

# IL PANE DEL MASO NEL FORNO DI CASA TUA

## FOCACCIA CON DANIELE IERARDI

**SABATO 17 MAGGIO (8:30 - 12:30)**

Un workshop con il nostro Daniele Ierardi, il panificatore di Maso Limarò che quotidianamente porta dal laboratorio alla tavola croccanti panificati e morbide focacce; un laboratorio dove si presta attenzione alle farine, ai tempi e alle fasi della lievitazione.

Nel workshop prepareremo la focaccia; chi la conosce non l'ha certamente dimenticata, mentre chi non ha avuto ancora il piacere di assaggiarla, deve pensare ad un impasto dalla sofficità unica.

Ci troveremo al Maso il sabato mattina e Daniele ci insegnerà processi e trucchi per ottenere un lievitato perfetto anche nel forno di casa. Parleremo di impasti, pre-impasti e della biga, un metodo alternativo di panificare in casa.

**COSTO: 60€** per 4 ore di laboratorio e la merenda del Maso

Porterete a casa la vostra focaccia impastata e cotta al Maso.

### PARTECIPANTI:

massimo 10

### COSA PORTARE:

un grembiule, un quaderno, una penna

### DOVE:

Maso Limarò (SS 237 - km 105 Sarche, 38076 - Madruzzo (TN)). Indicazioni per Google Maps: <https://g.page/MasoLimaro>



### COME ISCRIVERSI AL WORKSHOP:

compilando questo breve modulo:  
<https://forms.gle/eDa65C6LfzG6LshH9>

**MASO  
LIMARO**  
AGRICUCINA



# IL PANE DEL MASO NEL FORNO DI CASA TUA

## PANE DI SEGALE CON LIEVITO MADRE CON JEAN PAUL MOINET

### SABATO 24 MAGGIO (8:30 - 12:30)

Jean Paul ama usare la farina di segale: è la farina "di una volta", perchè questo cereale veniva coltivato diffusamente sulle nostre montagne.

Dalla macinatura del chicco si ottiene una farina e, poi, un impasto scuro e rustico, dal sapore caratteristico e con proprietà nutritive importanti.

La segale ha un basso indice glicemico e basso contenuto di glutine, è molto digeribile ed ha un elevato apporto di vitamine, minerali e fibre.

Il sapore del pane di segale integrale con pasta madre è esaltato da alcuni abbinamenti felici, sia dolci che salati.

Jean Paul, per esempio, lo aveva proposto spalmato con burro, trota marinata ed aneto. È un pane che dura a lungo, con l'interno umido.

**COSTO: 60€** per 4 ore di laboratorio e la merenda del Maso

Porterete a casa la vostra pagnotta e, se volete, la pasta madre di segale.

#### PARTECIPANTI:

massimo 10

#### COSA PORTARE:

un grembiule, un quaderno, una penna, un baratolo vuoto

#### DOVE:

Maso Limarò (SS 237 - km 105 Sarche, 38076 - Madruzzo (TN)). Indicazioni per Google Maps: <https://g.page/MasoLimarò>



#### COME ISCRIVERSI AL WORKSHOP:

compilando questo breve modulo:  
<https://forms.gle/eDa65C6LfzG6LshH9>

**MASO  
LIMARO**  
AGRICUCINA



## IL PANE DEL MASO NEL FORNO DI CASA TUA

### PAGAMENTO:

A seguito dell'iscrizione verrà mandata una mail con il promemoria delle modalità di pagamento. La conferma finale dell'iscrizione avverrà solo a pagamento completo della quota. Per confermare quindi l'iscrizione occorre pagare l'intero importo nei seguenti modi:

- in contanti o con carta presso Maso Limarò (SS 237 - km 105, Loc. Limarò, 2, Fraz. Sarche, 38076 - Madruzzo (TN)) negli orari di apertura del servizio al Maso o previo accordo telefonico;
- tramite bonifico bancario intestato a: Bernardi Omar – Gestione Maso Limarò, IT32 U080 1673 8810 0004 0001 445 (nella causale indicare il proprio nome e cognome e il corso oggetto dell'iscrizione) mandando la conferma del pagamento via email all'indirizzo: [limaro.maso@gmail.com](mailto:limaro.maso@gmail.com)

Farà fede la data e l'orario del pagamento di persona o di arrivo della mail di conferma di pagamento.

### COSA SUCCEDE SE NON PUOI

#### PARTECIPARE:

Se a causa di imprevisti e forze maggiori non potrai partecipare al workshop chiediamo di avvisare il prima possibile. La cifra precedentemente pagata non verrà rimborsata ma potrà essere sfruttata facendo partecipare qualcuno di tua conoscenza oppure potrà essere recuperata con un buono regalo da utilizzare a Maso Limarò per un pranzo oppure una cena.

#### CONTATTI:

[limaro.maso@gmail.com](mailto:limaro.maso@gmail.com)

<https://masolimaro.net/>

3336830517 (Elisa)



**MASO  
LIMARO**  
AGRICUCINA