



VERSO EXPO 2015
storia, cultura
tecnologie produttive
consumi

LA
CIVILTÀ
DEL
PANE

Il pane lo faccio io

TRE SERATE PER IMPARARE A PREPARARE PANI FRAGRANTI, MORBIDI E GUSTOSI

Da sempre il pane è considerato l'alimento per eccellenza: semplice, buono, in grado di esaltare il valore di ogni pietanza, ma anche carico di significati che rinviano al perpetuo rinnovarsi della vita, alla fraternità, al benessere conviviale della comunità. Seguendo le indicazioni di un professionista esperto, i partecipanti apprenderanno le regole fondamentali per ottenere ottimi risultati con prodotti facilmente reperibili e attrezzature disponibili in ogni casa, imparando i movimenti per eseguire correttamente un impasto manuale e i principi essenziali della lievitazione e della cottura. Durante gli incontri i partecipanti avranno la possibilità di sperimentare le procedure per ottenere ottimi pani e focacce, analizzando quanto preparato e confrontandosi col docente sui risultati, così da ricevere tutti i suggerimenti utili al miglioramento della propria tecnica. **Gli incontri saranno a numero chiuso** per consentire ai partecipanti di svolgere le esercitazioni pratiche previste dal programma.

11.13.20
NOV2014

DOCENTI

ALESSANDRO BRESCIANI
Panificatore e pasticcere di formazione internazionale, consulente e docente

COSTO DI PARTECIPAZIONE

€ **180,00** IVA compresa. Il costo comprende la partecipazione agli incontri, il materiale didattico e le ricette, le materie prime, la degustazione dei prodotti preparati, il grembiule di lavoro

ORARIO DEL CORSO

Dalle ore 19.00
alle ore 22.30



PRIMA SERATA

Gli ingredienti principali: farina, lieviti, acqua, sale, zuccheri, sostanze grasse / Le attrezzature e i materiali / L'impasto: diverse modalità / Impasto diretto / Pane casereccio / La lievitazione / La cottura

SECONDA SERATA

Impasto manuale / Aspetti negativi che influenzano la produzione del pane / Arricchimento degli impasti

TERZA SERATA

Pane agli aromi / Preparazione e farciture di focacce / Degustazione guidata dei pani prodotti

7.9.16
APR2015

DOCENTE

FABRIZIO ZUCCHI

Esperto panificatore, Campione del Mondo di panificazione 2010 e allenatore di squadre partecipanti a competizioni internazionali. Ha un esercizio a Cilverghe di Mazzano (Bs)

COSTO DI PARTECIPAZIONE

€ 180,00 IVA compresa. Il costo comprende la partecipazione agli incontri, il materiale didattico e le ricette, le materie prime, la degustazione dei prodotti preparati, il grembiule di lavoro

ORARIO DEL CORSO

Dalle ore 19.00
alle ore 22.30



PRIMA SERATA

Gli ingredienti principali: farina, lieviti, acqua, sale, zuccheri, sostanze grasse / Le attrezzature e i materiali / L'impasto: diverse modalità / Impasto diretto e indiretto / Biga e poolish / Pasta di riporto / Pane casereccio / La lievitazione / La cottura

SECONDA SERATA

Pani agli aromi / Preparazione e farcitura di focacce dolci e salate / Degustazione guidata dei pani prodotti

TERZA SERATA

Pani agli aromi / Preparazione e farcitura di focacce dolci e salate / Degustazione guidata dei pani prodotti



VERSO EXPO 2015

storia, cultura
tecnologie e produttive
consumi

LA
CIVILTÀ
DEL
PANE

Il pane lo faccio io

TRE SERATE PER IMPARARE A PREPARARE PANI FRAGRANTI, MORBIDI E GUSTOSI

Da sempre il pane è considerato l'alimento per eccellenza: semplice, buono, in grado di esaltare il valore di ogni pietanza, ma anche carico di significati che rinviano al perpetuo rinnovarsi della vita, alla fraternità, al benessere conviviale della comunità. Seguendo le indicazioni di un professionista esperto, i partecipanti apprenderanno le regole fondamentali per ottenere ottimi risultati con prodotti facilmente reperibili e attrezzature disponibili in ogni casa, imparando i movimenti per eseguire correttamente un impasto manuale e i principi essenziali della lievitazione e della cottura. Durante gli incontri i partecipanti avranno la possibilità di sperimentare le procedure per ottenere ottimi pani e focacce, analizzando quanto preparato e confrontandosi col docente sui risultati, così da ricevere tutti i suggerimenti utili al miglioramento della propria tecnica.

Gli incontri saranno a numero chiuso per consentire ai partecipanti di svolgere le esercitazioni pratiche previste dal programma.