



CORSO DI  
**PIZZA 3.0**

Proposta Partnership

*Ciro Cascella*

Maestro Pizzaiolo | Pizza a lievito naturale





## Corso di pizza 3.0

---

Corso di specializzazione per pizzaioli

# TECNICHE E SEGRETI DELLA PIZZA MODERNA



## Proposta Partnership

---

Espositore Roll-Up personalizzato in aula didattica

-

Official partner presente sui nostri Attestati

-

Presenza sul sito istituzionale

-

Presenza sui nostri social

-

Possibilità di esporre i propri prodotti  
il terzo giorno a chiusura del corso



Scegli la proposta giusta per te:

PLATINUM

Quota € 1.500,00

GOLD

Quota € 1.000,00

SILVER

Quota € 500,00



*Ciro Cascella*

Maestro Pizzaiolo | Pizza a lievito naturale



[www.corsodipizzatrepuntozero.it](http://www.corsodipizzatrepuntozero.it)



CORSO DI  
**PIZZA 3.0**

[www.corsodipizzatrepuntozero.it](http://www.corsodipizzatrepuntozero.it)

PIZZA NUVOLA srls

c/o Nonna Tittina  
Centro Direzionale, Is. A3 - NAPOLI

 393 9180142 | 345 7626504

 [info@corsodipizzatrepuntozero.it](mailto:info@corsodipizzatrepuntozero.it)



[corsodipizza trepuntozero](https://www.instagram.com/corsodipizzatrepuntozero)



CORSO DI  
**PIZZA 3.0**

