

FORNO PIZZA PARTY

by **Alberto Zanrosso**

ARTESANAL PIZZAS · PORTABLE
OVENS · SLOW FOOD INGREDIENTS
· 48 HRS FERMENTATION · PIZZAS
FOR EVERYBODY ANYWHERE

BODAS & EVENTOS



EL PIZZAIOLO

Soy Alberto, nací en un pequeño pueblo del noreste de Italia, entre montañas, naturaleza y deliciosa comida.

A los 20 años me fui de casa y viví en Hungría, luego en Galicia hasta que encontré mi nuevo hogar en Barcelona.

Tengo 15 años de experiencia trabajando en restaurantes y caterings y en los últimos 8 años he dirigido mi propia empresa de catering, ofreciendo clases de cocina, cenas privadas, eventos de comida callejera y bodas.

Durante el cierre de 2020 mejoré mis técnicas como pizzero, y en el último año estoy ofreciendo exclusivamente fiestas de Pizza.

Mi filosofía desde el principio ha sido la sostenibilidad y los ingredientes de alta calidad. Para mí la fiesta de la pizza es una forma divertida y fácil de transmitir mi pasión por la comida y la pizza.





LA PIZZA

Todas las pizzas se elaboran con harinas ecológicas y se preparan siguiendo las modernas técnicas de la pizza napolitana, fermentando la masa de forma natural durante 48 horas.

Trabajo directamente con pequeños productores ecológicos locales que respetan el medio ambiente y elaboran los productos lo menos posible, preservando el valor nutricional.

Desde la mozzarella y la burrata, producidas en Valladolid hasta la salsa de tomate producida en Cataluña, pasando por algunos de los mejores productos de queso ecológico de Barcelona. Utilizo exclusivamente productos de alta gama para hacer mis pizzas.

LOS HORNOS

En mis fiestas de pizza utilizo los hornos de gas portátiles de Ooni. Estos hornos ofrecen unas pizzas de nivel de restaurante, gracias a que alcanzan los 450C en 20 minutos y cocinan las pizzas en 60 segundos.

Estos hornos son seguros, están aislados térmicamente y se pueden instalar en cualquier superficie. Funcionan con gas propano y no producen ningún humo oscuro, lo único que sale de este horno son deliciosas pizzas crujientes. No necesitan electricidad.

Al ser tan compactos y fáciles de montar, ofrecen un espectáculo en vivo para que los clientes puedan ver todos los pasos de la preparación de las auténticas pizzas





EL PARTY

Mi concepto de las fiestas de pizza es bastante informal, más bien un tipo de comida callejera.

Suelo servir las pizzas ya cortadas en tablas de madera, y los invitados se sirven en platos biodegradables.

El servicio completo suele durar 2 horas, pero puede variar en función de la cantidad de pizzas.

La fiesta de pizza completa es un espectáculo, donde la gente puede verme preparar y cocinar las pizzas.

Normalmente envío una lista de 8 tipos diferentes de pizzas. De esa lista se pueden elegir 3 de ellas que se servirán en el evento.

Hay opciones veganas y sin gluten

Precio por pizza (33cm, 8 trozos) 17,60€ + IVA

THE EXTRAS

Impresiona a tus invitados con un clásico aperitivo italiano.

Una selección de quesos y jamones italianos y españoles, servidos con mermeladas y chutney orgánicos, frutos secos caramelizados y frutas.

Es la manera perfecta de empezar una fiesta de pizzas, mientras las pizzas se preparan, los invitados tendrán un excelente entrante.

Opciones veganas y sin gluten disponibles

La table incluye:

- Selección de jamones
- Selección de quesos
- Aceitunas
- Frutas frescas
- Nueces caramelizadas
- Mermelada o chutney
- Pan de pizza

Precio por persona 8,80€ +IVA

Queso estilo Camembert elaborado en Barcelona, envuelto en masa de pizza con nueces y miel 2,20€ +IVA





TERMS & CONDITIONS

Precio total mínimo, eventos dentro de Barcelona Ciudad
385,00€ +IVA

Precio total mínimo, eventos fuera de Barcelona Ciudad
495,00€ +IVA

Para eventos fuera de Barcelona centro se añadirá un precio extra (ida y vuelta, más peajes):
1,50€ +IVA por km

50% deposito no reembolsable requerido para confirmar la reserva. Se aplicará condiciones y periodos de cancelación

FORNOPIZZAPARTY

by Alberto Zanrosso

✉ hello@fornopizzaparty.com

📷 [forno_pizza_party](#)

☎ +34 683 13 08 10