

SABATO 31 OTTOBRE



SUA MAESTÀ LA PIZZA

**LABORATORIO PRATICO DI PIZZA FATTA IN CASA
ALL'ORTO BOTANICO DI PORTICI**



Per tutti gli appassionati di pizza napoletana, che siano alle prime armi ma desiderosi di imparare o che abbiano già dimestichezza con forno e farina ma determinati a migliorare, il Centro MUSA presenta SUA MAESTA' LA PIZZA, corso pratico finalizzato a sfornare esperti pizzaioli pronti a stupire i loro invitati con pizze Margherita e Marinara degne della tavola di un Re!

Il corso sarà tenuto da EDUARDO ORE, collaboratore delle pizzerie *La Notizia* (Napoli), *La Dea Bendata* (Pozzuoli) e *Ristorante Del Pino* (Cercola). E' inoltre docente nei corsi di formazione per pizza napoletana e consulente/formatore nello sviluppo e avviamenti di pizzerie napoletane nel mondo e collabora con il Molino Dallagiovanna come consulente tecnico di pizza napoletana e di pizza senza glutine. Fa parte dell' ANTIM - Associazione Nazionale Tecnici dell'Industria Molitoria.

PROGRAMMA

9:00 Presentazione corso

9:30 Impastamento a mano e con planetaria ad uso domestico;

10:30 Le materie prime per l'impastamento e i processi in fase lievitazione.

12:00 Le materie prime per il condimento e la loro preparazione.

13:00 Pausa pranzo

14:00 visita all'Orto Botanico

15:00 Sessione di impastamento collettivo.

16:30 Tecnica di stesura, farcitura e cottura.

17:30 Assaggio prodotto finito.

18:00 Conclusione attività.

(Gli orari potranno subire leggere variazioni).

Costo: euro 40,00

Il corso si terrà al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti. Pertanto la prenotazione è obbligatoria e va effettuata entro lunedì 26 ottobre 2015.

Si ringraziano:

Caseificio Mandara di Agerola per il fiordilatte

Molino Dallagiovanna (Gragnano Trebbiense PC) per la farina

Danicoop di Sarno per il pomodoro San Marzano

Az. Agricola Giolì del Vesuvio per il pomodorino del Piennolo

Per info e prenotazioni 0812532016 - segreteria@centromusa.it