

LABORATORIO DI PANIFICAZIONE

CON LIEVITO DI BIRRA E CON PASTA MADRE O PASTA ACIDA

per informazioni ed iscrizioni puoi scrivere a cosi.baraonda@gmail.com

Perché l'idea di fare un corso di panificazione

Perché è una pratica comune a tutti i popoli del mondo, da riscoprire nella sua semplicità per dare al nostro cibo quotidiano un sapore dimenticato.

Per imparare a fare il pane in casa, con ingredienti naturali e le proprie mani, un alimento completo e buono.

Perché riteniamo che l'autoproduzione, in questo caso alimentare, sia una buona pratica perché sottrae profitti al mercato e sovverte il concetto di consumismo sfrenato promuovendo la produzione quotidiana senza sprechi e senza farti incantare dalle varie promozioni della grande distribuzione. Il sistema economico in cui ci troviamo consuma le risorse del pianeta e affama i popoli, distruggendo la biodiversità in intere regioni del mondo attraverso la brevettazione di nuovi semi ibridi (mais,soia,riso,colza,cotone) che non riproducono semenza, intaccando la sovranità alimentare.

Perché sosteniamo le piccole produzioni che caratterizzano i sapori tipici di tanti territori sparsi in Italia e nel mondo dove si praticano metodi non invasivi ma rispettosi della natura.

Ci prefiggiamo un percorso di autoproduzione che abbia una funzione sociale in risposta alla crisi che stiamo vivendo.

Il corso è rivolto a chiunque sia interessato a riscoprire e a riconoscere in questi valori una pratica antica e semplice per diventare più liberi di consumare un cibo sano prodotto nel rispetto del territorio, contro la massificazione dei gusti in funzione del profitto.

COSTO DEL CORSO 15 EURO. COMPRENDE :

- DUE DISPENSE SUL PANE DI PAG37(COSTO FOTOCOPIE)
- COSTO TECNICO DI PANIFICAZIONE(INTERA GIORNATA)
- FARINA, LIEVITO, SALE
- EVENTUALE PRANZO (DA CONCORDARE, O OGNUNO SI PORTA QUELLO CHE DESIDERA E PUO' CONDIVIDERLO CON ALTRI)

I PARTECIPANTI DOVRANNO ESSERE MUNITI DI GREMBIULE CON PETTORINA, DUE CANOVACCI DI COTONE LEGGERO 65X45, UNA BILANCIA, UN' INSALATIERA DI PLASTICA ABBASTANZA CAPIENTE PER IMPASTARE

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

ORARIO DEL CORSO

DOMENICA ORE 9,30-13 PAUSA PRANZO, RI PRESA DEL CORSO 14,00-18,00

Prenotarsi via e-mail (corsi.baraonda@gmail.com)

oppure compilare la scheda di iscrizione laboratorio panificazione e consegnarla a mano.

Scheda di iscrizione corso di panificazione :

COGNOME E NOME.....
LOCALITA'.....
CELL.....
E-MAIL.....