

# *Teoria e tecnica della panificazione e laboratorio pratico*

**30.6.2017 ORE 20.15**

**VIA DE GASPERI 46, LONATO D/G**

TEORIA E TECNICA DELLA PANIFICAZIONE E LABORATORIO PRATICO curato da FRANCO STUANI, storico panettiere lonatese con decennale esperienza nel campo del biologico e della pasta madre.

L'arte della panificazione e' un patrimonio che l'essere umano ha sviluppato ed affinato nel corso dei millenni. Fare il pane e' sempre stato un sapere diffuso in tutte le culture occidentali, uno strumento casalingo per la sussistenza, oltre che un momento di condivisione familiare e non solo.

Per questi motivi pensiamo che l'arte della panificazione sia un sapere che va diffuso e condiviso il piu' possibile.

A tale scopo l'associazione VERSO IL DISTRETTO DI ECONOMIA SOLIDALE BASSO GARDA e il G.A.S. ALEXANDER LANGER promuovono un corso di panificazione in cui comprendere e sperimentare le tecniche di panificazione e in cui discutere sul tema nell'ottica dell'economia solidale.

Venerdi 30 giugno ci incontreremo per il primo appuntamento del Corso di Panificazione.

In questo primo incontro affronteremo la teoria e le tecniche di panificazione, parlando di qualità e tipologie di farine, di lievitazione e di cottura.

Infine progetteremo, insieme a tutti i partecipanti, una rassegna di incontri pratici in cui sperimentare impasti e cotture (da svolgere nel corso dell'estate)

*a seguire...spuntino!*