



## PANI AD ALTA IDRATAZIONE: CIABATTA E PALA ROMANA con Gianluca Fonsato di Officina Energetica

**Gianluca Fonsato**, classe 1986, autore del libro *Il lato oscuro della crusca*, da oltre quindici anni vive in farina nel mondo della panificazione. Il suo intento non è trovare la ricetta perfetta ma far sì che agricoltore, mugnaio e panificatore parlino la stessa lingua. Obiettivo: porre assieme le basi per un pane 2.0. Un pane né bianco, né scuro ma sincero.

Lavora come tecnico presso alcuni mulini e svolge consulenze in tutta Italia.

La sua è un'arte molto profonda che mette in contatto con la più potente espressione energetica della Terra: il cereale.

Quest'arte lo ha spinto alla ricerca del legame inconscio tra cibo ed energia, portandolo alla conoscenza di strumenti di lavoro come il Lievito Naturale, le farine di grani autoctoni e antichi, l'arte molitoria a pietra e cilindri, l'alchimia e la Biodinamica.



Ogni partecipante verrà condotto in maniera pratica nella creazione di un impasto a mano, creando il proprio impasto, imparandone tempi di lievitazione e cottura.

Un corso pratico sugli impasti ad alta idratazione, mettendo le mani in pasta per creare la pizza in pala alla romana ed il pane Ciabatta.

**Una lezione** per imparare a preparare:

- Pizza ad alta idratazione
- Pane ciabatta



Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



iamami al 347 8935669  
per qualsiasi informazione  
o per iscriverti. Ti aspetto  
Buon Apprendimento  
.....con Gusto

