

# LA PIZZERIA MODERNA

**Sede Corso: TREVIGLIO - via Caravaggio 50**

Tonda, in teglia, napoletana...la pizza è tradizione culinaria del nostro paese.

Un corso pratico/teorico in cui un'esperta nutrizionista vi svelerà tutti i segreti per una pizza perfetta, dalla biologia dei lieviti, alle caratteristiche delle farine, per arrivare alla preparazione degli impasti, la cottura, la gestione dei tempi ed utilizzo della tecnologia a freddo.

- Ⓐ **Durata: 8 ore**
- € **Costo: 150€**
- ☼ **Certificazione: Attestato di frequenza**



*A cura della Dott.ssa  
Nutrizionista Manuela  
Derosas*

## LEZIONI

# 8 e 9 aprile 2019 ore 17.00 - 21.00



**Azienda Bergamasca Formazione  
Centro di formazione professionale di Treviglio  
Via Caravaggio 50—24047 Treviglio**

**tel . 0363.1925677—mail: cfp.treviglio@abf.eu—sito internet: www.abf.eu  
Orari segreteria: dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 15.30**