

Corso professionale per pizzaioli, stage formativi a Palermo, ecco come iscriversi

Autore: Anna Rita Follari

Data: 06 Aprile 2024



Confcommercio Palermo e Fipe hanno annunciato l'organizzazione di un [corso](#) professionale per pizzaioli che si terrà dal 22 al 30 aprile. L'iniziativa prevede anche stage formativi presso quattro importanti aziende palermitane nel settore della ristorazione. Le aziende coinvolte, La Braciera, Ciccio passami l'olio, La Cubana e Quartararo, offriranno agli studenti la possibilità di mettere in pratica le conoscenze acquisite durante il corso e valuteranno la possibilità di **assunzione** per coloro che dimostreranno particolari abilità nel campo della pizza.

Il corso, che include 5 lezioni in laboratorio e **100** ore di stage, è rivolto a chi desidera intraprendere la [carriera](#) di pizzaiolo e vuole acquisire competenze pratiche nel settore. Per maggiore informazioni e per iscriversi, è possibile contattare il numero telefonico 3332643976.

La Braciera

La pizzeria La Braciera, nata negli anni ottanta nella storica sede di via San Lorenzo a Palermo, ha saputo conquistare il palato di generazioni di buongustai grazie alla sua costante ricerca di qualità e della genuinità. Da oltre trent'anni, La **Braciera** si distingue per l'attenzione alla materia prima e

l'osservazione nel rispetto della tradizione.

Uno dei punti forza di La Braciera è stata l'introduzione della lievitazione naturale e della lenta maturazione degli impasti, garantendo così prodotti di alta qualità. Inoltre, la pizzeria ha saputo distinguersi per l'utilizzo di farine speciali come quella di kamut e di grani antichi siciliani, dimostrando un impegno costante verso il miglioramento della propria offerta.

I numerosi riconoscimenti ottenuti da parte della critica e della stampa, tra cui i tre spicchi del gambero rosso e il prestigioso piazzamento nella classifica di "50 top pizza", testimoniano l'eccellenza e la costante ricerca da parte dell'azienda.

Ciccio Passami L'olio

La pizzeria Ciccio Passami l'olio è un vero e proprio gioiello gastronomico che nasce dalla passione per la **qualità** e l'autenticità dei prodotti utilizzati. Con un approccio semplice ma attento ai dettagli, il team della pizzeria si impegna a selezionare solo ingredienti di altissima qualità provenienti da coltivazioni locali, garantendo così esperienza culinaria unica.

Uno degli elementi distintivi di questa pizzeria è l'utilizzo di farine biologiche di alta qualità per la preparazione delle basi delle pizze. La farina di kamut di alta digeribilità, la farina integrale siciliana "tummy" e/o russello-majorca e la farina "Quattro stagioni" conferiscono alle pizze un sapore e consistenza unici, che si sposano perfettamente con gli ingredienti freschi e genuini utilizzati per i condimenti.

La scelta di utilizzare prodotti esclusivamente D.o.p come la mozzarella di bufala, la ricotta e la burrata provenienti da Padula e i friarielli direttamente da Napoli, garantisce un'esperienza unica e tradizionale. Inoltre, la pizzeria si distingue per l'utilizzo di ingredienti pregiati come il prosciutto cotto senza glutine, polifosfati e conservanti, il prosciutto crudo di Parma e la bottarga di tonno prodotta a Palermo.

La Cubana

Nel cuore di Palermo, tra le antiche stradine di un piccolo borgo, si trova La Cubana, un locale che racchiude passione in sé, la storia e la passione di tre generazioni. Con quasi cento anni di esperienza alle spalle, La Cubana è riuscita a mantenere viva l'autentica tradizione della gelateria di una volta, proponendo ai propri clienti un viaggio nel tempo attraverso gusti e sapori unici.

La Cubana non si ferma alla sola produzione di gelati artigianali: la **pasticceria** propone dolci tradizionali rivisitati con un tocco di innovazione, mentre la gastronomia si distingue per piatti tipici della cucina siciliana arricchiti senza perdere le radici. Ciò che rende davvero speciale La Cubana è l'attenzione verso il futuro: la continua ricerca di ingredienti nuovi e soluzioni più salutari testimonia l'impegno del locale nel rimanere al passo con i tempi, senza però perdere di vista le proprie radici e la propria identità.

Quartararo

L'azienda nasce nel 1991 con sede in viale Regione Siciliana sud-est 2207. Ciò che inizia con una piccola produzione di pane venduto porta a porta si trasforma nel corso degli anni in un vero e proprio punto di riferimento per la gastronomia locale. Nel 2007, il punto vendita principale subisce un restyling completo, diventando luogo di eccellenza dove i clienti possono trovare prodotti di qualità che spaziano dalla pasticceria alla gelateria, dalla rosticceria alla pizzeria, senza mai

tralasciare la produzione del pane in più di 10 tipologie di impasti diversi.

Oggi l'azienda Quartararo è una realtà solida e affermata a Palermo, nota soprattutto per la qualità della sua **pizza** preparata con ingredienti freschi e cotte nel forno a legna. Tra le specialità proposte spicca lo sfincione, simbolo della cultura del "cibo da strada" palermitano inserito nella lista dei prodotti agroalimentari. L'azienda utilizza farine di prima scelta, come il blend Quartararo composto da farine siciliane e italiane molite a pietra che conferiscono alle preparazioni un profumo e un aroma unici.

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/palermo/corso-professionale-pizzaioli-stage-formativi-palermo-ecco-come-isciversi/1001042/>

Generato il 19/05/2026