



## Focacce dalla Liguria alla Puglia

Questo laboratorio sui lievitati a breve lievitazione ci porterà in giro per l'Italia alla scoperta di un lievitato d'autore: la Focaccia! Partiremo dal Veneto alla scoperta della focaccia gialla, arriveremo in Liguria con la tipica Genovese e Ligure e termineremo in Puglia con la focaccia Barese di semola di grano duro.

Vedremo come personalizzare una focaccia, dal dolce al salato, le varie pezzature, l'utilizzo di diverse farine, i tempi di lievitazione e le tecniche di cottura nei semplici forni casalinghi.



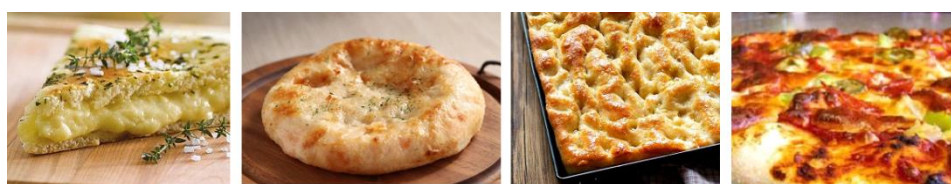
Una lezione tenuta da **Gianluca Fonsato** che si racconta così:

*"Mi chiamo Gianluca. Da molti anni pratico l'arte della panificazione in maniera professionale, un'arte molto profonda che ti mette in contatto con la più potente espressione energetica della Terra: il CEREALE."*

*Quest'arte mi ha spinto alla ricerca del legame inconscio tra CIBO ed ENERGIA, portandomi alla conoscenza di strumenti di lavoro come il Lievito Naturale, le farine di grani autoctoni, l'arte molitoria a pietra e cilindri, l'ALCHIMIA e la Biodinamica. Entusiasta di quanto scoperto vorrei condividere con voi le mie ricerche all'interno di un laboratorio chiamato OFFICINA ENERGETICA".*



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



Chiamami al 347 8935669  
per qualsiasi  
informazione  
o per iscriverti.  
Ti aspetto  
Bon appetit...!