



I fritti della panificazione: il calzone, le montanare, le pettole



INIZIO CORSO: mercoledì 5 novembre 2025

durata: 4 ore

Prezzo: 146,20 € (120,00 € + IVA)

Scopri l'arte della frittura perfetta e perfeziona le tue tecniche di panificazione con il nostro **corso dedicato ai classici fritti della tradizione italiana**. Guidati dallo chef **Roberto Zanca** imparerai a **realizzare autentici calzoni, montanare e pettole**, riuscendo a ottenere risultati croccanti e gustosi, ideali per ogni occasione. Un'esperienza formativa pensata per appassionati di cucina e amatori desiderosi di arricchire il proprio repertorio culinario con specialità della panificazione frita.

Obiettivi:

Il corso offre una panoramica completa delle tecniche di impasto, farcitura e cottura, con un focus sulla qualità degli ingredienti e la cura dei dettagli, per portare in tavola piatti tradizionali dal sapore autentico.

Contenuti:

- La scelta degli ingredienti: farina e lievito
- Tecniche di impasto
- Preparazione e farcitura

Calendario

Mercoledì 5 novembre 2025
dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 29 ottobre 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ad
appassionati di cucina.

Docenti:

[Roberto Zanca](#)