortemente legata alla tradizione e alla cultura locale."

Il sindaco Buonajuto ha ringraziato gli organizzatori per aver scelto Ercolano come città sede del progetto, rimarcando che nelle attività svolte sul territorio negli ultimi mesi ricorre continuamente la parola "cultura." Secondo Buonajuto, che si è impegnato a mettere a disposizione, se necessario, i locali più idonei per ospitare il Museo della Pizza, "c'è la volontà di continuare a mettere Ercolano al centro delle politiche culturali e a favore dei giovani nell'area vesuviana."

Per iscriversi al corso di formazione per pizzaioli, rivolto a 20 giovani campani tra i 18 ed i 35 anni, in possesso di diploma di scuola media superiore, inoccupati, inattivi o disoccupati, è necessario seguire le istruzioni presenti sul bando pubblicato sul sito web [www.pizzaregoladarte.it](http://www.pizzaregoladarte.it) La scadenza del bando è prevista per il prossimo 25 novembre. Le attività di formazione d'aula si terranno nel MAV – Museo Archeologico Virtuale di Ercolano, dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 14. Il corso avrà una durata di 300 ore e comprenderà dei moduli di base e di specializzazione nonché laboratori pratici. Alla fine del percorso teorico, i giovani effettueranno delle attività laboratoriali presso alcune delle pizzerie aderenti alla rete dell'associazione organizzatrice.

## ARGA CAMPANIA "Francesco Landolfo"



Gruppo di specializzazione - Associazione regionale giornalisti campani per l'agricoltura, alimentazione, ambiente, territorio, foreste, pesca, energie rinnovabili.

### Mondo Pizza

**Napoli** Un corso di formazione per giovani pizzaioli: la presentazione alla stampa venerdì 13 mattina in Comune. L'associazione "Accademia della pizza a regola d'arte". Un Museo della Pizza a Ercolano grazie alla sinergia tra l'Accademia della pizza a regola



 Michele M.Ippolito  Pubblicato il 13/11/2015 | [Stampa](#)

**Napoli** Un Museo della Pizza a Ercolano grazie alla sinergia tra l'Accademia della pizza a regola d'arte e la Presidenza del Consiglio dei Ministri

Ercolano, 13 novembre 2015 – Un Museo della Pizza, un corso per formare venti giovani pizzaioli, una festa della pizza la prossima estate. E' quanto sarà realizzato ad Ercolano grazie al progetto "La cultura della pizza", promosso dall'associazione "Accademia della pizza a regola d'arte" grazie al co-finanziamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale. Il progetto è stato presentato stamattina nel salone consiliare del Comune di Ercolano alla presenza del presidente dell'associazione, Gianluigi Noviello, del presidente e del vicepresidente dell'Ascom cittadina Franco Ascione e Filippo Borrelli e del sindaco di Ercolano Ciro Buonajuto.

"Il progetto - ha spiegato Noviello - ha come obiettivo principale la diffusione della cultura e delle tradizioni partenopee anche attraverso la formazione professionale di giovani pizzaioli. Favoriremo l'inserimento lavorativo dei giovani fornendo loro gli strumenti e le nozioni teorico-pratiche per acquisire una qualifica professionale, quella di pizzaiolo, oggi molto richiesta, organizzando attività in aula e laboratoriali. Alla fine del percorso sarà data ai ragazzi l'opportunità di realizzare un evento ad hoc che metta in luce le competenze acquisite e la creatività dei singoli soggetti nel promuovere la cultura della pizza e delle tradizioni napoletane, attraverso la "PizzArt", un evento artistico-gastronomico-musicale, in cui i nuovi giovani pizzaioli potranno cimentarsi mostrando le loro nuove competenze. Abbiamo, inoltre, programmato l'allestimento e l'inaugurazione di un vero

e proprio “Museo della Pizza” in cui raccogliere elementi materiali ed immateriali legati a tale prodotto.”

“Il lavoro del pizzaiolo – hanno spiegato Ascione e Borrelli - non conosce crisi ed è una figura professionale sempre più richiesta, tuttavia mancano giovani con una formazione adeguata. Il mercato dei consumatori di pizza nel nostro Paese è davvero ampio: basti pensare che ogni anno si consumano 2 miliardi e 550 milioni di pizze. Grazie a questo progetto saranno poste in essere azioni che consentiranno ai giovani di intraprendere una professione fortemente legata alla tradizione e alla cultura locale.”

Il sindaco Buonajuto ha ringraziato gli organizzatori per aver scelto Ercolano come città sede del progetto, rimarcando che nelle attività svolte sul territorio negli ultimi mesi ricorre continuamente la parola “cultura.” Secondo Buonajuto, che si è impegnato a mettere a disposizione, se necessario, i locali più idonei per ospitare il Museo della Pizza, “c’è la volontà di continuare a mettere Ercolano al centro delle politiche culturali e a favore dei giovani nell’area vesuviana.”

Per iscriversi al corso di formazione per pizzaioli, rivolto a 20 giovani campani tra i 18 ed i 35 anni, in possesso di diploma di scuola media superiore, inoccupati, inattivi o disoccupati, è necessario seguire le istruzioni presenti sul bando pubblicato sul sito web [www.pizzaregoladarte.it](http://www.pizzaregoladarte.it) La scadenza del bando è prevista per il prossimo 25 novembre. Le attività di formazione d’aula si terranno nel MAV – Museo Archeologico Virtuale di Ercolano, dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 14. Il corso avrà una durata di 300 ore e comprenderà dei moduli di base e di specializzazione nonché laboratori pratici. Alla fine del percorso teorico, i giovani effettueranno delle attività laboratoriali presso alcune delle pizzerie aderenti alla rete dell’associazione organizzatrice.

Ufficio stampa: dr. Michele M. Ippolito – 3403008340 [michele.ippolito@fastwebnet.it](mailto:michele.ippolito@fastwebnet.it)

-----  
11 novembre 2015 - Un corso di formazione per giovani pizzaioli: la presentazione alla stampa venerdì mattina in Comune.

L’associazione “Accademia della pizza a regola d’arte”, con sede a Ercolano, organizza, con il co-finanziamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale un corso di formazione per venti giovani pizzaioli, all’interno del progetto “La cultura della pizza”.

La conferenza stampa di presentazione del corso si terrà venerdì 13 novembre alle 12 nel salone consiliare del Comune di Ercolano, in corso Resina 39.

Introdurrà Gianluigi Noviello, presidente dell’associazione Accademia della Pizza a Regola d’Arte. Interverranno: Ciro Buonajuto, sindaco di Ercolano; Pietro Paolo Mauro, assessore alle attività produttive; Ciro Cacciola, direttore generale del Museo Archeologico Virtuale; Sergio Miccù, presidente dell’Associazione Pizzaioli Napoletani.

Tutti i colleghi giornalisti sono invitati a partecipare.