



Allegri Fornari da Diporto

Sabato 29 Settembre 2018 ore 17:00

Organic Forest Center

Via Lore, 15 – Lonigo (VI)

Serata su Lievito Madre, Farine e Saper Fare

Incontro speciale finalizzato a sostenere il concorso biennale Mais Biancoperla
Promosso dalla Condotta Slow Food della Castellana

Maurizio Cattapan e Stefano Bortolon, soci della condotta ed esperti panificatori, ci introdurranno al magnifico mondo del Lievito Madre. La serata sarà così strutturata:

- Il Lievito Madre cos'è, come si ottiene, come si mantiene e come si utilizza
- Preparazione guidata di impasto base con utilizzo di Lievito Madre
- Dimostrazione pratica della fase finale di panificazione con tre tipologie diverse di pane: "ciopa", "stecche" e "pane cotto in pentola".
- Utilizzo dell'esubero di Lievito Madre per produrre cialde leggere e croccanti.

La serata ha una durata prevista di un'ora e mezza, al termine della quale ciascuno porterà a casa l'impasto realizzato.

Contributo consapevole di partecipazione: € 25.

Tutti i proventi netti andranno alla condotta Slow Food della Castellana per le attività nel territorio.

Per coloro che vorranno cenare a fine corso, Organic Forest propone un buffet rinforzato con i loro magnifici prodotti ad un prezzo per noi di € 12,00.

Per informazioni e prenotazioni:

partners@organicforest.it - Luciana Giacon – tel. 0444 601918

info@organicforest.it – tel. 0444 830087