

[linkedin.com/in/pablofotia](https://www.linkedin.com/in/pablofotia)
Menorca, España
pablofotia@yahoo.com
+660185829



Pablo Fotia

- P i z z a C h e f f -

TITULACIONES

**Tomelloso,
Ciudad Real**
2015

Titulación acreditada por Jesús Marquina, 5 veces campeón del mundo de pizza.

- Pizza Tonda Romana (redonda clásica).
- Pizza Alla Pala (al metro).
- Pizza in Teglia (al corte).

Roma, Italia
2017

Titulación acreditada por API Asociación de Pizzeros Italianos.

- Pizza in Teglia (al corte).
- Curso de Instructor de pizzero.

**Barcelona,
España**
2018

Titulación acreditada por Gremi Flaquers de Barcelona.

- Curso de Masas Madres y panes artesanos.

**Menorca,
España**
2018

Curso de pizza en pala, alta hidratación y fermentación controlada.

- Bajo la tutela de Maximiliano Bacich, instructor señor de la escuela API

**Menorca,
España**
2019

Titulación acreditada por APL.

- Especialización en amasados indirectos Biga, Polish.

SOBRE Mi

Soy **Cheff de Pizzas** y propietario de los tres locales de **BARAKA PIZZA** en la isla de Menorca.

El oficio fue heredado de mi padre, pizzero Italiano y la experiencia adquirida trabajando en pizzerías de primera línea de la ciudad de BARCELONA, más los 10 años de formación como pizzero panificador con titulaciones acreditadas a nivel nacional e internacional me respaldan para encarar hoy una nueva etapa profesional como formador/ consultor.

PROMOTOR

Soy amante de la isla de **Menorca**, promotor y divulgador de las virtudes de los productos de origen menorquin. Elaboro y promuevo en mis MastersClass la utilización de **Quesos Mahón - Menorca** y el grano de trigo Xeixa, entre otros.



Pablo Fotia

- P i z z a C h e f f -

[linkedin.com/in/pablofotia](https://www.linkedin.com/in/pablofotia)
Menorca, España
pablofotia@yahoo.com
+660185829

FORMADOR

En la actualidad me encuentro dictando un plan de formación a nivel nacional, con un equipo de profesionales de varios puntos de España (*Málaga, Barcelona, Tenerife*).

TENERIFE: 3 días (*octubre*), dando formación a profesionales del sector con temas como Masa madre de cultivo, técnicas de amasado y costes y gestión de productos.

MÁLAGA: 5 días (*octubre*), dando formación con temas como la alta hidratación, fermentación controlada y alta digeribilidad.

BARCELONA: En la ciudad de Barcelona realizaré una formación y asesoramiento directo en 2 restaurantes de alta categoría y un MasterClass organizado y patrocinado por Distribuidores de harinas. Y en Menorca ya está definido la realización de un WorkShop de la pizza con grano Xeixa y Queso Mahón.

PROGRAMA DE RADIO: cada martes dedicamos un tiempo a explicar los aspectos técnicos, matemáticos y químicos de la pizza y el pan. Como hacer una pizza perfecta de alta calidad, recetas de masas utilizando harinas de diferentes orígenes e ingredientes autóctonos.

JURADO

A principios del 2019 fui convocado por la **Asociación de Pizzeros Italianos** para formar parte del jurado del **1º Campeonato Canario de Pizzas** (*La Ruta de la Pizza*) y formaré parte del jurado en el **19º Campeonato Mundial de Pizza** que se celebra en Fuengirola (*Málaga*), por primera vez un **Mundial de Pizza en España**.

EVENTOS

- Como festejo del 5º Aniversario de BARAKA PIZZA MAHON, se instaló una carpa en la Plaza del Ayuntamiento y con ventas de pizzas y refrescos a un precio popular con el fin de recaudar para ALBA (*Asociación de Cáncer de Mama*).
- BARAKA PIZZA siempre estuvo presente colaborando en las fiestas Fiestas del Pueblo con 1500 porciones de pizzas gratis.
- En el 75º aniversario del Club Deportivo Alcazar, durante un evento multitudinario se repartió gratuitamente pizza a todos los espectadores.
- Durante el Festival BiniSound, BARAKA PIZZA, realizó una pizza con marca BiniSound, dándoles la exclusiva en un producto único donde la forma de la pizza era el logo del festival.
- Durante estos 10 años de trayectoria de BARAKA PIZZA se realizaron muchos eventos benéficos para la iglesia y asociaciones sin ánimo de lucro con la intención de estar cerca del pueblo menorquín.
- A modo de exhibición recreativa BARAKA PIZZA realizó un show de pizza acrobática en el Centre Polivalent Carlos Mir, para la alegría de todos los presentes.
- Como sponsor oficial, BARAKA PIZZA, colabora con equipos de fútbol, básquet y balonmano fomentando el deporte y las buenas prácticas de sociales.



Pablo Fotia

- P i z z a C h e f f -

[linkedin.com/in/pablofotia](https://www.linkedin.com/in/pablofotia)
Menorca, España
pablofotia@yahoo.com
+660185829

Mi SECRETO

Os cuento cual es mi secreto: El proceso que le doy a la masa de la pizza es como antaño, como lo preparaban los panaderos artesanos, a ello lo he fusionado con la enseñanza de mi padre y las formaciones que fui obteniendo. Logrando una masa que tiene 72 hs de maduración con una fermentación controlada a 2 grados. Esto hace que la pizza se digiera de manera más fácil y rápida, por lo tanto es totalmente aconsejable para todo tipo de personas especialmente para deportistas. Con esta técnica se logra una pizza con estructura, aunque sea fina, es esponjosa por dentro y crujiente por fuera.

Beneficios de esta masa:

- Hipocalórica.
- 30% menos de hidratos de carbono.
- Bajo en Sal.
- Contiene AOVE (*mismo PH que la sangre*).
- Contiene fibra (*proporcionamos a la masa, parte de la cascara del grano*).
- No da sed.
- Nohincha.
- Vitaminas del complejo B, vitamina E, hierro, potasio, magnesio, zinc, entre otros.

Por todo esto antes descripto es que tengo la confianza y me siento capacitado para entregarle esta propuesta de formación. Me pongo a su disposición por si surgen dudas o comentarios. Adjunto a este mail va el temario de conceptos y acciones a desarrollar en el Curso de Pizzero y Panificador profesional de Pablo Fotia MasterPizza.

PROYECTOS

- Abrir la primera Escuela de Pizzeros Profesionales de Menorca (*panificación en general*).
- Continuar colaborando de forma directa con escuelas de formación en Roma y Barcelona.
- Contribuir a la formación de pizzeros en Menorca elevando el nivel de profesionalismo bajo todos los conceptos.
- Compartir mis conocimientos en forma de MasterClass/ WorkShops por toda España.
- Colaborar con la difusión de los productos estrella menorquines, grano de **Trigo Xeixa y Queso Mahón Menorca**.
- Participar en eventos y ferias para fortalecer la marca Menorca, vinculada con la alta calidad y sobre todo elevar a la pizza a la Alta Cocina. No creo en que la pizza es fatfood.

IDIOMAS

ESPAÑOL	
CATALAN	
ITALIANO	
INGLÉS	

Pablo Fotia Maestro Pizzero
Llega a Tenerife
Master Class
1, 2, 3 de Octubre



5 instructores en Malaga
Master Class
14 al 18 de Octubre

API
Associazione Pizzerie Italiane

Pablo Fotia
Raffaele Bonné
Marco Daniels
Antonio Pucci
Dario De Marco

La Conciadora
Alimento de pureza italiana

Alta digeribilidad
Fermentación controlada
Alta hidratación e tu producto

Marana DORI

Contacto: Antonio Pucci • 675 068 662 • Horario de 09:00 a 11:00

Pablo Fotia
Maestro Pizzero
CEO Baraka Pizzas Menorca

Horario: 10:00 a 19:00hs
Lugar: Calle Obispo 17
Sanjaume Grande

+622-183-511

API
Associazione Pizzerie Italiane Canarias

Reserva Cupo!
+ 622-183-511

- Masa Madre
- Técnicas de Amasado
- Costes y Gestión de Producto

Diploma de Acreditación

Desde 1984
CAFETERÍA SNOOPY
Es Castell



Cata de quesos

Queso Mahón

Pablo Fotia
- PIZZA CHEFF -



Pablo Fotia
Maestro Pizzero
CEO Baraka Pizzas Menorca
MI ESPACIO DE RADIO

Pizza Tips

Radio 94.7MHz
SEZ MENORCA

www.equilibriumenorca.com

