



IL PANETTONE

Eventi - Corsi di Cucina

http://www.eataly.net/it_it/il-panettone-eve11129

Domenica 11 dicembre | ore 9.30-14 | Aula Arclinea

Il mattino porta con se tanti profumi: il pane appena sfornato, le brioche, il caffè che sale.... Ma a dicembre nelle pasticcerie tradizionali si respira profumo di Natale e soprattutto aroma di Panettone.

Se anche tu sei mattiniero come i veri pasticceri, paziente e appassionato di questa dolce arte **ti aspettiamo in compagnia dei panettieri del laboratorio Buoni Dentro per una giornata alla scoperta della preparazione del Panettone.**

Impareremo la teoria della magica lievitazione del panettone preparato con lievito madre e faremo con le nostre mani tutti i passaggi per arrivare al risultato finale, vi aspettiamo con il grembiule!

Docenti: Valerio Belverato, Angelo Ferrante
Responsabile progetto: Lorenzo Belverato

Il **progetto Buoni Dentro** prende avvio con la costituzione del laboratorio di panificazione interno all'IPM Beccaria e l'intervento presso la casa Circondariale di San Vittore con un laboratorio esperienziale rivolto ai giovani adulti. Buoni Dentro è un'iniziativa che sposa una prospettiva di intervento basata sulla resilienza alle avversità e sulle risorse dell'individuo, attraverso il superamento delle difficoltà del passato.

All'iniziativa partecipa una molteplicità di soggetti con ruoli e responsabilità diverse, garantendo l'apporto di competenze, esperienze e risorse indispensabili allo sviluppo delle iniziative imprenditoriali e alle attività di supporto e coaching a beneficio dei giovani coinvolti e della comunità locale.