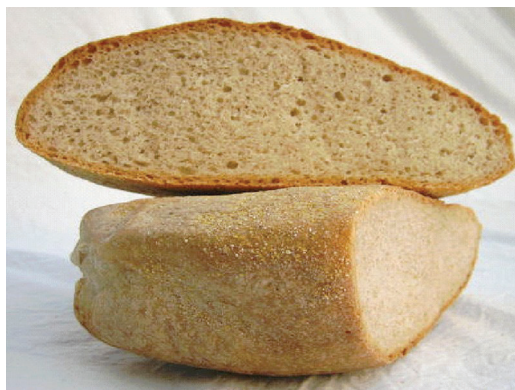


IL PANE CON LE FARINE DI GRANI ANTICHI E LA PASTA MADRE



DOMENICA 6 Maggio - dalle 9,30 alle 18,00

in Via Borghetto n° 8 a Lamporecchio (dietro la Villa Rospigliosi)

Una giornata per capire come prodursi il pane in casa in maniera genuina, usando la pasta madre come lievito e la farina fresca proveniente da grani antichi e macinata a pietra. Impasteremo le pagnotte, le cuoceremo nel forno a legna e assaggeremo la bontà del pane vero! Ci saranno proiezioni di filanti sul grano e sul pane...

quanto costa: **30€**

dove: Via Borghetto 8, Lamporecchio(PT)



NECESSARIA ISCRIZIONE - INFO: tirillocolfilo@gmail.com

Silvia 3280703926 - Giulio 3472637953 - *L'iscrizione a tutte le attività prevede il tesseramento annuale all'associazione di 5€*

Tirillò col Filo - Associazione di Promozione Sociale

www.tirillocolfilo.wordpress.com [Facebook](#) **Tirillò col Filo**