



**LUNEDI 27 E MARTEDI 28  
MARZO 2017**

## **IL LIEVITATO METODO MORANDIN**

*Dalla gestione del lievito madre vivo alla cottura, dalla versione tradizionale all'integrale e al "Bio": il corso che ha insegnato a tanti pasticceri come si produce davvero un grande lievitato di Qualità e un assortimento degno di nota, anche in un mercato ormai dominato dai semilavorati.*

**PER INFO CORSI.  
UFFICIO. 0532328002  
VALENTINA. 3482508707  
MARIO. 3482508789**

**IL CORSO SI TERRA' PRESSO LABORATORIO DIDATTICO  
"IL BORGO LE AIE" VIA PROVINCIALE, 15 GUALDO**