



# **WORKSHOP PRESENCIAL PIZZA NAPOLETANA STG**

Reconquista 479 CABA 

[www.scuoladipizzaioli.com](http://www.scuoladipizzaioli.com) 



## DESCRIPCIÓN DEL 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

- 09:30 Registro y entrega de los delantales Scuola Pizzaioli
- 10:00 Saludos del Presidente, del equipo de la Scuola Pizzaioli y de los alumnos
- 10:15 Presentación del curso
- 10:30 Notas Historicas de la Pizza Napoletana Tradicional STG  
Presentación de los ingredientes: Harina, Agua, Levadura, Sal
- 10:45 Amasado Práctico a mano Gestión y dinámicas de la masa.
- 11:15 Preparación de los bollos de un peso determinado con Técnica de Mozzatura
- 11:30 Practica de estirado tradicional Schiaffo Napoletano
- 11:45 Practica de cocción: MARGHERITA Gestión y dinámicas de un horno a leña
- 12:00 Degustación de la pizza margherita napoletana acompañada por una bebida a elección
- 12:30 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.



## DIDÁTICA 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@www.scuoladipizzaioli.com](mailto:info@www.scuoladipizzaioli.com) solicitando el módulo de inscripción y datos bancarios para realizar la reserva del cupo.

### PRECIO

El precio es de \$50.000 pesos argentinos sin impuestos.

## UBICACIÓN, DÍA Y HORARIO

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

6 de Abril de 10:00 hs a 12:30 hs.

