



PIZZA E FOCACCIA IN TEGLIA CON LIEVITO MADRE

LUNEDÌ, 3 APRILE 2023

Vuoi imparare i segreti e le tecniche per realizzare un'ottima pizza e focaccia ad alta digeribilità in teglia, usando il lievito madre e con una perfetta cottura? Con questo corso imparerai i segreti per realizzare in casa una pizza e una focaccia fragranti e gustose.

Il corso è **teorico e pratico** e ogni partecipante preparerà il suo impasto da portare a casa e cuocere.

In questo corso imparerai a:

- conoscere le materie prime per la preparazione di pizze e focacce;
- conoscere i segreti per scegliere la farina più adatta alle proprie esigenze;
- usare la pasta madre al meglio per la preparazione di questi impasti;
- realizzare impasti digeribili;
- le fasi di preparazione della pizza in teglia: impasto, lievitazione, farcitura, cottura.

Il corso è aperto a chi già conosce l'uso e la gestione del lievito madre.

LUOGO E ORARIO:

La sede di Zenkitchen si trova a Mantova in Via Corridoni, 51, presso un palazzo storico nel cuore della città. Il corso inizierà alle **ore 18:30** in punto e terminerà alle **ore 21:30**. Zenkitchen è una "home-kitchen": una cucina accogliente, un luogo per imparare, condividere e cucinare proprio come a casa!

DOCENTE:

Il corso è condotto da **Michele Sganzerla**, fornaio della Panetteria Rio dal 1929 (Mantova, Via Corrado). A Mantova Michele ha abbracciato il filone del pane agricolo fatto con i grani antichi, e ha rilevato un piccolo forno, che nel giro di pochi anni è diventato un modello di coraggio, passione e qualità. Per il secondo anno consecutivo alla Panetteria Rio è stata assegnato il maggior riconoscimento in Italia per la panificazione, i **tre pani d'oro**: il punto di forza di questa bella realtà è l'uso di grani antichi per la panificazione.



VEDI ANCHE QUESTO VIDEO: <https://youtu.be/6xdbtfl8LTk>

QUOTA DI PARTECIPAZIONE (massimo 8 persone):

€ 35,00
(anziché € 50,00)

LA QUOTA COMPRENDE:

- 3 ore di lezione tenute dal panettiere Michele Sganzerla;
- Prodotti BIO per la preparazione del pane;
- Dispense.

TERMINE ISCRIZIONI:

27 marzo 2023

REFERENTE CAD BAM:

Chiara Steccanella

NOTA BENE: ricordiamo che per poter partecipare alle manifestazioni del Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali. I Soci "Annuali" dovranno versare la quota di partecipazione tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" IBAN IT1810103011503000010000226, causale "**Pizza e focacce in teglia con lievito madre**" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

INOLTRE: il Cad Bam non accetta prenotazioni telefoniche. È necessario iscriversi alla manifestazione esclusivamente tramite il modulo in calce alla circolare oppure tramite il nostro sito internet www.cadbam.it dove, dopo aver aperto la pagina della circolare interessata, troverete il modulo di iscrizione online. Per coloro che si recheranno direttamente alla sede del Circolo per il pagamento brevi manu, sarà necessario compilare in loco il modulo di iscrizione e lasciarlo alla nostra Segreteria (aperta dalle ore 9:30 alle ore 13:30 sabato e domenica esclusi). Qualora le richieste di partecipazione eccedano il numero di posti disponibili, come di consueto, i partecipanti verranno ammessi seguendo tassativamente l'ordine di iscrizione.

Per eventuali maggiori informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam al numero telefonico 0376 262366, visitare il nostro sito <https://www.cadbam.it> oppure inviare un'e-mail a segreteria@cadbam.it o chiara.steccanella@cadbam.it



**MODULO DI ADESIONE (*) AL CORSO
PIZZA E FOCACCE IN TEGLIA CON LIEVITO MADRE DEL 3 APRILE 2023**



Il presente modulo dovrà essere compilato in ogni sua parte, firmato, scansionato ed inviato tramite E-mail a segreteria@cadbam.it.

Per coloro che fossero impossibilitati a trasmettere copia del modulo compilato e firmato via e-mail, potranno inviare un'immagine via WhatsApp al numero: 353 4358711.

COGNOME e NOME	E-MAIL - CELLULARE - TELEFONO FISSO	QUOTA €uro
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Totale quote di partecipazione dovute: _____

(*) IMPORTANTE: l'adesione sarà ritenuta valida solo se completa di tutte le informazioni richieste.

DICHIARO DI SOLLEVARE IL CAD BAM DA QUALSIASI RESPONSABILITA' PER DANNI CAUSATI E/O SUBITI DAI SOPRAELENCATI NOMINATIVI PER TUTTA LA DURATA DELLA MANIFESTAZIONE.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, AI SENSI DELL'ARTICOLO 13 DEL D.LGS. 30 GIUGNO 2003, N. 196 E DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO UE N. 2016/679: consapevole che in mancanza di consenso il CAD BAM non potrà dar corso ad iniziative o servizi che richiedano il trattamento dei dati personali già in suo possesso, acconsento al trattamento degli stessi per le specifiche finalità perseguite dalla presente iniziativa, compreso la loro eventuale comunicazione a terzi soggetti incaricati dell'organizzazione tecnica.

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole che il CAD BAM è un mero intermediario di viaggi, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1 della Convenzione di Bruxelles del 23/04/1970, ratificata con legge n. 1084/1977, e che pertanto, ai sensi del comma 3 dell'articolo 22 della medesima convenzione, non risponde dell'inadempimento totale o parziale del viaggio o del soggiorno sopra indicato, per la cui conclusione il sottoscritto dichiara di conferire espresso mandato con rappresentanza.

Mantova, _____ Firma Socio Cad Bam _____

Con il presente ordine irrevocabile, il sottoscritto _____ autorizza la Banca Monte dei Paschi di Siena a bonificare, anche in più soluzioni ed a richiesta degli organizzatori, l'importo complessivo di Euro _____ a favore del Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana addebitando il c/c n. _____ funzionante presso la dipendenza di _____ ed identificato dal seguente IBAN _____, quale totale quote di partecipazione alla manifestazione in oggetto.

Mantova, _____ Firma intestatario c/c _____