



International Conference 2015

AGROECOLOGY FOR ORGANIC AGRICULTURE IN THE MEDITERRANEAN

10-13 September 2015 - Italy, Vignola Castle Modena & SANA Bologna



L'arte del pane: i cereali, le farine, gli impasti, la cottura e le diete

Sabato 12 Settembre 2015

Laboratorio teorico e pratico per un cibo buono quotidiano

Con traduzione dal francese all'italiano

Nicolas Supiot

Nicolas Supiot è un contadino fornaio tra i più noti e apprezzati. Negli anni ha studiato e osservato le sottili trasformazioni delle diverse farine guidate dai meravigliosi microrganismi della pasta madre che Supiot realizza con cura da alchimista e rende i suoi pani straordinariamente profumati e digeribili.

ore 14 INTRODUZIONE ALLA GIORNATA DI PANIFICAZIONE

ore 14:30 INIZIO IMPASTO

ore 15:30 RIPRESA DELL'IMPASTO

ore 17:30 RIPRESA IMPASTO

ore 18.30 FORMATURA PANE

ore 19:30 COTTURA PANE

ore 20:00 SFORNO DEL PANE

tra i momenti di riposo dell'impasto Nicolas esporrà la sua filosofia e parlerà dei vari elementi, degli ingredienti e della tecnica.

Presso: Casale della Mora

Costo: 75 euro