

# L'arte della pizza: alla pala e in teglia



INIZIO CORSO: giovedì 29 gennaio

2026

durata: 4 ore

Prezzo:  $146,40 \in (120,00 \in + IVA)$ 

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

Giovedì 29 gennaio 2026 dalle ore 19.00 alle ore 23.00 Chiusura delle iscrizioni: Gioved? 22 gennaio 2026

### **Destinatari:**

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina.

## **Docenti:**

Roberto Zanca