



Il paniere della domenica



INIZIO CORSO: giovedì 23 aprile 2026

durata: 4 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

Preparare il **pane in casa** è più semplice di quanto si possa pensare e rappresenta un'opportunità straordinaria per riscoprire una tradizione millenaria tra le mura domestiche. **È sufficiente avere le giuste indicazioni e saper selezionare gli ingredienti ideali.** I partecipanti saranno accompagnati in **un percorso di apprendimento su tecniche, metodi e suggerimenti** per realizzare un ottimo pane utilizzando strumenti casalinghi.

Obiettivi:

Il corso offre l'opportunità di apprendere nozioni e tecniche di base su come impastare, quali ingredienti scegliere per realizzare impasti di pane dolci e salati nella cucina di casa.

Calendario

Giovedì 23 aprile 2026

dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 16 aprile 2026

Contenuti:

- Elementi base dell'impasto
- Le qualità della farina

Realizzazione di:

- Grissino al riso
- Schizzotto concio
- Torta di rose al rosmarino

Destinatari:

I corso è rivolto a coloro che intendono apprendere le regole di base per fare il pane a casa propria.