



Impastare?

L'arte di impastare è una tecnica antica, essa ci fa ripercorrere una memoria, una tradizione, ci libera dallo stress attraverso la manipolazione degli ingredienti e ci stimola a socializzare, ad appassionarci.

A seguito della curiosità dimostrata, vi proponiamo un mini-corso dedicato a questo cibo che a volte diventa anche magia.

“La vita è una combinazione di pasta e magia” (F. Fellini)

PASTA FRESCA NON RIPIENA

Preparazione impasto e realizzazione di formati derivati dalle diverse tradizioni regionali italiane: tagliatelle, pappardelle, maltagliati, farfalle, garganelli, maccheroni col ferro, busiate, orecchiette, trofie, cavatelli.

PASTA FRESCA RIPIENA

Preparazione impasto e realizzazione di formati ripieni derivati dalle diverse tradizioni regionali italiane: agnolotti tradizionali, agnolotti dal plin, tortellino, fagottino, treccia sarda.

Il costo di ogni singola giornata è di 50 euro per singolo partecipante

**LE LEZIONI SI TERRANNO PRESSO LA SEDE DEL PASTIFICIO
"SAPORI" IN VIA S. TOMMASO, 12 - TORINO**

*Tutta l'attrezzatura tecnica e le materie prime verranno fornite dal Pastificio "SAPORI"
La realizzazione dei piatti proposti rimarrà a disposizione dell' esecutore.
E' previsto un numero massimo di 5 partecipanti per ogni singola giornata*

*** I partecipanti che volessero approfondire argomenti specifici (uso di farine speciali e caratteristiche nutrizionali e organolettiche, formati particolari) o affrontare altri ambiti legati al mondo della pasta, potranno concordare con gli insegnanti percorsi formativi personalizzati.*

Per l'iscrizione telefonica al corso ed ulteriori informazioni contattare il Pastificio "SAPORI" Tel. 0118122523 Cell. 333/9480067 Per iscriversi personalmente ai corsi, vi aspettiamo nella nostra sede in via Mazzini, 36/A a Torino - ORARIO NEGOZIO DAL LUNEDI' AL SABATO DALLE 9.30 alle 19.30 Per iscriversi via e-mail scrivere a saporiepasta@gmail.com

Qualche anticipazione....

Dal mese di Gennaio ci piacerebbe organizzare un mini corso dedicato alle nostre ultime sperimentazioni: decorazioni...nuovi formati...farine speciali... PASTA FRESCA E FARINE SPECIALI Come riconoscere e scegliere le farine e le semole per la realizzazione della pasta: grani antichi italiani, farro, kamut – Khorasan, orzo, avena, lino, canapa sativa, grano arso ecc.. Introduzione alle farine speciali: valori nutrizionali, caratteristiche organolettiche, quantità di utilizzo e risultato qualitativo.

PASTA FRESCA DECORATA E FORMATI INNOVATIVI Tecniche di realizzazione di coloranti naturali e preparazione degli impasti. Metodi di decorazione della pasta: punteggiata, bicolor, incisa con stampi di legno come nella tradizione dei corzetti liguri.