

# 180GR EXPERIENCE CON JACOPO MERCURO

*Corso avanzato*

<b>Docenti:</b>	Jacopo Mercurio (pizzaiolo)
<b>Giorno:</b>	martedì
<b>Data inizio corso:</b>	14/05/2024
<b>Data fine corso:</b>	14/05/2024
<b>Orario:</b>	9.00-14.00
<b>Costo:</b>	€ 120,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

**Jacopo Mercurio** si è rapidamente affermato come una stella emergente nel firmamento della cucina italiana. Nonostante la giovane età, il suo talento e la sua creatività hanno già lasciato un segno indelebile nel dominio della **pizza romana** e dei **fritti**. Con l'apertura di rinomati locali quali **Mani in Pasta, 180g** e **Pizzottella**, Jacopo ha ricevuto numerosi riconoscimenti ed è costantemente presente nella prestigiosa classifica **50 Top Pizza Italia** da alcuni anni. È inoltre una figura di spicco nelle valutazioni di Gambero Rosso e L'Espresso. Questo **corso avanzato**, destinato a professionisti del settore, allievi di corsi professionali e appassionati con esperienza, offre l'opportunità unica di scoprire tutti i segreti per realizzare **la pizza romana di Jacopo Mercurio**.

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

Costo del corso € 98,36 + IVA.

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Gli **obiettivi** del corso sono:

- sviluppare abilità avanzate nella gestione del forno a legna e elettrico, mirando a ottenere una cottura perfetta della pizza romana in vari contesti, migliorando così la qualità e la consistenza del prodotto finale;
- acquisire conoscenze approfondite sugli ingredienti di alta qualità, con un focus particolare sull'importanza di una selezione accurata delle materie prime, per creare combinazioni di sapori uniche che elevino l'esperienza della pizza tradizionale;
- stimolare la creatività nella creazione di nuove pizze che siano sia visivamente accattivanti che gustosamente memorabili, integrando tecniche moderne con tradizione;
- promuovere la capacità di gestire efficientemente una pizzeria, dalla gestione delle scorte all'ottimizzazione dei tempi di preparazione, fino alla cura del cliente;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la lezione e la degustazione finale.

Il programma prevede la realizzazione della **pizza romana di Jacopo Mercurio**.

Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola di A Tavola con lo Chef.