



# Lievito madre e farine alternative ed integrali



INIZIO CORSO: mercoledì 15 ottobre  
2025

durata: 6

Un percorso formativo dedicato a panificatori, ristoratori e professionisti del mondo food interessati a perfezionare le proprie competenze nella fermentazione naturale e nell'utilizzo consapevole di farine alternative e integrali.

Il corso approfondisce le tecniche di lavorazione del lievito madre, dalla sua gestione quotidiana fino alla sua applicazione in impasti complessi, e fornisce strumenti concreti per valorizzare le caratteristiche nutrizionali e aromatiche di cereali diversi dal frumento raffinato.

# Obiettivi:

- Acquisire una conoscenza approfondita del lievito madre, dalla sua preparazione alla gestione quotidiana.
- Comprendere le proprietà e le caratteristiche delle farine alternative ed integrali, e il loro impatto sulla lavorazione e sul prodotto finale.
- Sviluppare tecniche di impasto e lievitazione specifiche per farine particolari.
- Imparare a bilanciare gli ingredienti per ottenere prodotti equilibrati, digeribili e ricchi di sapore.
- Sperimentare ricette innovative e tradizionali rivisitate con farine alternative ed integrali.

# Contenuti:

- Storia e benefici del lievito madre
- Preparazione, mantenimento e rinfreschi
- Tecniche di gestione e conservazione
- Tipologie di farine (farina di avena, farina di riso, farina di farro, di segale, di mais, e altre)
- Proprietà nutrizionali e caratteristiche organolettiche
- Impasti e tecniche di lavorazione specifiche
- Ricette pratiche e sperimentazioni

# Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato senza giustificato motivo potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

# Calendario

**Mercoledì 15 ottobre 2025**

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 8 ottobre 2025

# Destinatari:

Il corso è rivolto a chi vuole lavorare nel settore o a chi già opera in ambito professionale ma intende rafforzare le proprie conoscenze di base