scuola PIZZAIOLI

WORKSHOP PRESENCIAL

PIZZA NAPOLETANA STG



www.scuolapizzaioli.com.ar


scuola
PIZZAIOLI

SOBRE EL CURSO



Este workshop está orientado a toda persona profesional y aficionada que quiera iniciarse en el mundo de la pizza napoletana, que tiene características y secretos cada vez mas apreciados por la ligereza, textura, calidad y sabor.

NO ES NECESARIO NINGUN CONOCIMIENTO PREVIO.

El Team Scuola Pizzaioli guiará este workshop donde no sólo aprenderás las técnicas, variantes e instrucciones para saber hacer la auténtica pizza napoletana, sino también es una experiencia en la que se aborda el origen y aspectos culturales del plato insignia de Nápoles, una de las ciudades de Italia con más historia y patrimonio. Aprenderás la técnica de elaboración y amasado, los tiempos y formas de elevación, las proporciones de acuerdo a la producción, las materias primas más aconsejables, el expertise y los secretos para lograr una auténtica pizza napoletana.



HORARIO Y PROGRAMA |SÁBADO 22/ 07

9:30 HS	Registro y entrega de los delantales Scuola Pizzaioli
10:00 HS	Saludos del Presidente, del equipo de la Scuola Pizzaioli y de los alumnos
10:15 HS	Presentación del curso
10:30 HS	Notas Historicas de la Pizza Napoletana Tradicional STG Presentación de los ingredientes: Harina, Agua, Levadura, Sal
10:45 HS	Amasado Práctico a mano Gestión y dinámicas de la masa.
11:15 HS	Preparación de los bollos de un peso determinado con Técnica de Mozzatura
11:30 PM	Practica de estirado tradicioanl Schiaffo Napoletano
11:45 PM	Practica de cocción: MARGHERITA Gestión y dinámicas de un horno a leña
12:00 PM	Degustación de la pizza margehrita napoletana acompañada por una bebida a elección
12:30 PM	Entrega de certificados, saludos del Presidente y del equipo de la Scuola y fin del curso.



MATERIALES E INGREDIENTES NECESARIOS

Damos todos los utensilios, materiales para realizar el curso y delantal de Scuola Pizzaioli.
Entregaremos también bebida a elección para el momento de degustación.

DIDÁCTICA Y CERTIFICACIÓN

Kit Didáctico en formato PDF. Además de un diploma que acredita el paso por Scuola Pizzaioli.



¿CÓMO ANOTARSE?

Enviando un mail a info@scuolapizzaioli.com.ar solicitando el módulo de inscripción y datos bancarios para realizar la reserva del cupo.
El precio es de $25.000 pesos argentinos sin impuestos.

UBICACIÓN, DÍAS Y HORARIO



El curso se tendrá en la sede de Scuola Pizzaioli ubicada en Reconquista 479, Buenos Aires, Argentina.

El día Sabado 22 de JuLio, de 10:00 hs a 12:30 hs.

.