



# LABORATORIO di PANIFICAZIONE

## 27 GENNAIO 2019

### PROGRAMMA

**ORE 9:00**

#### **Ritrovo dei partecipanti ed inizio Laboratorio**

LE MANI IN PASTA, il piacere della lievitazione naturale nel forno di casa tua. Pregi e difetti di cereali, lieviti e farine. Il perché di allergie ed intolleranze.

**ORE 12:30**

#### **Pranzo**

Menu a base di prodotti realizzati con farine di grani antichi.

### **NEL POMERIGGIO**

Mani in pasta, cottura del pane e nell'attesa visita guidata in azienda. La preziosa dose di pasta madre ultracentenaria da portare a casa.

**Quota corso € 60,00**

#### **Docente del corso**

Sig. Claudio Pozzi

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### **Per informazioni**

**info@tenutabellavistainsuese.it - +39 393 1457100**

**TENUTA BELLAVISTA INSUESE**

**Via della Chiesa 65 - 57017 GUASTICCE Collesalveti (LI)**