

MASTER ACCADEMIA NIKO ROMITO
“LA PASTA SECCA”

Il master è rivolto a tutti coloro che vogliono approfondire o apprendere le conoscenze del mondo della Pasta Secca e relativi metodi di cottura.

Il percorso formativo si svolge presso l'**Accademia Niko Romito** all'interno del complesso **Casadonna** a Castel di Sangro (AQ).

Docenti:

Chef Claudio Bellavia e Chef Almerino Lombardi

Docenti Accademia Niko Romito

Durata:

1 giorno

orario dalle 9.00 alle 13 e dalle 14 alle 18.00

Date disponibili:

- **12 maggio 2025**
- **9 giugno 2025**
- **16 giugno 2025**

Programma:

Introduzione al mondo della pasta secca

Produzione

Cottura della pasta, concetto di dente

La pasta secca; lunga e corta

Tecniche di cottura:

Mantecatura

Risottatura

Basi e salse

Gestione della pasta secca durante il servizio;

Tecniche di preparazione

Requisiti:

- maggiore età;

Costo

€ 1.300,00 + Iva

Posti limitati.

L'accesso al corso è consentito a un numero minimo di 9 e massimo 15 partecipanti per edizione.