La pizza napoletana

INIZIO CORSO: mercoledì 14 ottobre 2026

durata: 4 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

La **pizza napoletana** è molto più di una semplice preparazione culinaria: è un simbolo della cultura italiana, un patrimonio di tradizioni, gesti e sapori che hanno conquistato il mondo intero. Questo corso amatoriale è **dedicato a tutti gli appassionati che desiderano imparare l'arte della vera pizza napoletana, partendo dalle basi fino alla realizzazione di un prodotto fragrante, leggero e autentico.**

Nel corso delle lezioni, **i partecipanti scopriranno i segreti dell'impasto, le tecniche di lavorazione, i tempi di lievitazione e maturazione, la corretta stesura del panetto e la gestione della cottura.** Attraverso attività pratiche, ogni allievo avrà la possibilità di mettere le mani in pasta e apprendere le competenze fondamentali per preparare una pizza come da tradizione.

Obiettivi:

Lo chef guiderà i partecipanti attraverso tutte le fasi della preparazione, dall'impasto alla cottura, svelando i segreti della tecnica napoletana e approfondirà il ruolo degli ingredienti, l'importanza delle farine e del lievito, le corrette tecniche di lavorazione e i migliori abbinamenti per farciture realizzate con prodotti di qualità.

Contenuti:

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

Calendario

Mercoledì 14 ottobre 2026
dalle ore 19.00 alle ore 23.00
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 7 ottobre 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina.

Docenti:

Roberto Zanca