

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) nell'ambito del 23° Corso di Cucina Professionale.

Docente:

Chef Michele De Blasio

Docente Accademia Niko Romito

e Chef ristorante “Giardini del Fuenti” – Vietri sul Mare (SA)

Durata:

3 giorni

Dal 12 al 14 gennaio 2026

orario dalle 9.30 alle 13 e dalle 14 alle 17.30

Programma:

- **1° giorno (aula e laboratorio di cucina)**
Introduzione al mondo della pasta secca
Cenni storici e produzioni
La pasta secca “lunga”
Tecniche di preparazione;
- **2° giorno (laboratorio di cucina)**
La pasta secca “corta”
Tecniche di preparazione
Basi e salse
Gestione della pasta secca durante il servizio;
- **3° giorno (laboratorio di cucina)**
Pastine e risottati
Cos'è la risottatura
Basi e salse
Tecniche di preparazione

Requisiti:

- maggiore età;

I posti sono limitati, per partecipare **inviare** il **Curriculum Vitae** all'indirizzo info@nikoromitoformazione.it specificando nell'oggetto dell'email **“MASTER PASTA SECCA GENNAIO 2026”** e allegando l'Informativa sulla privacy firmata. Il documento è scaricabile a [questo link](#).

Costo

€ 700.00 (IVA inclusa)

La quota di iscrizione comprende:

- Quanto descritto nel "Programma";
- Dispense didattiche;
- Pranzo;
- 1 pettorina.

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 al 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

