

# Uma história de amor em 72 horas

*Quando a pizza é feita com amor ela fermenta em 72 horas:*

*aprenda a receita mais tradicional da pérola da culinária napolitana*

Um curso de três encontros para bater, abrir e rechear "*una vera pizza*"

**Chef:** Bruno De Nicola

**Horário:** das 18h00 às 20h30

**Dias:** 14,21,28 de agosto



Não é necessário ter um prévio conhecimento de técnicas de culinária italiana.

Aulas em língua portuguesa.

**Preço:** R\$ 550,00 (em até 2 X no cartão de crédito)

Obs.: No final das aulas os alunos irão degustar as pizzas preparadas.

Obs.: Todo o material necessário para o curso será fornecido na primeira aula.

**Local:** Av. Presidente Antonio Carlos 40, 4º andar - Centro

**Inscrições presenciais:** nas secretarias do IIC (Centro, Copacabana, Barra da Tijuca, Niterói) através dos seguintes meios de pagamento: cartão de crédito (com opção de parcelamento em até 2 vezes), de débito, cheque ou dinheiro. Não parcelamos com cheque ou dinheiro.

**Inscrições por transferência bancária:** Solicite os dados para pagamento através do e-mail: [corsi.iicrio@esteri.it](mailto:corsi.iicrio@esteri.it)

A inscrição por transferência bancária estará sujeita a confirmação após recebimento do comprovante de pagamento.