

L'ADOD organizza "Corsi di Panificazione Naturale" con lo chef G. Allegro

La "Panificazione" alla portata di tutti!"

Tutti i segreti dell'arte della panificazione per imparare a profumare la nostra casa col pane appena sfornato e per rendersi più autonomi in cucina.

Il corso è tenuto da **Giovanni Allegro**, insegnante e chef di cucina naturale. Durante il corso di base:

- Si impara a preparare la pasta madre
- Si approfondiscono tematiche quali le varie tipologie di farine e di lievitazione
- Si realizzano alcuni tipi di pane rustico ai semi ed altri prodotti con pasta madre

Dal 2010, l'ADOD organizza annualmente il "Corso di Panificazione Naturale" che prevede: una **lezione di 3 ore con dimostrazione pratica dello chef** della preparazione del pane fatto in casa e una **degustazione finale** (accompagnata con salse, marmellate ed insalate varie)!

Per ulteriori informazioni visiona sul sito gli eventi precedenti e la foto gallery!



A.D.O.D. DONNA
oggi
domani
Associazione ONLUS per la prevenzione del cancro al seno

L'Associazione Donna Oggi e Domani A.D.O.D.
ORGANIZZA

IMPARIAMO A FARE IL PANE CON LO CHEF GIOVANNI ALLEGRO

MERCOLEDÌ 16 SETTEMBRE 2015
dalle ore 18.00 alle 21.00
presso **SALONE CARNEVALESCO DEL BORGO**,
Via Marini, 68 **BORGOFRANCO D'IVREA**

Lo Chef Giovanni Allegro
(Docente di Cucina Praveviva)
terrà una lezione. Al termine ci sarà una degustazione
del pane accompagnato da salse ed insalate!

L'ARTE DEL "FARE IL PANE":
IN POCO TEMPO, IMPAREREMO A REALIZZARE
UN PRODOTTO IMPORTANTE PER LA SALUTE
DI TUTTA LA FAMIGLIA

Prenotazione obbligatoria entro il 12 settembre
presso l'erboristeria Herba Salus via Cascinette, 1 Ivrea - tel. 0125617474.
Per informazioni telefonare al 3477732838

LE VOLONTARIE A.D.O.D. VI ASPETTANO NUMEROSI!



A.D.O.D. DONNA
oggi
domani
Associazione ONLUS per la prevenzione del cancro al seno

IMPARIAMO A FARE IL PANE CON LO CHEF GIOVANNI ALLEGRO

Lunedì 19 Novembre 2012
dalle ore 18:00 alle ore 20:30
presso il centro polifunzionale di Samone

Lo chef Giovanni ALLEGRO
specializzato in Cucina
Naturale e Preventiva,
insegnante presso la
"Cascina Rosa"
dell'Istituto Nazionale dei
Tumori di Milano
terrà una lezione sulla
preparazione del pane a
partire dal lievito madre.

**Fare il pane è un piacere
e richiede poco tempo**

Prenotazioni
ad esaurimento posti presso
l'erboristeria "Herba Salus"
di via Cascinette 1 - Ivrea
fino a giovedì 15 Novembre

Contributo di
partecipazione: Euro 20,00

Per informazioni e
chiarimenti telefonare
a Carla: 349-725.1181
0125-230.499

Al termine ci sarà una
degustazione del pane
accompagnato da
salse e insalate

Le volontarie A.D.O.D. vi aspettano

BORGOFRANCO

Lo chef Allegro insegna a cucinare il buon pane

BORGOFRANCO. Appuntamento mercoledì 16, dalle 18 alle 21, con lo chef Giovanni Allegro, docente di cucina preventiva, che insegnerà a fare il pane. L'iniziativa è organizzata da Adod, l'associazione...

BORGOFRANCO. Appuntamento mercoledì 16, dalle 18 alle 21, con lo chef Giovanni Allegro, docente di cucina preventiva, che insegnerà a fare il pane. L'iniziativa è organizzata da Adod, l'associazione Donna oggi e domani, attenta nella sensibilizzazione e nella promozione di progetti a favore delle donne operate di tumore al seno e, più in generale, del benessere e della salute declinate al femminile.

La lezione con lo chef sarà al salone carnevalesco del Borgo, in via Marini 68. In poco tempo, lo chef Allegro darà consigli preziosi per cucinare il pane e, al termine della lezione, ci sarà una degustazione del pane accompagnato da salse e insalate. Per partecipare alla serata, bisogna prenotare. C'è ancora tempo oggi ed è semplicissimo: basta rivolgersi all'erboristeria Herba salus di via Cascinette 1, a Ivrea (0125617474 oppure info anche al 3477732838). È richiesto un contributo di partecipazione di 20 euro.