



Pane con il Lievito Madre

con il maestro

Vincenzo Dambrosio

Il corso, gratuito e all'avanguardia, aperto a tutti i professionisti del settore, per apprendere le tecniche della panificazione e i segreti del lievito naturale.

Programma didattico:

Il Foodlab seguirà un programma dettagliato, incentrato su due punti:

- a. Il Lievito naturale: tecniche di lavorazione, segreti e sperimentazione.
- b. Realizzazione pratica di varie tipologia di pane
 - a. Con l'utilizzo delle nostre materie prime
 - b. Con l'utilizzo delle nostre miscele R.T.U.

Orario:

Il corso dimostrativo verrà realizzato nei seguenti orari:

- dalle 8:30 alle 17:00 (con lunch)

Attrezzature che dovranno portare i corsisti:

- ✚ Giacca

Sede di svolgimento del corso e date:

Di seguito gli appuntamenti:

- **9 Settembre, Viterbo**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91
- **11 Settembre, Perugia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Perugia in via Gustavo Benucci, 71
- **16 Settembre, Pescara**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Pescara in via Salara, 7
- **23 Settembre, Olbia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Olbia in via Corea, snc

Per info e prenotazioni chiamare il numero 0761.2431 o scrivere a segreteria_vt@mancinelligroup.com