

VareseNews

Fare il pane e la pasta madre, un corso spiega come fare

Pubblicato: Venerdì 10 Maggio 2013

✘ Slow Food Varese – Cascina Burattana presentano **“Il nostro pane quotidiano – Conoscenza, produzione casalinga e pasta madre”**. L’Associazione 26per1, Slow Food Varese e Cascina Burattana organizzano un corso (su tre serate) che vi farà conoscere in modo pratico, divertente ma anche approfondito, di questa meravigliosa trasformazione alimentare che ci accompagna e ci sostiene da millenni. Ecco il programma.

1) lunedì 20 maggio 2013

FRUMENTI, FARINE E GRANI

Dai campi al frumento, dai chicchi all’impasto... un affascinante viaggio alla (ri)scoperta delle tecniche di coltivazione e delle tecniche molitorie che accompagnano da millenni l’evoluzione umana. Esplorazione sensoriale attraverso la degustazione di alcuni pani realizzati con farine diverse (mais, integrale di grano, farro) in abbinamento ai prodotti ortofrutticoli del territorio bustocco.

2) lunedì 27 maggio 2013

IL PANE DI QUALITA’, COME RICONOSCERLO?

COME PREPARARLO FACILMENTE A CASA PROPRIA?

Tecniche di panificazione a confronto; artigianale o industriale?

Il metabolismo dei carboidrati: Quando e come assumerli correttamente?!

Lieviti fermentanti e batteri lattici all’opera, tutte le differenze tra il pane a madre acida e quello ad impasto diretto. Degustazione comparata di diverse tipologie di pane (tra cui il pane di filiera corta, con le farine del Parco Sud Milano); tutte le tecniche sensoriali per conoscerlo ed apprezzarlo.

3) lunedì 3 giugno 2013

GREMBIULE PRONTO E MANI IN PASTA: REALIZZAZIONE DI DIVERSE RICETTE E LAVORAZIONE DELLA PASTA MADRE.

Dal panino alla pagnotta, dalla baguette al pane in cassetta...

Impastamento, formatura, lievitazione, consigli pratici e cottura delle proprie "creazioni".

-DATE DEL CORSO

lunedì 20 maggio 2013

lunedì 27 maggio 2013

lunedì 3 giugno 2013

...sempre alle ore 21.

– DOVE?

Gli incontri si terranno tutti presso la sede ANPI di via Ferrer 47, a Busto Arsizio (VA)

– COSTI

35 euro per i soci 2013 di 26per1. (10 euro in più per chi dovrà obbligatoriamente tesserarsi).

35 euro per i soci 2013 di Slow Food. (in questo caso, nel prezzo è compresa la tessera di 26per1).

E’ previsto un numero minimo di partecipanti affinché il corso possa partire, così come un numero massimo di iscritti.

– DOCENTI

– Massimo Grazioli, Esperto Panificatore, collaboratore Slow Food ed attivo fautore del progetto Nutrire Milano.

– Dott. Marco Cocchianella, Tecnologo Alimentare, collaboratore Slow Food per i laboratori del Gusto e i progetti di educazione alimentare.

– COME ISCRIVERSI?

E' sufficiente mandare un'email con il proprio nome e cognome a corsi26per1@gmail.com

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it