

21 NOVEMBRE 2023- ORE 9.30 / 14.30

PANE DA RISTORAZIONE

Laboratorio esperienziale alla scoperta del pane umbro.

MOLINI FAGIOLI LAB
Via della Pace, 2, 06063 | Magione, PG



- ✓ Perfezionare le tecniche della lavorazione del pane
- ✓ Nuovo appeal ad un prodotto semplice e povero come il pane sciapo umbro
- ✓ Conoscere le cotture adatte
- ✓ Approfondimenti sulle farine e il processo molitorio

Coordinamento Tecnico

PAOLO SPADARO

Tecnico poliedrico dell'arte bianca ed esperto di farine.

Molini Fagioli Lab

È il luogo dove si studiano e si verificano l'idoneità e l'attendibilità delle farine all'utilizzo al quale vengono dedicate. Concilia lo sviluppo tecnologico con le richieste di ingredienti allineati ai nuovi stili alimentari. Offre assistenza e informazioni agli utilizzatori delle farine Molini Fagioli.

MOLINI FAGIOLI è l'azienda molitoria la cui visione punta a conciliare la qualità e la stabilità delle farine con il rispetto della materia prima e la naturale vocazione del territorio delle colline umbre, dove, da sempre, il grano offre i risultati migliori. Le sue farine artigianali sono ottenute da macinazione di grani di filiera 100% italiani.

Masterclass gratuita

A causa del numero limitato dei posti disponibili si consiglia di prenotare. L'evento è riservato, previa iscrizione, ad un minimo di 10 iscritti ed un massimo di 20.

Per informazioni: MOLINI FAGIOLI SRL - Primo Rebiscini Tel. 075.8474425
e-mail: p.rebiscini@molinifagioli.it

Durante la pausa pranzo saranno degustati i prodotti realizzati durante la mattinata in abbinamento con l'olio extravergine di oliva raccolto 2023 della **Fattoria Luca Palombaro**.

