

IL PANE DEL MASO NEL FORNO DI CASA TUA

FOCACCIA CON DANIELE IERARDI

SABATO 22 NOVEMBRE (8:30 - 12:30)

Un workshop con il nostro Daniele Ierardi, il panificatore di Maso Limarò che quotidianamente porta dal laboratorio alla tavola croccanti panificati e morbide focacce; un laboratorio dove si presta attenzione alle farine, ai tempi e alle fasi della lievitazione.

Nel workshop prepareremo la focaccia; chi la conosce non l'ha certamente dimenticata, mentre chi non ha avuto ancora il piacere di assaggiarla, deve pensare ad un impasto dalla sofficità unica.

Ci troveremo al Maso il sabato mattina e Daniele ci insegnerà processi e trucchi per ottenere un lievitato perfetto anche nel forno di casa. Parleremo di impasti, pre-impasti e della biga, un metodo alternativo di panificare in casa.

COSTO: 60€ per 4 ore di laboratorio e la merenda del Maso

Porterete a casa della focaccia impastata e cotta al Maso.

PARTECIPANTI:

massimo 10

COSA PORTARE:

un grembiule, un quaderno, una penna

DOVE:

Maso Limarò (SS 237 - km 105 Sarche, 38076 - Madruzzo (TN)). Indicazioni per Google Maps: <https://g.page/MasoLimaro>



COME ISCRIVERSI AL WORKSHOP:

compilando questo breve modulo:
<https://forms.gle/eDa65C6LfzG6LshH9>

**MASO
LIMARO**
AGRICUCINA



IL PANE DEL MASO

NEL FORNO DI CASA TUA

PANE DI MONTAGNA CON LIEVITO MADRE CON JEAN PAUL MOINET

SABATO 29 NOVEMBRE (8:30 – 12:30)

Jean Paul ama usare la farina di segale: è la farina “di una volta”, coltivata sulle nostre montagne.

Dalla macinatura del chicco nasce un impasto scuro e rustico, dal sapore intenso e che si conserva a lungo.

Durante il laboratorio scopriremo come la segale e altri ingredienti — noci, castagne, altri cereali — danno vita a un pane resiliente, capace di adattarsi, nutrire e durare nel tempo.

Il tutto con l'aiuto del lievito madre, un fermento vivo che cambia e cresce insieme a noi.

Jean Paul ci guiderà passo passo nella preparazione e cottura di un pane che resiste, che profuma di terra e memoria. Un pane che parla di cura, di tempo e di vita.

COSTO: 60€ per 4 ore di laboratorio e la merenda del Maso

Porterete a casa una pagnotta e, se volete, della pasta madre di segale.

PARTECIPANTI:

massimo 10

COSA PORTARE:

un grembiule, un quaderno, una penna, un barattolo vuoto

DOVE:

Maso Limarò (SS 237 - km 105 Sarche, 38076 - Madruzzo (TN)). Indicazioni per Google Maps: <https://g.page/MasoLimaro>



COME ISCRIVERSI AL WORKSHOP:

compilando questo breve modulo:
<https://forms.gle/eDa65C6LfzG6LshH9>

**MASO
LIMARO**
AGRICUCINA



IL PANE DEL MASO NEL FORNO DI CASA TUA

PAGAMENTO:

A seguito dell'iscrizione verrà mandata una mail con il promemoria delle modalità di pagamento. La conferma finale dell'iscrizione avverrà solo a pagamento completo della quota. Per confermare quindi l'iscrizione occorre pagare l'intero importo nei seguenti modi:

- in contanti o con carta presso Maso Limarò (SS 237 - km 105, Loc. Limarò, 2, Fraz. Sarche, 38076 - Madruzzo (TN)) negli orari di apertura del servizio al Maso o previo accordo telefonico;
- tramite bonifico bancario intestato a: Bernardi Omar – Gestione Maso Limarò, IT32 U080 1673 8810 0004 0001 445 (nella causale indicare il proprio nome e cognome e il corso oggetto dell'iscrizione) mandando la conferma del pagamento via email all'indirizzo: limaro.maso@gmail.com

Farà fede la data e l'orario del pagamento di persona o di arrivo della mail di conferma di pagamento.

COSA SUCCEDE SE NON PUOI

PARTECIPARE:

Se a causa di imprevisti e forze maggiori non potrai partecipare al workshop chiediamo di avvisare il prima possibile. La cifra precedentemente pagata non verrà rimborsata ma potrà essere sfruttata facendo partecipare qualcuno di tua conoscenza oppure potrà essere recuperata con un buono regalo da utilizzare a Maso Limarò per un pranzo oppure una cena.

CONTATTI:

limaro.maso@gmail.com

<https://masolimaro.net/3336830517> (Elisa)



**MASO
LIMARO**
AGRICUCINA