

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



INIZIO CORSO: mercoledì 5

novembre 2025

durata: 4 ore

Prezzo:  $146,20 \in (120,00 \in + IVA)$ 

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 fritta.

#### **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: Mercoled? 29 ottobre 2025

## **Destinatari:**

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina.

## **Docenti:**

Roberto Zanca