



**IL COMITATO FESTE'GGIAMENTI CON IL PATROCINIO
DEL COMUNE DI BUTTIGLIERA ALTA
ORGANIZZA**

Il Pane fatto in casa



CORSO DI PANIFICAZIONE CON UTILIZZO DELLA LIEVITAZIONE NATURALE

VENERDI' 26 SETTEMBRE – PRIMA LEZIONE – Dalle ore 20,30 alle ore 23,00

VENERDI' 3 OTTOBRE – SECONDA LEZIONE - Dalle ore 21,00 alle ore 23,00

VENERDI' 10 OTTOBRE – TERZA LEZIONE - Dalle ore 21,00 alle ore 23,00

DOMENICA 12 OTTOBRE PANIFICAZIONE PRESSO L'ANTICO FORNO DELLA
PRECETTORIA DI S. ANTONIO DI RANVERSO

VENERDI' 17 OTTOBRE – QUARTA LEZIONE - Dalle ore 21,00 alle ore 23,00

**Le lezioni si terranno presso la Sala Consiliare "Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa"
Via Reano 3 – Buttigliera Alta.**

Il corso prevede l'introduzione alla conoscenza degli alimenti per il forno, le farine, il sale, i lieviti, la preparazione degli impasti, la degustazione dei prodotti. Approfondimenti sulle pizze e le focacce ed i prodotti dolciari da forno con la pasta madre. Nel corso della prima lezione verranno distribuiti campioni di lievito madre. I partecipanti debbono portare un contenitore in vetro con chiusura a guarnizione (Burnia).

**Per iscrizioni e informazioni: Assessore alla Cultura e Associazioni Laura Saccenti
Tel 3292505449 Mail: laurasaccenti@hotmail.it**

Si ringrazia l'Ordine Mauriziano per la collaborazione