

Mi chiamo Cristian Zaghini.

Sono nato nel 1974 in provincia di Rovigo e da quando avevo 14 anni fare la pizza è diventata la mia passione, finché dopo anni di esperienza lavorativa e formazione professionale, nel 2004 ho aperto la mia partita Iva come libero professionista.

E' nata così *Consultapizza* e da allora mi occupo di:

- √ affiancamento formativo
- √ consulenze e formazione nelle pizzerie, focacce rie e piadine rie
- √ corsi professionali di base e avanzati per pizzaioli (pizza tradizionale, pizza in teglia e alla romana, impasti diretti e indiretti, impasti con il lievito madre naturale, pizza gourmet)
- √ assistenza e mentoring allo start up di impresa

Vi racconto un po' la mia esperienza lavorativa, oltre ovviamente alle mie consulenze nelle pizzerie e laboratori in Italia, Croazia, Spagna, Svizzera, Monaco e Francia:

- | | |
|------------------|--|
| <i>anno 2012</i> | Tecnico e docente presso la "Pizza University", la scuola di formazione all'interno della Moretti Forni Spa a Mondolfo |
| <i>anno 2011</i> | Insegnamento e affiancamento formativo sugli impasti a lievito madre naturale presso i due nuovi punti de "L'Oragiusta" (pizzeria, cucina e bar) del gruppo Maglione a Pinerolo e a Moncalieri |
| <i>anno 2010</i> | Affiancamento allo start up della pizzeria al taglio "La divina pizza" a Firenze |

anno 2009–2008 Stagioni estive, gestore del locale e responsabile degli impasti a lievito madre naturale presso “Ex dancing” (pizzeria, piadineria, insalateria) a Rimini

anno 2008–2005 Consulente esterno ed informatore tecnico degli impasti del laboratorio del Molino Quaglia di Vighizzolo d’Este.

Docente dei corsi di specializzazione con il lievito madre naturale, tecniche di impasto discontinuo (indiretto) e relatore all’interno dei simposi tecnici presso l’Università della pizza

anno 2004 Primo pizzaiolo presso “Canasta” (ristorante, pizzeria) in viale Ceccarini a Riccione

Nel frattempo divento anche docente di corsi surrogatori presso l’Istituto alberghiero Savioli a Riccione e presso altri istituti alberghieri privati e non a Rimini

anno 1997–1992 Primo pizzaiolo presso il Ristorante Pizzeria “Gianni” a Riccione

anno 1992–1986 Apprendista pizzaiolo, diventato poi primo pizzaiolo presso la Pizzeria “Padus”, la “Tavernetta” e “Laghetti” nella provincia di Rovigo

I miei grandi Maestri sono stati:

⇒ Maestro Pasticciere Rolando Morandin, con cui ho fatto il corso di specializzazione sul lievito madre naturale in acqua;

⇒ MOF. Josef Dorffer, con cui ho fatto il corso di panificazione francese con il lievito madre naturale (lavain chef) e paste acide;

⇒ Maestro Piergiorgio Giorilli e la Dott.ssa Elena Lipetskaja, con cui ho fatto il master di specializzazione sugli impasti con metodi discontinui (indiretti), ossia il polis e la biga;

⇒ Tecnico di panificazione ed arte bianca di Arte & Mestieri di Ravenna
Fausto Rivola, con cui ho fatto il corso di panificazione e dei dolci lievitati.

In sintesi....questo è Cristian! Va aggiunta ancora la passione, la determinazione
e l'amore che nutro per il mio lavoro!

A presto

Cristian Zaghini

Cell: (+39) 349 4534296

E-mail: info@consultapizza.com