

LA PIZZA A CASA TUA: IN TEGLIA E ALLA PALA

Corso base

Docenti:	Tullio Monaldi (pizzaiolo)
Giorno:	giovedì
Data inizio corso:	08/05/2025
Data fine corso:	08/05/2025
Orario:	17.00-21.00
Costo:	€ 90,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Quante volte hai preparato una pizza per i amici o familiari che è risultata dura, mal cotta, bruciata o non colorata?

Il pizzaiolo e panificatore **Tullio Monaldi**, vero pilastro nel settore e proprietario della pizzeria Da Tullio alla Balduina, in questo **corso pratico** ti insegnerà a realizzare diverse tipologie di pizze e vari condimenti da riprodurre a casa con il tuo forno e a sperimentare impasti a mano e a macchina.

Sarai così in grado di realizzare una **pizza fatta in casa altamente digeribile, soffice e allo stesso tempo croccante**.

Il corso si concluderà con la **degustazione dei prodotti preparati**, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 73,77 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule in TNT
- degustazione finale.

Gli **obiettivi** del corso sono:

- acquisire le competenze per realizzare varie forme di pizza, utilizzando tecniche di impasto e condimento da un esperto del settore;
- imparare a gestire, in ambiente casalingo, le tempistiche di lievitazione, riposo e cottura degli impasti;
- comprendere i segreti per ottenere una pizza fatta in casa che sia soffice, croccante e altamente digeribile;
- capire come adattare le tecniche di cottura professionali al forno domestico, evitando errori comuni come pizze dure, bruciate, mal cotte o non adeguatamente colorate;
- apprendere come bilanciare sapientemente i condimenti, sperimentando con ingredienti vari per esaltare il gusto della pizza senza sovraccaricare l'impasto;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la lezione e la degustazione finale.

Il corso prevede la realizzazione delle seguenti preparazioni:

- Impasto con biga
- Pizze di diverse tipologie
- Condimenti per le pizze

Al termine della lezione è rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.