

Aspettando il Bianco Natale

A scuola di Arte Bianca

Il Natale è alle porte, quest'anno porteremo in tavola il panettone, il pandoro e tanto altro ma li realizzeremo noi, grazie al corso teorico/pratico sull'arte bianca.

Cosa imparerai nel nostro corso:

 Tecniche di impasto: scoprirai come creare l'impasto perfetto per lievitati dolci e salati tipici della tradizione natalizia.

 Ingredienti e farine: conoscerai le diverse tipologie di farine e ingredienti utilizzati nelle diverse preparazioni.

 Cottura e temperature: imparerai a gestire il forno e a raggiungere temperature ottimali per ottenere un prodotto perfetto.

Il corso si svolgerà presso la nostra accogliente struttura, dove avrai a disposizione le attrezzature necessarie e il supporto esperto dei nostri istruttori. Se sceglierai di seguire il corso in modalità attiva **in ogni lezione realizzerai tu l'impasto, consentendoti di mettere subito in pratica le conoscenze acquisite.**

Non è richiesta alcuna esperienza precedente. Il corso è adatto a principianti e appassionati di ogni livello.

 **Date del corso:** dal 21 novembre 2023 (vedi programma)

 **Orari:** 16:30-19:00 circa

 **Luogo:** Consorzio Osservatorio Appennino Meridionale – via dell'Osservatorio - Campus Universitario di Fisciano (la struttura dispone di un parcheggio riservato agli ospiti)

 **Costo del corso:**

- Corso pratico € 40,00 + € 10,00 iscrizione annuale associazione Uni.Sapori
- Corso teorico gratuito previa iscrizione associazione Unisapori € 10,00
- In streaming gratuito

Il pagamento del corso e della tessera sarà effettuato alla prima lezione del corso

Le pre-iscrizioni sono aperte, ma i posti sono limitati! Non perdere l'opportunità di imparare l'arte dell'impasto e del gusto con il nostro corso. Prenota il tuo posto oggi stesso!

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Associazione Uni.Sapori - Mail: info@unisapori.it – Cell. 320 7406238