

Corso di panificazione casalinga all'Antico Mulino di Chiaravalle

Fragranze di pane... i segreti di lieviti e farine!



Il sol quando si leva, è basso pria,
poi alto sale, e 'l mondo indora e inostra
facendosi veder per ogni via.
Il pan quando si leva anch'ei si mostra
picciolo, e poi si ingrossa e l'eccellente
sua forma scopre a la presenza nostra

Giulio Cesare Croce
Comparazioni gentilissime sopra l'eccellenza,
grandezza e nobiltà del pan e del sole
Bologna 1801

Vincent Van Gogh
Campo di grano con mietitore

Venerdì 04 novembre: **“Un sapore antico:
farine e lieviti, poter scegliere”**

La storia delle farine, del pane e dei lieviti,
cenni sulle valenze culturali e simboliche del
pane nel Medioevo;
saper riconoscere ed acquistare le farine e gli
ingredienti di base sfruttando la fitta rete di
cascine del Parco Agricolo Sud Milano;
primo approccio al lievito madre;
realizzazione di differenti preparazioni di
lievito madre.



Venerdì 18 novembre: **“I croccanti e le
lievitazioni lunghe”**

Preparazione di impasti con diverse tipologie di
lievitazione per la serata successiva:
la biga e il poolish;
preparazione di prodotti lievitati croccanti a
breve maturazione e cottura: i grissini e i taralli.



Sabato 05 novembre: **“La formatura, la cottura
e gli aromi del pane”**

Finitura dell'impasto a lunga lievitazione
e formatura del pane;
preparazione rapida di pane
con lievito di birra;
degustazioni e confronti tra i diversi
tipi di pane.

Sabato 19 novembre: **“Nuovi sapori: le focacce
e le erbe aromatiche”**

Finitura degli impasti a lunga lievitazione;
preparazione degli impasti di focacce
(focaccia di Recco e focaccia alta);
panini aromatizzati utilizzando i raccolti
dell'Orto dei Semplici del mulino.

Durata 3 ore. Orario: i venerdì dalle 19.00 alle 22.00; i sabati dalle 15.00 alle 18.00

L'Antico Mulino è presso l'Abbazia di Chiaravalle, Via Sant'Arialdo 102, Milano

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 Koine Coop Soc Onlus 02-42292265 – info@koinecoopsociale.it



Provincia
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO



Abbazia di Chiaravalle



KOINE
KOINE COOPERATIVA SOCIALE ONLUS
Progettazione e gestione di iniziative sociali