

SABATO 27 NOVEMBRE E DOMENICA 19 DICEMBRE 2021
ORE 10:00-12:00

PANETTONE E LIEVITO MADRE

Conferenza e laboratorio "Rinfresco del lievito"

Mulino di Chiaravalle via Sant'Arialdo 102, Milano



CONFERENZA E LABORATORIO RINFRESCO LIEVITO MADRE

Un viaggio nelle nostre radici e nelle nostre tradizioni. Il panettone, dolce milanese per antonomasia, la sua storia, la sua ricetta, i suoi tempi e le sue farine. Il viaggio di scoperta culmina in un mini laboratorio dedicato al lievito madre, in cui si scoprono le modalità di produzione, di conservazione e di rinfresco. Ogni partecipante porta a casa una propria porzione di lievito madre, da utilizzare per produrre pani, focacce e dolci.

Prenotazione obbligatoria. Accesso con mascherina e green pass.
Numero massimo di partecipanti 30 persone ad attività.

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

- **Ore 10:00 CONFERENZA "Il panettone, storia, cultura e tradizione"** Roberto Mura, Koinè
- **Ore 11:00 "Lievito madre"** Produzione, conservazione e rinfresco. Laboratorio pratico di rinfresco del lievito madre. Ogni partecipante dovrà portare una bacinella con tappo per portare a casa il lievito.

Costo 15 euro a persona

Prenotazione obbligatoria sul sito www.abbaziadichiaravalle.it sezione eventi

Per informazioni: tel 02 84930432 email infopoint@monasterochiaravalle.it
FB @mulinodichiaravalle IG @abbaziaemulinodichiaravalle



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO