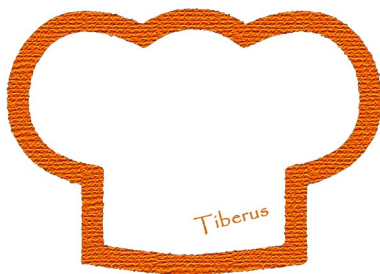


Pizza Maker

CERTIFICATE



learn how to make pizza and get your certificate

Corso di pizza napoletana

Il gruppo verrà accolto presso la sala attrezzata con il forno a legna.

I nostri maîtres pizzaioli faranno una breve introduzione sulle origini della pizza, forniranno istruzioni per la preparazione, gli ingredienti, l'impasto e la cottura nel forno a legna.

Successivamente, verrà messo a disposizione un tavolo per lavorare gli ingredienti per gruppi da 10 e successivamente informarle.

Le pizze così sfornate potranno essere consumate da chi le ha preparate.

Durante la lezione, verrà servita una spremuta d'arance del Vesuvio, una bevanda o del vino.

La durata del corso è di circa 90 minuti e verrà rilasciato un certificato di partecipazione al corso di pizza.

Prezzo per persona: € 42,00

Gruppi di minimo 12 pax

