

LA PIZZA DEL MAESTRO BONCI

Aggiornamento professionale

Docenti:	Gabriele Bonci (pizzaiolo e panificatore)
Giorno:	2 lezioni: lunedì e martedì.
Data inizio corso:	18/09/2023
Data fine corso:	19/09/2023
Orario:	9.30-17.00
Costo:	€ 600,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Chi non conosce Gabriele Bonci?

Classe 1977, dopo i suoi studi alberghieri e molte esperienze nel mondo della ristorazione, decide di seguire la passione che coltiva fin da bambino e apre nel 2003 PIZZARIUM...molto più di una pizzeria a taglio.

In controtendenza con la tradizione romana che vuole una pizza bassa e croccante, Gabriele propone una pizza alta, alveolata, prodotta e farcita con ingredienti di prima qualità.

Il successo di pubblico e della critica gli danno quella spinta in più per aprire il suo Panificio nel 2012 e dopo 4 anni un altro punto vendita nel mercato centrale di Roma.

Il segreto del suo successo? Sicuramente tanta competenza, tanta sperimentazione, il suo lievito madre antico, ingredienti di prima qualità, iniziando dalle farine e tanta, tanta passione.

Da qualche anno Gabriele ha esportato la sua pizza oltre oceano, aprendo pizzerie a Chicago e a New Orleans.

Tanti i riconoscimenti e i premi ottenuti, da questo ragazzo che con umiltà e simpatia ha saputo conquistare il cuore (e lo stomaco) di tutti.

Costo del corso € 491,80 + IVA

Il costo comprende:

- pranzo e coffee break
- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione autografato dal maestro

In queste due giornate full time, il maestro insegnerà:

- Impasto direttissimo (3 ore)
- Impasto diretto con autolisi
- Impasto indiretto con biga e polish
- Farciture e topping classici e contemporanei.
- Food cost
- Esposizione dei vari prodotti sul banco di vendita

Al termine del corso è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A Tavola con lo Chef, autografato dal maestro.