



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/tecnicamente-pizza-nel-mondo-marco-quintili-presenta-l-associazione-per-panificatori-professionisti>

Tecnicamente Pizza nel Mondo, Marco Quintili presenta l'associazione per panificatori professionisti



NEWS-

Date de mise en ligne : sabato 22 febbraio 2020

Close-Up.it - storie della visione

Dopo un percorso iniziato come semplice community Facebook 4 anni fa ora Tecnicamente Pizza Blog diventa una vera e propria associazione: è nata "Associazione Tecnicamente Pizza nel Mondo", un ente no profit che vuole cambiare il modo di affrontare il mestiere di pizzaiolo e del panificatore. Al momento ci sono molte associazioni disponibili, ma TPM nasce con l'obiettivo di mettere prima di tutto avanti il pizzaiolo permettendogli di aggiornarsi con dei corsi tenuti da maestri provenienti da tutto il mondo e accessibili a tutti. Oltre ai corsi per la pizza però gli associati potranno partecipare anche a corsi di eccellenza per la panificazione per la pasticceria, oltre che aggiornamenti su comunicazione, marketing e gestione del locale che permetteranno di avere sempre una formazione a 360°. I maestri fondatori di TPM sono tra i più rinomati per lo studio della panificazione e sono i volti di alcuni dei più importanti brand legati al mondo della pizza.

Marco Quintili, presidente dell'associazione Tecnicamente Pizza nel Mondo spiega in cosa consiste il suo nuovo organismo dedicato a pizzaioli e operatori della panificazione: "È un'associazione no profit di cui possono usufruire tutti gli associati, che avranno accesso a dei servizi fondamentali nella gestione di una pizzeria: offriamo assistenza fiscale, consulenza tecnica, giacche personalizzate dell'associazione, ma soprattutto la possibilità di accedere ai corsi tenuti dai maestri panificatori da tutto il mondo" Tecnicamente Pizza nel Mondo avrà l'obiettivo di cambiare il modo di aiutare pizzaioli e operatori del settore a 360° offrendo servizi solitamente esclusi dagli altri operatori: "Voglio dare più servizi al mondo della pizza, ma soprattutto darli senza lucrare sul lavoro dei maestri. Spesso quando partecipo ad un evento l'organizzatore prende una cifra che è quattro volte quella poi riconosciuta al maestro, questo è inaccettabile e vogliamo dare a tutti la possibilità di migliorarsi accedendo ai nostri servizi".

Proprio per questo non esiste un'associazione simile a Tecnicamente Pizza nel Mondo nel panorama italiano: "Attualmente non credo esista un'associazione dove viene prima il pizzaiolo rispetto al fine commerciale. Noi diamo assistenza a 360 gradi, dalle questioni fiscali con un nostro CAF di riferimento fino ai consigli per sperimentare nuove tecniche e la gestione stessa del locale. Abbiamo un grande team di comunicazione che potrà dare consulenza gratuita ai nostri associati. Siamo sempre disponibili con il singolo pizzaiolo, non puntiamo ad essere entità commerciale e mainstream aperta a tutti, bensì vogliamo creare una comunità di veri professionisti". È aperto il nuovo tesseramento e presto partiranno i primi corsi tenuti da maestri della panificazione provenienti da tutto il mondo ed aperti a tutti gli associati: "I corsi partiranno dalla pizzeria fino alla panificazione e pasticceria, si avrà la possibilità di partecipare corsi con un numero massimo di 30 iscritti in modo tale da permettere al maestro di curare ogni singolo iscritto perché per noi tutti saranno importanti in egual misura. Non un passo indietro, ne un passo avanti, ma ognuno fianco all'altro".

Gli obiettivi dell'associazione Tecnicamente Pizza nel Mondo sono chiari: "L'obiettivo è arrivare ad avere quantomeno un numero di iscritti pari a quello della nostra community Facebook: ci sono tanti pizzaioli all'interno da tutto il mondo, dal Giappone alla Svizzera e questo riempie tutti noi di orgoglio".