

MODULO D'ISCRIZIONE

Corso 2008 "IL PANE DELLA TRADIZIONE"

L'iscrizione può essere effettuata online su:
lasorgente.cit@libero.it

oppure inviare via fax la presente scheda al

035 4227656

Compilare la seguente in ogni sua parte,
scrivendo in stampatello.

DATI RICHIEDENTE:

Nome

Cognome

Professione

Indirizzo

Comune

Provincia c.a.p.

Telefono fax

E-mail

Informativa per il trattamento dei dati personali legge 196/2003 (Codice della Privacy). Lei potrà esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del Dlgs 196/2003 e ottenere ogni informazione rivolgendosi a Nucleo di Ricerca e Studi "LA SORGENTE" Via Cav. A. Dentella, 27 -24010 -Bracca (Bg) Tel. 335/ 70.84.487, Fax. 035/ 422.76.56.

Ha diritto di interrompere in qualsiasi momento le comunicazioni promozionali o di cancellare i suoi dati contattando Nucleo di Ricerca e Studi "LA SORGENTE", tramite i riferimenti indicati sopra o inviando una e-mail a: la.sorgente.cit@libero.it

Data Firma

Il Nucleo di Ricerca e Studi
LA SORGENTE
Cultura Identità Tradizione – Valle Serina



In collaborazione con:



Organizza il Corso

IL PANE DELLA TRADIZIONE
CORSO DI LAVORAZIONE E COTTURA DEL PANE



INIZIO CORSO

Martedì 25 novembre 2008 ore 20.00

PRESSO RISTORANTE "WHAT'S UP"

Via Donatori di Sangue, 10 – Zogno BG

Per informazioni:

Associazione Culturale "LA SORGENTE"
Cultura Identità Tradizione –Valle Serina
Via Cav. A. Dentella, 27 – 24010 Bracca BG
Tel. 339 4720798 – Fax 035 4227656
E-mail: lasorgente.cit@libero.it

CORSO DI LAVORAZIONE E COTTURA DEL PANE IN DUE SERATE

L'Associazione Culturale "La Sorgente" propone, tra le ultime attività in programma per il 2008, un corso pratico di lavorazione e cottura del pane. Il corso che ha come tema "IL PANE DELLA TRADIZIONE" ed è rivolto a tutti gli amanti della cucina della tradizione, ai buon gustai ed agli appassionati dei prodotti biologici e biodinamici.

Il corso parte da un progetto comune tra la nostra Associazione, il Ristorante "What's Up" di Zogno e la Cooperativa "IL SOLE E LA TERRA" di Bergamo, con il coinvolgimento di più Esperti. Saranno presenti, in qualità di Relatori, il Perito Agrario, Pierangelo Zammarchi, conduttore dell'Azienda Agricola "VEZZINI" di Leno (BS) che da anni si occupa di cereali e farine biologiche, il Panificatore, Daniele Astori, titolare della Panetteria "ASTORI" di Coccaglio (BS), attivo panettiere qualificato nella produzione del pane della tradizione con farine ed ingredienti biologici e lo Chef del Ristorante "What's Up" di Zogno, Angelo Branda, appassionato ed esperto nella produzione di pane, focacce e pizze cotte nel forno a legna. Seguiranno prove pratiche d'impasto manuale degli ingredienti del pane, lavorazione della pasta, controllo della lievitatura e cottura del pane.

A fine corso verrà rilasciato un "attestato di frequenza".

Le due lezioni del corso si concluderanno con un piatto caldo stagionale, preparato dallo Chef del Ristorante "What's Up" di Zogno, accompagnato da un buon bicchiere di vino e da curiosi accostamenti ed assaggi di pane, focacce e dolci prodotti durante il corso.

Quota d'iscrizione

La quota iscrizione è di € 45,00

Soci Associazione "La Sorgente" € 40,00

La quota d'iscrizione verrà versata durante la prima lezione.

La partecipazione è limitata ad un numero di 25 iscritti individuati secondo l'ordine di iscrizione al corso

Per eventuali informazioni
chiamare il 339 4720798 o 335 7084487

Programma

N. 2 lezioni teoriche e pratiche con assaggio del pane presso il Ristorante "What's Up" di Zogno

Martedì 25 Novembre 2008 ore 20,00

I CEREALI, LE FARINE E LE TECNICHE DI MACINAZIONE E CONSERVAZIONE

CENNI STORICI ED APPROFONDIMENTI SUI CEREALI, LE TECNICHE DI MACINAZIONE E DI UTILIZZO DELLE FARINE. CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI CEREALI BIOLOGICI E BIODINAMICI, MODALITA' DI COLTIVAZIONE, RACCOLTA E CONSERVAZIONE DEI CEREALI, MACINA ED IMBALLAGGIO DEI CEREALI E QUALITA' SPECIFICHE DELLE FARINE.

Perito Agrario **Pierangelo Zammarchi**

Conduttore dell'Azienda Agricola VEZZINI di Leno (BS)

GLI INGREDIENTI DEL PANE

QUALITA' DELLE FARINE, TEMPERATURA DELL'ACQUA NELL'IMPASTO E CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL LIEVITO NATURALE.

SEGUONO PROVE PRATICHE DI SELEZIONE ED IMPASTO DEGLI INGREDIENTI, LAVORAZIONE NELLE FORME TRADIZIONALI DEL PANE, ATTENZIONE E CURA DELLA LIEVITAZIONE E TECNICHE DI COTTURA NEL FORNO A LEGNA. DEGUSTAZIONE FINALE DEL PANE CON ACCOSTAMENTO A PIATTI STAGIONALI, AL VINO E BEVANDE CALDE E FREDDE

Angelo Branda

Chef del Ristorante "What's Up" di Zogno (BG)

Martedì 2 Dicembre 2008 ore 20,00

LE FORME DEL PANE

CENNI SULLE FORME COMUNI DEL PANE DELLA TRADIZIONE. IL PANE BIOLOGICO. QUALITA' DEGLI INGREDIENTI, TECNICHE DI LAVORAZIONE DEL PANE, LIEVITAZIONE, COTTURA FINALE E CONSERVAZIONE

Panificatore **Daniele Astori**

Titolare Panetteria ASTORI di Coccaglio (BS)

IL FORNO E LA COTTURA DEL PANE

CARATTERISTICHE DEL FORNO A LEGNA, ATTREZZI PER INFORNARE E ESTRARRE IL PANE, QUALITA' DEL CALORE E DELLA LEGNA.

SEGUONO PROVE PRATICHE D'IMPASTO, LAVORAZIONE, PRODUZIONE DI PANE E FOCACCE E MODALITA' SPECIFICHE DI COTTURA NEL FORNO A LEGNA.

DEGUSTAZIONE FINALE DEL PANE CON ACCOSTAMENTO A PIATTI STAGIONALI, AL VINO E BEVANDE CALDE E FREDDE

Angelo Branda

Chef del Ristorante "What's Up" di Zogno (BG)

Al termine delle lezioni verrà servito a tavola un piatto stagionale con verdure, a sorpresa, preparato dallo Chef della cucina del Ristorante "What's Up" accompagnato da pane e focacce da degustare, abbinato ad un buon vino, con acqua e caffè



A FINE CORSO VERRÀ RILASCIATO AGLI ISCRITTI UN "ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE" CHE VERRÀ CONSEGNATO DURANTE UNA CENA PREVISTA PER VENERDÌ 5 DICEMBRE 2008 PRESSO IL RISTORANTE "WHAT'S UP" DI ZOGNO

CORSO ORGANIZZATO CON LA PREZIOSA DISPONIBILITA' E COLLABORAZIONE DI



Si ringraziano: **Aurelio Brentegani** Cooperativa IL SOLE E LA TERRA
Fabio Capelli Ristorante "What's Up"

Organizzazione: **Sergio Moroni - Margherita Molinari**
Responsabili progetto Associazione "La Sorgente"