

# Corso per aspiranti pizzaioli

Parte lunedì 20 maggio il corso "Vorrei fare il pizzaiolo". Quaranta ore suddivise in 10 incontri per apprendere l'arte antica della pizza da uno dei maggiori esperti in Italia: Tiziano Casillo.

Attraverso nozioni pratiche e teoriche si potranno scoprire tutti i segreti sui metodi di impasto, di cottura e di condimento delle pizze e delle focacce. Con un'attenzione particolare alle informazioni tecniche di base e al metodo. Il corso si svolge all'Accademia del Gusto (piazzetta don Gandossi, 1 - Osio Sotto).

Per informazioni e iscrizioni [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)  
[info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)