

2 LEZIONI PANE PIZZE FOCACCE

Tradizione e sana alimentazione in un breve **Corso di Panificazione** (cenni teorici nutrizionali e pratica) in 2 serate a cura di **ROBERTO panificatore professionista**, per imparare a fare, nel proprio forno di casa, con l'utilizzo di Ottime **FARINE BIOLOGICHE** scelte nel fornito punto vendita **SALUTEeGRAZIE** di S. Omobono T., vari tipi di **Pane, Pizze, Focacce, Lievito Madre** ecc. senza utilizzo di grassi animali. Anche per Celiaci.



Date di svolgimento: 22 - 29 Novembre 2016

1^ Serata: vari tipi di pane.

2^Serata: pizze – focacce - lievito madre.

Quota di iscrizione: 25,00 € a lezione (comprese materie prime e ricette) da versare all'inizio della 1^serata. - Parte del ricavato sarà devoluto come offerta alla Parrocchia Sant'Antonio Abate di Berbenno

Orario: 19.30 - 22.00 ca.

**Luogo di svolgimento : Oratorio S. Giovanni Bosco
Piazza Roma, BERBENNO (BG)**

**Info ed iscrizioni: Cell. 3926922047 / 3463252975 (dopo hh. 14,00)
e-mail: cinzia.roberto@libero.it**