



# PIZZA Revolution

Dal Centro Federica Weblearning dell'Università di Napoli Federico II  
arriva il primo MOOC sulla pizza curato da Luciano Pignataro

**17 settembre 2019**

Caputo Pizza Village - Terrazza Ferrari  
ore 18

**Napoli, 17 settembre 2019.** Si presenta oggi alle 18, nell'ambito del Caputo Pizza Village, il primo corso accademico sulla pizza, curato da Luciano Pignataro per Federica Weblearning dell'Università di Napoli Federico II: Pizza Revolution.

Federica Weblearning, battistrada in Europa nel settore della formazione a distanza, offre contenuti didattici multimediali di alta qualità open access attraverso i suoi MOOC, *Massive Open Online Courses*.

Il curatore ne discuterà con Valentina Della Corte e Alberto Ritieni, docenti rispettivamente di Economia del turismo e Chimica degli alimenti dell'Ateneo federiciano, e con Evelina Bruno, course manager del Centro Federica Weblearning.

Fare la pizza è un'arte e nessun corso teorico potrà mai insegnarlo. Ma quanto davvero sappiamo della pizza? E quanto di quello che conosciamo è vero?

Da oggi sarà possibile scoprirlo con un corso che tutti, dallo smartphone o dal computer, possono seguire gratuitamente, dai professionisti del settore enogastronomico a vari livelli (pizzaioli, imprenditori), ai professionisti della comunicazione (giornalisti, addetti stampa, blogger) e ai curiosi che vogliono conoscere i segreti di uno dei simboli più noti del made in Italy.

Una collezione di video ambientati in posti splendidi, come una serie a puntate, rende il corso un'esperienza culturale ed emozionale, che conduce l'utente nelle diverse "anime" della pizza: dai valori nutrizionali al valore nel mercato economico mondiale, dalla sua lunga storia, alle innovazioni che ne caratterizzeranno il futuro.

## Il progetto e i protagonisti

Pizza Revolution, a cura di Luciano Pignataro è un corso teorico e online, aperto a tutti gratuitamente che consentirà di immergersi nel mondo del famoso impasto tondeggianti. Dalla storia alla lievitazione, dalla farcitura alla cottura, dalla diffusione all'etimologia della parola, la pizza viene trattata in tutte le sue diverse componenti.

Professori universitari, pizzaioli, imprenditori, rappresentanti delle istituzioni, esponenti dei media, un racconto a più voci per una tradizione che diventa innovazione. Tra i protagonisti vi sono pizzaioli, come Matteo Aloe, Giancarlo Casa, Franco Pepe, Ciro Salvo, Salvatore Salvo, Gino Sorbillo; docenti universitari di discipline diverse, accomunati da ricerche e studi sulla pizza: Bruno Siciliano e la robotica, Paolo Masi e la cottura in termini scientifici, Alberto Ritieni e la nutraceutica, Valentina Della Corte e il brand pizza, Raffaele Sacchi e lo studio degli ingredienti, Paolo D'Achille e il significato della parola pizza, Matteo Lorito e l'importanza della formazione sull'alimentazione.



**Per iscriversi:** [www.federica.eu/pizzamooc](http://www.federica.eu/pizzamooc)

**Alcuni “assaggi” delle aree tematiche del corso:**

- **Sociolinguistica:** la parola italiana più diffusa nel mondo è “pizza”: indaghiamo la genesi di un vocabolo e la diffusione di un cibo simbolo dell'Italia all'estero.
- **Chimica:** laminazione, fermentazione, lievitazione. Lievito madre, di birra, biga e riporto. Perché la pizza è un esperimento da laboratorio oltre che un'arte.
- **Storia:** 1889 è l'anno di nascita della Pizza Margherita. Ma è davvero così? Un viaggio a ritroso nel tempo alle vere origini del cibo della felicità.
- **Ingredienti:** Un giro d'olio, un oro giallo. Infinite varietà di pomodoro. La mozzarella dalla lunga storia. Le tre tappe principali di un viaggio top sul topping.
- **Diffusione:** 1 miliardo e 620 milioni di pizze all'anno sono quelle mangiate in Italia. 5 miliardi quelle vendute nel mondo. Le cifre a 9 zeri di un cibo artigianale.
- **Valori nutrizionali:** Pizza, base della dieta mediterranea e amica del benessere. Scopriamo il suo valore!

**Chi è Federica?** Federica.EU, l'Università pubblica online. Una piattaforma digitale, sviluppata dall'Università Federico II di Napoli. Con oltre 150 MOOC, 300 corsi blended e 5 milioni di accessi, Federica.EU è oggi la maggiore piattaforma europea di didattica multimediale gratuita *online* collegata a una università pubblica che integra testi, video con *link* alle più autorevoli fonti *online*. Da un anno è stata avviata una partnership con **edX**, la piattaforma di Harvard e MIT, leader nel panorama internazionale dell'apprendimento online. La Federico II è stata la prima istituzione italiana ad entrare nella sua rete globale con *FedericaX*. Gli studenti hanno così la possibilità di far parte di una comunità di milioni di learners globali e migliaia di corsi offerti gratuitamente dalle università del mondo.

Per info:

[federica.comunicazione@unina.it](mailto:federica.comunicazione@unina.it)