

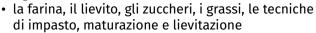
Pizze e focacce regionali





Corso dedicato a pizze e focacce nelle loro varianti regionali. Un viaggio attraverso l'Italia tra farine, materie prime locali, tecniche di impasto, lievitazione, farcitura e cottura, con approfondimenti sugli ingredienti tipici delle diverse regioni.

Programma



- · pizza barese
- · sfincione palermitano
- · focaccia sudtirol con segale e semi
- · calzoni al forno e rosticceria siciliana
- · schiaccia toscana ciccioli e cipolla
- trancio milanese
- · parigina farcita

\bigcirc

Certificazione

· attestato di frequenza