

Sabato
13
LUGLIO

*Come fare
il pane in casa*

con la pasta madre o pasta acida

Il corso sarà tenuto da **Ermanno Vigliani** dell'Azienda Agricola Cascina Escuelita di Montalto Dora

"Tutto è iniziato nel 1986 come una scelta di vita da condividere in famiglia, con la voglia di prendersi cura della terra e di produrre alimenti buoni e sostenibili, a partire dal pane: dai grani antichi, coltivati nei terreni dell'azienda, alla molitura della farina e alla preparazione del pane, impastato a mano, fatto lievitare grazie all'uso della pasta acida e cotto nel forno a legna della cascina, dove si tengono anche corsi di panificazione per piccoli gruppi."

- Il corso si terrà dalle ore 10,00 alle 15,00
- I partecipanti dovranno portare una terrina di circa 30 cm di diametro, un canovaccio o telo da cucina e un grembiule
- La quota di iscrizione è di 35,00 euro, comprensiva del pranzo

Cascina Esceulita fa parte del gruppo di produttori che hanno aderito a **Slow Food Travel Montagne Biellesi 2019**. il corso rientra tra le "esperienze" proposte nell'ambito del progetto.

LA TRAPPA
un luogo
da abitare

Costruita nella seconda metà del Settecento, la Trappa di Sordevolo deve il suo nome a una congregazione di monaci trappisti che la abitarono tra il 1796 e il 1802.

Incompiuta e abbandonata per due secoli, la Trappa è un grande vuoto da riabitare, uno spazio d'incontro delle differenze, un luogo aperto dove partecipare alla costruzione di un bene comune.

*Abitare la Trappa
è immergersi
in un paesaggio e
diventarne parte.*


Slow Food*
Travel

MONTAGNE BIELLESI

ilCantiereOrizzontale



TRAPPA DI SORDEVOLO Sabato 13 LUGLIO

Informazioni relative al corso: 346 6890871

prenotazioni e info: 349 3269048 | coordinatore@ecomuseo.it
ecomuseo.it


seguici su