



# Il nostro pane quotidiano

Corso di panificazione naturale con lievito madre.  
Il più antico e salutare metodo di panificazione



**Sabato 15 ottobre 2016, dalle 14,30 alle 19,30**

Fare il pane è un'esperienza unica, che arricchisce: è un miracolo vederlo crescere anche mentre cuoce nel forno, è un piacere sentire il suo profumo che si spande per tutta la casa e mangiare la prima fetta calda e fragrante. Si imparerà e degusterà tutto quello che è possibile fare con il lievito madre e che potrete replicare a casa vostra: pane semintegrale, integrale, con i nutrienti semioleosi, alle noci o alle arachidi, ai broccoli o all'ortica, pan dolce al cocco e mandorle, oltre a gustosissime pizze e focacce.

Il corso ha la durata di cinque ore. Si raccomanda la massima puntualità.

**Condurrà il corso Giuseppe Binda, cuoco pasticciere ed insegnante di cucina naturale.**

**Solo su prenotazione sino ad esaurimento posti. Quota a persona: 60,00 euro.**

**Per informazioni e prenotazioni:** Emporio Podere Stuard - Azienda Agraria Sperimentale Stuard Scrl,  
Strada Madonna dell' Aiuto 7/a, **San Pancrazio** (Parma); tel. 0521 1812735, cell. 349 5741636  
emporio@poderestuard.it www.stuard.it