



## " MI FACCIÒ IL PANE! "

Sabato 2 febbraio 2013 - dalle 17.30 alle 19

Sala Sassi, via Fratelli Cervi n.3 (di fianco alla COOP)  
Castel San Pietro Terme (BO)

- INCONTRO GRATUITO -

Vuoi provare ad autoprodurti il pane con un lievito naturale che ti verrà regalato? Hai mai assaggiato la Pasta Madre? Vieni a trovarci, lo faremo insieme scoprendo le tecniche e le farine migliori, prodotte sul nostro territorio.

Hai delle ricette che già usi? Portale con te, le condivideremo per produrre del pane (e non solo!) ancora più buono!

Programma:

- ✓ Breve presentazione della Pasta Madre: come nasce, come si usa e come si conserva.
- ✓ Importanza delle farine, valorizzazione dei cereali antichi, focus sul cibo biologico prodotto a KMO.
- ✓ Tavolo aperto sull'autoproduzione del pane (e non solo!) con Pasta Madre, dimostrazione del primo impasto, domande, risposte, confronto tra i panificatori.
- ✓ Piccola degustazione (a cura dell'az. agricola castellana Torre dei Campani).

L'evento "Mi faccio il pane!" organizzato dall'Associazione no profit La dimora dell'Essere con il Patrocinio del Comune di Castel San Pietro Terme e con la preziosa partecipazione dell'Az. Agricola Torre dei Campani come progetto di Castello in Transizione (<http://castellointransizione.wordpress.com>), si inserisce nel calendario nazionale del Pasta Madre Day 2013 come un momento gratuito e comunitario, di approfondimento della cultura dell'autoproduzione e della qualità del cibo biologico a KMO.

Info: Maddalena – 3472461157 - Web: [www.dimoradellessere.it](http://www.dimoradellessere.it)