

Per informazioni, iscrizioni e per chi fosse interessato a pernottare presso il



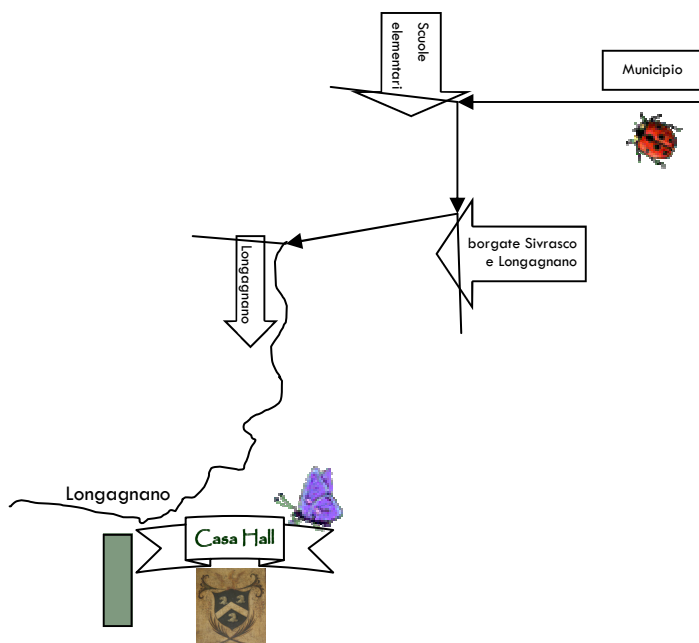
Bed & breakfast



località Longagnano 60
10020 Verrua Savoia (TO)
340/4741337
www.casahall.it

Indicazioni per raggiungere Casa HALL:

Giunti sulla strada che fiancheggia il Municipio di Verrua Savoia, dopo 100 m si gira a sinistra per le "Scuole elementari", poi dopo un altro centinaio di metri si svolta a destra su di una salita per "Borgate Sivrasco e Longagnano" ed infine, dopo aver trovato alla vostra destra la graziosissima chiesetta in mattoni di S. Lucia, si svolta a sinistra sulla strada sterrata per "Longagnano". Percorsi un chilometro e 200 m di strada sterrata sarete arrivati a Longagnano dove troverete sulla sinistra Casa HALL.



Bed & breakfast



propone



PANE
BICI e PIEDI

Domenica 13 giugno 2010

laboratorio di panificazione con la pasta madre
e
passeggiata a piedi o in mountain bike
fra i boschi e le colline di Verrua Savoia



Maura Villa

4/9/2008 17:38

naturopata

specializzata in alimentazione naturale





Bed & breakfast

Casa Hall

propone



PANE BICI e PIEDI

Una giornata insieme per fare il pane in casa:

Utilizzando la **pasta madre** e le **farine naturali** macinate a pietra;

Per ritrovare gesti e saperi che pensavamo dimenticati;

Per riconsiderare il valore di un alimento antico e insostituibile riscoprendo gusti e sapori forse sconosciuti;

Come proposta di autoproduzione;

momento di socializzazione per ritrovare l'entusiasmo del saper fare

..... ma anche per trascorrere una giornata all'aria aperta.

Domenica 13 giugno 2010

la naturopata

MAURA VILLA



condurrà un laboratorio di panificazione al termine del quale i partecipanti, apprendendo la tecnica di preparazione, *metteranno le mani in pasta* per poi a fine giornata portarsi a casa la pagnotta da cuocere;

non solo, con la nuova pasta madre ognuno potrà rifare il pane tutte le volte che vorrà!

ore 9,30

presentazione del laboratorio, informazioni sul pane industriale e su quello tradizionale qualità e diversità degli ingredienti importanza di autoprodurre

ore 11,00

pausa ...

ore 11,30

... si impasta!!!

ore 13,00

pranzo condiviso a cura dei partecipanti

ore 14,30

le proprietà nutrizionali per il pane e i suoi ingredienti

ore 17,30

merenda offerta dal B&B Casa Hall

... e mentre i *panettieri* lavorano il resto della famiglia che non fosse coinvolta potrà scoprire, a piedi o in mountain bike, i sentieri fra i boschi di Verrua Savoia.

Costo del laboratorio € 35,00 a persona (comprensivi di ingredienti)

Iscrizioni entro giovedì 10 giugno

Costo dell'escursione con accompagnatore a piedi o in mountain bike € 5,00

(bici propria)

Per il pranzo ogni partecipante è invitato a portare una preparazione da condividere

N.B. Non raggiungendo il numero minimo di dieci partecipanti il laboratorio non avrà luogo



Il laboratorio di panificazione domestica con la **pasta madre** sarà tenuto al **B&B Casa Hall** in località Longagnano n°60 a **Verrua Savoia (TO)**, in un contesto sereno e naturale; la casa ed il giardino sono immersi fra i boschi che circondano il piccolo borgo di Longagnano.