



LA PIZZA TONDA, PIZZA NAPOLI E IN TEGLIA 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 sulla pizza, dalla tonda classica al piatto a quella napoletana fino a quella in teglia imparandone tempistiche e stesura.

Tre lezioni per imparare a preparare:

- Pizza tonda
- Pizza napoli
- Pizza in teglia



Il Costo dell'intero corso è di Euro 210,00
Il costo delle singole lezioni è di Euro 70,00



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

