



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA  
LOMBARDIA

**Venerdì**

**25 Ottobre 2013,**  
dalle 14,30 alle  
17,30

E

**Sabato**

**26 Ottobre 2013,**  
dalle 9,30 alle  
12,30

Il corso avrà luogo  
presso l'erboristeria

**IL PAPAVERO,**

via Pierluigi da

Palestrina 4, Milano

- MM1 MM2 Loreto,

uscita Piazza Argentina

- Filovia 90-91

Per informazioni e  
prenotazioni:

AIAB Lombardia,  
Via De Castilla, 26  
Milano

Tel. 02 67100659

Email  
aiab.lombardia@aiab.it

## CORSO DI PANIFICAZIONE CASALINGA

Gli obiettivi del corso sono quelli di fornire gli strumenti a chi si avvicina per la prima volta all'AUTOPRODUZIONE del PANE CASALINGO e dare la possibilità a chi ha già delle conoscenze pratiche di approfondirle.

Il corso è strutturato su due mezze giornate per permettere ai partecipanti di poter vedere e toccare con mano le varie metodiche di lievitazione.

### Programma del corso

- Le diverse farine che possiamo utilizzare
- L'importanza dell'acqua, del sale e dei dolcificanti
- Lieviti e primi rudimenti sulla pasta madre
- Impastiamo e proviamo a dare diverse forme alle nostre pagnotte, arricchendole, se vogliamo, con semi o frutta secca.



Alla fine del secondo incontro, dopo che avremo cotto il pane, allestiremo un aperitivo finale per assaggiare le pagnotte appena sfornate!

### Materiale occorrente

I/le partecipanti dovranno portare un grembiule, una ciotola di media grandezza ed uno strofinaccio.



### Docente

Marco Calderoni, Dottore di Ricerca in "Innovazione per le Scienze Alimentari",  
Tecnologo Alimentare, [www.mangiameglio.com](http://www.mangiameglio.com)

Costo degli incontri a persona, comprensivo delle materie prime: € 45,00