

OSIO SOTTO

Vorrei fare il pizzaiolo Il corso **Ascom** con il maestro Casillo

- OSIO SOTTO -

UNA full-immersion nel lavoro del pizzaiolo, dall'apprendimento delle tecniche di impasto alla scelta delle materie prime, dal bilanciamento del topping alla cottura perfetta. Dal 15 novembre al 4 dicembre (lezioni dalle 19 alle 23) torna "Vorrei fare il pizzaiolo", l'iniziativa dell'Accademia del gusto di Osio Sotto, che accompagna sin dalla nascita la scuola di cucina dell'Associazione commercianti di Bergamo (**Ascom**) e che in 14 anni ha "sfornato" oltre 500 pizzaioli.

Il percorso formativo di 40 ore, suddivise in 10 incontri, sarà tenuto da Tiziano Casillo, maestro indiscusso dell'arte pizzaiola. «Il corso - sottolinea Daniela Nezosi, direttrice dell'Accademia - si è sempre rivelato prezioso: molti partecipanti hanno realizzato il sogno di aprire una pizzeria».

M.A.

