



L'Az. Agr. Biologica Legalasino promuove per Idee Ben Essere 2016 un

CORSO INTENSIVO TEORICO-PRATICO PER PIZZA

Gli argomenti trattati saranno: cereali, lievito, sale, olio, impasto diretto, preparazione palline, pratica nella stesura e nell'uso della pala, tempi di cottura, spiegazione tipologie forni, esperienza professionale.

Si useranno sia farina autoprodotta Legalasino (tipo 2 macinata a pietra molino ad acqua) sia farina comune. I lieviti utilizzati: pasta madre 70 anni dell'Az. Agr. Legalasino e lievito tradizionale fresco o secco.

Location del corso: a Trento Fiere presso lo stand dell'Az. Agr. Biologica Legalasino

Durata del corso: durante la manifestazione Idee Ben Essere, da venerdì 26 a domenica 28 febbraio, in orario 10:00-11:30 e 14:30-15:30

Costi: 150,00 € e il corsista potrà fare ulteriore esperienza pratica gratuita nello spazio dell'Az. Agr. Biologica Legalasino (voucher a proprie spese)
Attivazione del corso con minimo 3 persone

Info e prenotazioni: Giordano Pesaresi 347-1924078

Alla fine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza

