

# LA PIZZA CON PAPÀ

*Corso base*

<b>Docenti:</b>	Tullio Monaldi (pizzaiolo)
<b>Giorno:</b>	mercoledì
<b>Data inizio corso:</b>	19/03/2025
<b>Data fine corso:</b>	19/03/2025
<b>Orario:</b>	17.00-21.00
<b>Costo:</b>	€ 150,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un'esperienza culinaria pensata per celebrare la **Festa del Papà**. In questo corso pratico, papà e figlio avranno l'opportunità di imparare insieme **l'arte della pizza**, creando un legame speciale attraverso la condivisione di un'attività divertente e formativa. Guidati dal pizzaiolo **Tullio Monaldi**, i partecipanti saranno introdotti ai segreti dell'impasto perfetto, della lievitazione e della cottura, oltre che alle tecniche per stendere la pizza e condirla con ingredienti freschi e gustosi. Il corso è strutturato per essere accessibile a tutte le età, rendendolo l'occasione perfetta per un momento padre-figlio indimenticabile. Al termine del corso, ogni coppia avrà l'opportunità di gustare le proprie creazioni in un ambiente conviviale, celebrando così una Festa del Papà fuori dal comune.

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

Il costo del corso si intende per ogni coppia padre/figlio. Per ogni fratello o sorella che parteciperà al corso, è previsto un costo aggiuntivo di € 60,00 (IVA inclusa).

Costo del corso € 122,95 + IVA

Il costo del corso si intende per ogni coppia padre/figlio. Per ogni fratello o sorella che parteciperà al corso, è previsto un costo aggiuntivo di € 60,00 (IVA inclusa).

Il costo comprende:

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

Gli obiettivi del corso sono:

- creare un'esperienza di apprendimento condivisa tra padri e figli;
- acquisire competenze pratiche sull'arte di fare la pizza, dalla preparazione dell'impasto fino alla cottura, passando per la scelta degli ingredienti e le tecniche di condimento;
- offrire ai partecipanti una maggiore consapevolezza degli ingredienti utilizzati nella pizza, promuovendo scelte alimentari sane e consapevoli;
- immergersi in un'esperienza divertente e creativa, incoraggiando i partecipanti ad esprimere la propria creatività nella preparazione e personalizzazione delle loro pizze.

Durante il corso imparerai a realizzare:

- impasti
- preparazione di pizza in teglia
- condimenti

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