



Pane, lievito e fantasia. A scuola da Giuliano Pediconi

Che cosa si avvicina di più alla semplicità e alla qualità, se non il **pane**. Un alimento essenziale, presente su ogni tavola, ma che ha bisogno di materie prime sceltissime e di maestri fornai in grado di donarci tutto il profumo, la fragranza, la bontà, di un pane appena sfornato. Artigiani le cui capacità non sono certo lontane da quelle di uno chef stellato o di un grande sommelier.

Giuliano Pediconi, maestro fornaio marchigiano da anni impegnato nell'organizzazione di laboratori professionali di panificazione per i ragazzi di San Patrignano, offre la possibilità di seguire, **sabato 26 marzo** (dalle ore 10.00 presso SP.accio) **un laboratorio** in cui accompagnerà i partecipanti alla scoperta dei segreti di un buon pane.

Si parlerà dei **vari tipi di farine**, di **lievitazione naturale**, del suo valore culturale, per passare ad **esperienze pratiche** per imparare a degustarlo, riconoscerlo e sceglierlo in modo consapevole.

Il costo del corso è di 85,00€, numero massimo partecipanti: 25 persone.

Per iscriverti, vai alla pagina:

http://spaccio.sanpatrignano.org/index_corso.php

Per maggiori info, gmicheloni@sanpatrignano.org - Tel. 0541 362600

Programma della giornata

ore 10.00 - arrivo

ore 10.15 - inizio lavori

ore 11.30 - break con degustazione di pani di San Patrignano a lievitazione naturale dolci e salati, caffè

ore 13.00 - pranzo con degustazione di taglieri con salumi e formaggi e piada a lievitazione naturale di San Patrignano. Degustazioni di pizze a lievitazione naturale, bevande, caffè.

Ore 14.30 - fine lavori con omaggio di pane di Sanpatrignano e una sorpresa per tutti.



Per chi lo desidera, sarà possibile visitare il forno della comunità.