

Appuntamenti In evidenza

Fermentatum, sua Eccellenza il Panettone in Sicilia

di: Redazione

11 novembre 2018



Il sogno di pizzaioli e chef pâtissier? Un panettone morbido e profumato, una pizza leggera, gustosa e fragrante. Ma da domani, lunedì 12 novembre, tutto questo non sarà più un segreto o un'arte per pochi cultori.

Nasce in Sicilia, a Valledlunga Pratameno (CL), **Fermentatum**, la prima scuola di alta formazione di lievitati d'autore. Le lezioni verteranno su lievitati d'ogni genere, il nome stesso lo ricorda, con i migliori docenti e pasticceri d'Italia.

L'idea è di **Antonio D'Agostino** di Dagò Eccelsi Cibi, già consulente e distributore di alcuni celebri marchi di alta qualità. Partner ufficiale, Molino Quaglia, conosciuto tra il pubblico come il produttore delle farine "Petra".



Rolando e Francesca Morandin

E già il primo corso sul panettone, è al completo. I docenti saranno **Rolando e Francesca Morandin**, considerati i “numeri uno” su lievito madre vivo e sul panettone “naturale”.

Il concetto di naturale, va precisato, ha molte interpretazioni e viene spesso sfruttato per valorizzare prodotti che frequentemente non lo sono affatto. In questo caso, niente polveri e trucchetti veloci, si affronterà il tema sotto il profilo artigianale e storico. Naturale è la ricetta antica, quella del pasticcere artigiano “di una volta” che faceva il panettone con farina, lievito madre vivo, uova, burro, zucchero, uvetta, canditi e... pazienza, quella di rispetto dei tempi di lievitazione.

Il programma

Il corso è rivolto a tutti coloro che a titolo professionale intendono apprendere la tecnica artigianale di produzione del panettone della tradizione. Dalla gestione del lievito madre in pasticceria, alla costruzione di un assortimento di panettoni differenti per bilanciamento di ricetta e lievitazione, passando per tutte le nozioni tecniche che occorre sapere per lavorare bene. Il programma consiste in una full-immersion di 2 giorni, il 12 e 13 novembre dalle 9.00 alle 18.00, nella quale si farà chiarezza su lievito madre e sistema di lavoro per poter produrre il Panettone da subito. Rolando e Francesca Morandin proporranno una rosa di ricette e lavorazioni che quasi nessun pasticcere è più in grado di fare, le ricette saranno corredate da spiegazioni tecniche di approfondimento su ingredienti e dinamiche di lavorazione.

- classica ricetta del panettone a due impasti con farina biologica e integrale macinata pietra;
- la ricetta e sistema di produzione del panettone sfogliato;
- l'antica ricetta e sistema di produzione del panettone a tre impasti;
- il panettone di Rolando con le gelatine.

Orari del corso

09:00 Inizio delle lezioni

13:00 Pausa pranzo (inclusa nel prezzo del corso)

14:00 Ripresa delle lezioni

18:00 Conclusione

NB! portare una giacca da lavoro

Per informazioni

Fermentatum

Via Nazionale, 32 – Vallelunga Pratameno (CL)

www.fermentatum.it

Direttore Didattico:

Antonino D'Agostino

Cell: +39 335/6723399
