

PANIFICAZIONE ARTIGIANALE CON INGREDIENTI NATURALI

Facciamo e conosciamo il pane con la guida di **Claudio Pozzi** alla **Casa Studio 376 Cortona** Arezzo, località S. Martino a Bocena dalle 17 di **Sabato 7** alle 18 di **Domenica 8 Maggio 2022**

Sabato pomeriggio dalle 17 **Preparazione del lievito naturale e rinfreschi**

Generalità sul pane e la panificazione. Natura, funzioni, conservazione e tipi di lievito. Le farine commerciali e le farine delle filiere locali. Il chicco di grano. Differenze fra molitura artigianale e industriale

Cena

Domenica mattina dalle 10 **Primo impasto e indicazioni di metodo.**

Aspetti nutrizionali. Allergie e intolleranze. Proiezione commentata di un breve filmato su approcci innovativi alla coltivazione e trasformazione del grano.

Pranzo

Domenica pomeriggio dalle 14.30 **Secondo impasto. Infornata di pani e focacce.**

Dalla massa alla pagnotta. Come si forma il pane. Preparazione del lievito da portare a casa. Accenni ai vari metodi di cottura. Incontro con la contadina Sara Passerini e la Rete Semi Rurali: i nuovi contadini fra tradizione e ricerca innovativa. La coltivazione e la trasformare (prodotti da forno, paste, birra, ecc) nell'ambito di una rete locale fra piccole realtà integrate.

Merenda con le focacce

Cosa portare: una ciotola o insalatiera da circa 30 cm di diametro, un grembiule e un canovaccio.

Costo 40 euro inclusi ingredienti, pranzo e merenda. Con cena, alloggio, colazione 50 euro

Prenotazione entro Mercoledì 4 Maggio a Marcella 346 4006156 - marcellaleoncini75@gmail.com

Claudio Pozzi appassionato panificatore casalingo, ha sviluppato un interesse per le varietà tradizionali / locali di frumento grazie all'incontro con Stefano Benedettelli genetista dell'Università di Firenze nel 2003. Da allora ha collaborato alla diffusione delle sementi recuperate da Benedettelli facendo affidamento sulla rete degli agricoltori associati a WWOOF Italia. A partire dal 2007, con la nascita di Rete Semi Rurali, l'attività di ricerca ed innovazione delle filiere diventa un vero e proprio lavoro che porterà nel tempo all'incontro con Salvatore Ceccarelli, già docente di Benedettelli a Perugia, e quindi ricercatore per l'istituto Icarda di Aleppo. E' così che nasce l'interesse per le popolazioni evolutive di frumento e per le potenzialità estremamente innovatrici che garantiscono una migliore stabilità delle produzioni e quindi dell'intera filiera del pane e della pasta. Ha continuato nel tempo ad approfondire la conoscenza delle tecniche di panificazione allo scopo di divulgare la cultura del buon pane.

COME ARRIVARE. *Sulla Strada Regionale 71 Umbro-Casentinese (che collega Perugia e Arezzo) raggiungere la rotonda in località Sodo (o colonna del Sodo) in corrispondenza del ponte sul torrente Loreto, situato fra le frazioni Piagge e Tavarnelle del Comune di Cortona. Svoltare in direzione Cortona (a sinistra per chi viene da Arezzo) e prendere, dopo 20 metri, la prima strada a sinistra, indicazione S.Martino a Bocena. Qui si trova il primo di 4 cartellini artigianali con scritto cs376 (cs sta per case sparse), il quarto dei quali si trova sul pilastro in pietra del cancello di accesso alla proprietà designata con questo numero civico, dopo circa 1 km di strada di campagna asfaltata con curve e al termine in salita. L'incrocio o bivio del Sodo è raggiungibile in corriera da Arezzo e dalla più vicina stazione di treni, cioè Camucia-Cortona, a circa 3 km. Il successivo tratto è una gradevole passeggiata di 15 minuti.*
GMAPS <https://goo.gl/maps/PGV3MTyuPPFvuvy5A> **GPS 43.289412, 11.975045.**