

Corso di panificazione casalinga all'Antico Mulino di Chiaravalle

Dolcezze di pane...

farine, uova, latte, burro e zucchero!



Lo zucchero un tempo era reperibile solo nelle botteghe dei farmacisti, che lo tenevano per i malati; oggi lo si divora per ghiottoneria. Ciò che un tempo serviva da medicina, serve oggi da cibo.

Abramo Ortelio, Theatrum Orbis, Parigi 1572

Venerdì 17 febbraio: "Il pane dolce"

Prima dello zucchero: le tecniche di dolcificazione nel Medioevo e il valore culturale del passaggio dalle spezie orientali allo zucchero; il dolce è un gusto moderno? L'utilizzo dei dolci nei ricettari medievali; realizzazione dei classici e gustosi panini al latte; preparazione dell'impasto per il Pan Brioche ed indicazioni per la conservazione per l'utilizzo il giorno successivo.



Sabato 18 febbraio: "Pan meino, treccia e saccottini"

Finitura dell'impasto e realizzazione di pane dolce con diverse forme (treccia, brioche, saccottini); cioccolato, creme e marmellate stagionali per arricchire il pane. Realizzazione del pan meino, tipica ricetta milanese.



Venerdì 24 febbraio: "I tradizionali: la Colomba"

Il tradizionale dolce di Pasqua, ricette, storia e tradizioni; gli ingredienti e la strumentazione; saper riconoscere ed acquistare le farine e gli ingredienti di base sfruttando la fitta rete di cascine del Parco Agricolo Sud Milano; preparazione dell'impasto a lunga lievitazione.



Sabato 25 febbraio: "La Colomba, rifinitura e cottura"

Finitura dell'impasto; il lievito madre, la preparazione, l'utilizzo e la conservazione; consigli e segreti per alcune tipiche ricette milanesi.

Durata 3 ore. Orario: i venerdì dalle 19.00 alle 22.00; i sabati dalle 15.00 alle 18.00
Gli ingredienti utilizzati provengono da reti del biologico o acquisti diretti da produttori del Parco Agricolo Sud Milano.

Il corso partirà al raggiungimento di minimo 15 partecipanti, tot posti disponibili 25
Costi comprensivi di IVA al 4%, di materiali ed ingredienti utilizzati
18€ iscrizione a lezione; 65€ (anziché 72€) iscrizione all'intero corso

Per iscrizioni e prenotazioni Koinè Coop Soc Onlus 02-42292265 interno 4 – m.rubolini@koinecoopsociale.it