AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

OFFICINE SPERIMENTALI, IL 26 SETTEMBRE CORSO DI PASTIFICAZIONE CON LA CHEF ANITA DI PIETRO

22 Settembre 2021



GAGLIANO ATERNO – Continuano i laboratori di Officine Sperimentali, domenica prossima è la volta del corso di pastificazione “Imparare a lavorare le paste artigianali” è una giornata all’insegna delle mani sporche di farina guidatedella nostra chef irpina Anita Di Pietro.

La cuoca di Melito Irpino, custode di antiche tradizioni da ben quattro generazioni, terrà il corso di pastificazione “Corso di pastificazione _ Storie di paste fatte a mano”domenica 26 settembre 2021 dalle ore 09.30 a Gagliano Aterno (L’Aquila) nel

Parco Regionale Sirente-Velino.

Il corso si basa sulla voglia di sporcarsi le mani per fareconoscenza dell’amico più umile della donna:

il grano che fin dall’antichità ha rivestito un ruolo fondamentale nell’alimentazione.

Saranno spiegate le trasformazioni che intercorrono dal chicco alla farina e i diversi derivati dellevarietà di grano.L’obiettivo è riappropriarsi del saper impastare.

Seguendo Anita, si osserverà come le materie prime cambiano attraverso l’uso dellemani e della propria energia, ricordando i rituali di cura che sottostanno al cibo e, di conseguenza, alproprio corpo.

Il focus del corso sarà sulle paste fatte a mano: dagli impasti che prevedono solo l’utilizzo di farinae acqua, alla pasta all’uovo. Si imparerà come ottenere un buon tarallo in casa, o dei buoni biscotti,da ingredienti semplici e sani e, infine, si scopriranno le paste frolle e brisée.

Descrizione: https://www.officinesperimentali.com/evento/corso-di-pastificazione-imparare-a-lavorare-le-paste-artigianali/

Per info e prenotazioni

www.officinesperimentali.com

associazione@officinesperimentali.com

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli