



ALLA SCOPERTA DEI LIEVITATI: DOLCI E SALATI

CONOSCERE IL MONDO DEL LIEVITO MADRE
&
SCOPRIRE I SAPORI DEI LIEVITATI

**Domenica 2 Febbraio 2025 ore 18:00
Pasticceria Sartori — Erba — Via Volta, 14**

Guidati dalla Maestra Pasticcera e studiosa Anna Sartori scopriremo tutti i segreti dell'arte della lievitazione con la pasta madre e le varietà dei diversi lieviti naturali.

A seguire una ricca merenda:

- Selezione salatini di sfoglia
- Paninetto farcito
- Bastoncino di sfoglia con fettina di prosciutto
- Grana con focaccia,
- Hummus per intolleranti al latte e derivati

accompagnati da un ottimo calice di prosecco

E, per concludere, **degustazione e comparazione di tre panettoni**: industriale, semi artigianale, artigianale per apprezzare il valore di un dolce con levito madre (siamo alla vigilia di **SAN BIAGIO** il lunedì successivo 3 febbraio)

**Sarà offerto un omaggio ai partecipanti
Costi: 20€ per soci Slow Food — 23€ per non soci**

I posti sono limitati vi consigliamo di prenotare entro **Giovedì 30 Gennaio** al seguente link:
<https://shorturl.at/lIVYp>

Si può usufruire del parcheggio interno alla Pasticceria.