

**MASTER**  
**PANIFICAZIONE DA RISTORAZIONE**  
**PIZZA IN TEGLIA**

Il master è rivolto a tutti coloro che vogliono approfondire o apprendere le conoscenze e metodi sulle basi principali della panificazione da ristorazione e della pizza in teglia. Il percorso formativo si svolge presso l'**Accademia Niko Romito** all'interno del complesso **Casadonna a Castel di Sangro (AQ)** nell'ambito del 20° Corso di Cucina Professionale.

**Docenti:**

**Berardino Como**

Sous Chef e responsabile della panificazione Ristorante "Reale" di Castel di Sangro (AQ)

**Adriano Del Mastro**

Titolare del "Forno Del Mastro" di Monza (MB)

**Laura Lazzaroni**

Giornalista, scrittrice e consulente di panificazione, specializzata in vecchie varietà di grano e popolazioni evolutive.

**Durata:**

**5 giorni**

**da lunedì 4 a venerdì 8 marzo 2024**

**orario dalle 9.30 alle 13 e dalle 14 alle 18°°**

**Programma:**

- **N° 1 giorno in aula didattica** con una lezione teorica sul mondo dei grani, delle produzioni, delle tipologie, delle provenienze e delle rispettive peculiarità e caratteristiche organolettiche;
- **N° 4 giorni di pratica** nel laboratorio Pane dell'Accademia:
  - 3 giorni dedicati alla **panificazione da ristorazione**
  - 1 giorno dedicato al mondo della **pizza in teglia**ove si apprendono le principali tecniche di lavorazione con focus su:
  - Materie prime
  - Lieviti e Lievitazione (Fisica, Chimica e Biologica)
  - Tecniche d'impasto e preparazione
  - Le cotture
  - Tecniche di servizio
  - La Pagnotta, il Filone, i Grissini, la Focaccia, i Panini, Pan Brioche
  - La pizza in teglia e le farciture

**Requisiti:**

- maggiore età

I posti sono limitati, per partecipare **inviare** il **Curriculum Vitae** all'indirizzo [info@nikoromitoformazione.it](mailto:info@nikoromitoformazione.it) specificando nell'oggetto dell'email "**MASTER PANIFICAZIONE 2024**" e allegando l'Informativa sulla privacy firmata. Il documento è scaricabile a [questo link](#).

### Costo

€ 2.900,00 + Iva

### La quota di iscrizione comprende:

- Quanto descritto nel "Programma";
- Dispense didattiche
- Pranzo
- 2 giacca con logo della scuola;
- 1 pettorina;
- 1 canovaccio da cucina con logo della scuola;

### La quota di iscrizione non comprende:

- Tutto quanto non descritto nella voce "la quota di iscrizione comprende"
- Spese di trasferimenti, cene ed alloggio

### Attestati rilasciati

- Attestato di Frequenza del Master;

### Sede

Accademia Niko Romito  
Località Piana Santa Liberata, 67031 Castel di Sangro (AQ)  
Sede Formativa Accreditata Alta Formazione Regione Abruzzo  
F109-A-12042021-000DE0-Y

### Contatti

Tel. 0864 840610 – [info@nikoromitoformazione.it](mailto:info@nikoromitoformazione.it)