

CORSO DI PANIFICAZIONE A SANT'ANTONINO DI SUSÀ (TO) **Lezioni venerdì 15, 22 e 29 gennaio 2016**

La Pro Loco di Sant'Antonino di Susa e Legambiente Circolo Valsusa, con la collaborazione del laboratorio Pane Madre – Profumo di tradizione e di Pane ValSusa e con il patrocinio del Comune di Sant'Antonino di Susa, organizzano un **corso di panificazione**: tre serate per imparare a fare il pane e la pizza nel forno di casa utilizzando il lievito madre, nell'ottica del perseguimento di un'alimentazione sana e genuina.

Gli appuntamenti saranno nel salone R.A.F. (piazza della Pace) a **Sant'Antonino di Susa (To)** dalle ore 21.00 alle ore 23.30, nei giorni di **venerdì 15, 22 e 29 gennaio 2016**.

Le lezioni saranno tenute dall'esperto maestro panificatore Marco Giaccone, "guru" dell'arte bianca e della lievitazione naturale.

Nel corso della prima lezione verranno distribuiti campioni di lievito madre, che consentirà di ottenere un pane dal sapore e dal profumo ineguagliabili, dagli elevati valori nutritivi, ricco di fibre, con un ridotto indice glicemico, un'alta digeribilità e una lunga conservazione. I partecipanti, pertanto, dovranno portare con sé un contenitore di vetro capiente (capacità di un litro circa) con chiusura a guarnizione.

Il costo è di **35 euro** tutto compreso.

Per le informazioni rivolgersi a Massimo, tel. 3295326236 (dopo le ore 18) mentre per le iscrizioni inviare un'e-mail all'indirizzo panevalsusa@gmail.com indicando nome e cognome, numero di telefono cellulare e indirizzo di posta elettronica, a cui sarà inviata la conferma di avvenuta iscrizione, oppure recarsi all'Ufficio servizio civile del Comune di Sant'Antonino di Susa in via Torino 95.

Ufficio comunicazione "Valle di Susa. Tesori di Arte e Cultura Alpina" – Sara Ghiotto

Via Mazzini, 1 – Susa (To)

Tel. +39 0122622640

E-mail comunicazione@vallesusa-tesori.it

