



L'arte della pizza: alla pala e in teglia



INIZIO CORSO: mercoledì 25 febbraio 2026

durata: 4 ore

Prezzo: **146,40 € (120,00 € + IVA)**

La **pizza** è uno dei simboli della cucina italiana che ci ha resi celebri a livello mondiale, incarnando la nostra tradizione gastronomica. L'Università del Gusto offre **un corso dedicato a chi desidera provare a preparare una pizza perfetta a casa**. Recentemente, l'attenzione alla qualità degli ingredienti e alla loro stagionalità, insieme a un approccio creativo e innovativo nella scelta delle farciture, ha trasformato la pizza in un vero e proprio fenomeno "gourmet".

Obiettivi:

Il corso illustrerà passo dopo passo come realizzare, guarnire e cuocere la pizza tilizzando mezzi casalinghi, evitando gli errori più comuni. Verranno spiegate le tecniche per la realizzazione di una pizza di elevata qualità: i diversi ingredienti da utilizzare nell'impasto, il lievito, le tecniche di cottura e l'impiego di materie prime d'eccellenza per la farcitura.

Contenuti:

- La scelta degli ingredienti: farina e lievito
- Tecniche di impasto
- Preparazione e farcitura
- Tecniche di cottura

Calendario

Mercoledì 25 febbraio 2026
dalle ore 19.00 alle ore 23.00
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 18 febbraio 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina.

Docenti:

[Roberto Zanca](#)