

CORSO TEORICO/PRATICO DI ALIMENTAZIONE, CONOSCENZA DEI PRODOTTI DELLA FILIERA DEL GRANO DESR E PANIFICAZIONE CASALINGA

GIOVEDÌ 15 SETTEMBRE - SABATO 1 & DOMENICA 2 OTTOBRE

I corsi si terranno
presso la fabbrica recuperata RiMAFLOW
Via Boccaccio 1 - Trezzano S/N



www.desrparcosudmilano.it

www.fuorimercato.com

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 15 SETTEMBRE ORE 20,30

A cura di Anna Villarini – Biologa Nutrizionista,
Cascina Rosa Istituto dei Tumori di Milano

- L'importanza del cibo nella prevenzione delle malattie degenerative che questa società produce
- Impariamo a leggere le etichette ed a fare la spesa
- Cosa può fare la cucina di casa e la mensa di fabbrica

SABATO 1 OTTOBRE ORE 16,00

A cura di Luciana Maroni - Filiera del Grano DESR
e Daniela Ponzini Agronoma – AIAB Lombardia

- La Filiera del Grano DESR
 - L'importanza colturale dei grani antichi per la salvaguardia della biodiversità e per la lotta all'oligopolio delle Multinazionali sementiere
 - La conoscenza dei vari tipi di grano prodotti dagli agricoltori/trici della Filiera: loro provenienza e specificità.
- A seguire aperitivo a cura di RiMaflow**

Corso pratico di panificazione casalinga, per principianti e per chi vuole approfondire

A cura di Nunzia Argentiero

SABATO 1 OTTOBRE ORE 19,00:

- Perché le lunghe lievitazioni rendono il pane più digeribile
- Conosciamo la forza delle farine
- I vari tipi di lievito
- Acqua, sale e dolcificanti: la loro funzione
- Primo impasto con lievito di Pasta Madre e vari tipi di farina
- Preparazione e conservazione della Pasta Madre

DOMENICA 2 OTTOBRE ORE 9,00:

- Diamo la forma all'impasto e seconda lievitazione
 - Conoscenza dei vari metodi di panificazione: diretto, indiretto
 - Pani alternativi
 - Cottura dei pani
- A seguire aperitivo rinforzato con i pani,
le focacce che abbiamo cotto
ed i prodotti di FuoriMercato.**

**Il corso pratico di panificazione, prevede massimo 15 partecipanti e ha un costo di 35 € a persona.
Le iscrizioni devono pervenire a Stefano jmh@hotmail.it entro e non oltre il 25 settembre 2016**

**Materiale occorrente per il corso pratico di panificazione:
una ciotola grande, uno strofinaccio, un grembiule.**

