



Sabato 17/09/2016 dalle h 10 alle h 17

**presso l'Agriturismo Cascina Gallina
Via San Rocco, Busnago (MB)**

INCONTRO/LABORATORIO SULLA PANIFICAZIONE CON GRANI ANTICHI E LIEVITO MADRE

con Claudio Pozzi di RETE SEMI RURALI*

**Per chi il pane lo impasta con le proprie mani e ci mette anche la testa!
Incontro per panificatori domestici e professionali.**

Programma:

Impastiamo insieme!

Pane: aspetti pratici, nutrizionali, culturali e politici con un'attenzione al tema dei grani antichi

Video: **Les blés d'or**

Pranzo

Seconda lavorazione e formatura delle pagnotte

Cottura del pane

Durante la seconda lavorazione e la cottura del pane si parlerà del lievito madre, della molitura del grano, delle diverse tipologie di farine, dei metodi di cottura casalinga

E' richiesto un contributo di € 10,00 per il pranzo.

*L'iniziativa si inserisce nel progetto **Spighe Sostenibili "Dalla filiera alla comunità, pratiche di resilienza negli ultimi campi di grano nella bassa Brianza orientale"**, selezionato nell'ambito del Bando Cariplo "Comunità Resilienti 2015" in occasione del decennale di Spiga & Madia, la filiera del pane biologico in Brianza promossa dal DESBri (Distretto di Economia Solidale Monza e Brianza) insieme ai Gruppi di Acquisto Solidale.*



*La **Rete Semi Rurali** è stata fondata nel novembre 2007 per ricordare a tutti che la biodiversità agricola va conservata, valorizzata e sviluppata nelle campagne di tutto il mondo e dagli agricoltori, prima di tutto.

Per informazioni e iscrizioni: Segreteria DESBri 366.57.53.963 segreteria@desbri.org