

# PINSA ROMANA

*master*

<b>Docenti:</b>	Domenico De Rosa (pizzaiolo)
<b>Giorno:</b>	4 lezioni: dal lunedì al giovedì
<b>Data inizio corso:</b>	22/06/2020
<b>Data fine corso:</b>	25/06/2020
<b>Orario:</b>	10:00 – 15:00
<b>Costo:</b>	€ 350,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Una full immersion di 4 giorni nel mondo della pinsa romana professionale. Tutto sugli impasti, le tecniche e la cottura di un prodotto sempre più ricercato. Con il docente Domenico De Rosa, uno fra i maggiori esperti di "pinsa romana" e proprietario del ristorante e pinseria "Alchemico", tutti i segreti della "pinsa" saranno svelati. Si parlerà anche di impasti ad alta idratazione e di prodotti fritti ma sempre lievitati. Le cotture si svolgeranno nel forno elettrico e in quello a legna, di cui la scuola è dotata da sempre.

Costo del master € 350,00 — IVA esente (grazie all'accREDITAMENTO della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale

- attestato di partecipazione

Gli allievi, lavorando sotto l'attenta guida di Domenico De Rosa, saranno in grado di proporre alla loro clientela un prodotto unico e sorprendente.

Gli argomenti trattati riguardano la preparazione delle seguenti ricette:

- Pinsa romana classica
- Pinsa romana gourmet
- Street food (da 150/160 gr)
- Frittura sempre "lievitata"

Al termine delle quattro giornate è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef .