

I DOLCI ROMANI

corso amatoriale

Docenti:	Nazzareno Lavini (pasticciere)
Giorno:	mercoledì
Data inizio corso:	06/11/2024
Data fine corso:	06/11/2024
Orario:	16.00-21.00
Costo:	€ 100,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un corso pratico sui **dolci romani** in cui potrai imparare a preparare alcune specialità tradizionali dall'esperto pasticcere **Nazzareno Lavini**. Tra queste, i maritozzi quaresimali, una varietà di panini dolci ripieni tipici del periodo quaresimale, la crostata di ricotta e visciole, un classico dolce romano che combina la freschezza della ricotta con l'acidità delle visciole, lo gnocco alla romana, un altro dolce caratteristico della Capitale, e le pesche, dei dolcetti a forma di frutta molto amati nella pasticceria romana.

L'occasione ideale per gli appassionati di pasticceria che desiderano approfondire la conoscenza delle tradizioni dolciarie capitoline.

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 partecipanti.

Costo del corso € 81,97 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Gli **obiettivi** del corso sono:

- imparare le tecniche autentiche e i metodi tradizionali di preparazione dei dolci romani direttamente da un esperto pasticciere;
- conoscere gli ingredienti utilizzati nella pasticceria romana, con particolare attenzione alla selezione e all'uso di prodotti di qualità;
- sviluppare abilità nell'arte della farcitura e della decorazione, essenziali per personalizzare e rifinire i dolci secondo la tradizione romana.
- apprendere come equilibrare i sapori e utilizzare tecniche decorative per migliorare l'estetica dei dolci;
- affinare le proprie tecniche e correggere eventuali errori in tempo reale, aumentando significativamente la tua confidenza e competenza nel preparare dolci romani;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la lezione e la degustazione finale.

Durante il corso imparerai a realizzare:

- Maritozzi quaresimali
- Crostata di ricotta e visciole
- Gnocco dolce alla romana
- Pesche dolci

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

