Associazione culturale
ADA
Associazione Dell'Abbondanza
Corsi Yoga e Pilates
Corsi di Cucina Naturale
Riflessologia Plantare
Terapie e corsi Shiatsu



CORSO DI CUCINA NATURALE
PANE, PIZZA E FOCACCIA

Uno speciale sui prodotti da forno, incentrato su pane, pizza e focaccia. Riscopriremo le lievitazioni naturali:

- la pasta madre o pasta acida

- i lieviti naturali (cremortartaro ed affini)

Utilizzeremo farine biologiche ed integrali, e utilizzeremo anche il mulino per macinare le farine sul momento.

Scopriremo insieme che il pane fatto in casa si conserva anche per un'intera settimana, regalando al nostro palato un gusto completo se comparato con quello fatto con farina brillata.

Un esempio di quanto prepareremo: pane bianco, pane integrale, pane con i semi, pizza, focaccia con le cipolle e molto altro ancora!

Costo del corso inclusivo di pranzo: 75 euro a giornata (+20 euro per la tessera associativa valida per l'anno solare)
Per iscrizioni e versamento quota per la conferma: 333.11.97.341





Associazione ADA — Località Bedolla, Tortona AL (sede per la cucina) - Via Emilia 452, Tortona AL (per yoga e altre attività)
Cod.fiscale 95028280188
Tel.: 333.11.97.341 - 340.819.63.57 oppure 349.368.45.64
Web site: www.associazioneADA.com
E-mail: **adatortona@gmail.com**