

ORGANIZZA

“ dolce pane ”

Corso base di panificazione e dolci da forno

**presso il panificio “I frutti del Grano”
di Aristide Sbardellotto – in Viale Dei Mille n° 81 a
Vigevano
e con la collaborazione del maestro fornaio Luca
Franceschi**

Durante le tre serate del corso ci sarà la possibilità di :

- 1 acquisire le nozioni fondamentali sulle farine, la lievitazione, le cotture ecc.;
- 2 sperimentare le vostre capacità di panificazione direttamente nel laboratorio attrezzato di un panificio;
- 3 utilizzare farine specifiche e particolari;
- 4 cuocere ciò che avete preparato in un forno professionale e portarvi a casa direttamente quanto avete prodotto.

I corsi a disposizione sono più di uno a gruppi di 6 persone, ciascuno prevede tre appuntamenti serali e si terranno presso il panificio col seguente calendario:

1° corso : i lunedì 14-21-28 marzo 2011, dalle ore 20 alle ore 23 circa.

A seguire : i successivi **lunedì** secondo le richieste.

Le iscrizioni saranno accolte in ordine di data. Costo di iscrizione per i soci € 60,00

Ai non iscritti è richiesta l'iscrizione a Slow Food, costo tessera annuale € 58,00. Totale promozionale € 100,00

La quota comprende grembiule, cappello e copri scarpe per lavorare in laboratorio ed il libro di Slow Food editore **“l'Italia del Pane”**.

Inoltre chi si iscrive a Slow Food potrà :

partecipare alle iniziative organizzate localmente , alle manifestazioni e attività dell'Associazione in Italia e all' estero e ai corsi Master of Food, il piano di studi che comprende più di venti corsi di degustazione su tutte le tematiche del cibo.

Usufruire degli sconti riservati esclusivamente ai soci.

Ricevere: la rivista riservata ai soci italiani

L'Almanacco annuale di Slow Food

Il programma prevede:

1ª serata – preparazione di pizze e focacce

Aristide Sbardellotto introdurrà i partecipanti al vasto mondo delle **farine** descrivendone le varie tipologie, le caratteristiche, l'importanza della macinazione, la miscelazione ed il loro uso più adatto, poi parlerà delle tecniche di **impasto**, dei **lieviti** e della **lievitazione**, delle tecniche di **cottura**.

La prova pratica della prima serata consisterà nell'impasto, lievitazione e cottura di pizze e focacce.

2ª serata – panificazione

I vari tipi di panificazione saranno il tema della seconda serata. Si parlerà della panificazione **diretta**, di quella **indiretta** e di quella **naturale**.

La prova pratica verterà sulla preparazione di burrini e banane, pane comune, della pasta dura (libretti e montasù)

3ª serata – dolci da forno

L'ultima sera, condotta da Luca Franceschi del panificio “dal fornaio Luca”, sarà dedicata alla preparazione di dolci da forno della tradizione contadina.

La prova pratica permetterà di realizzare: dolci a base di pasta frolla e “fiassin di pum” (pane con le mele).

Le iscrizioni saranno raccolte dal sottoscritto fiduciario.

