

Montegridolfo. Fattoria Amaltea, imparare a fare il pane



Nella Fattoria Didattica Amaltea di Montegridolfo (Rimini) si impara a fare il pane come una volta

Appuntamento domenica 3 settembre. Fanno sapere: "L'estate qui in Fattoria è stata molto produttiva non soltanto dal punto di vista del raccolto. Il perché è presto detto: c'è anche un raccolto dell'anima e le provviste spesso si fanno tra i libri. Così, sapendo che avremmo inaugurato la stagione dei laboratori partendo da quello più tradizionale del pane, mi sono persa tra le pagine del libro di Artusi per trascrivere qualche ricetta, per arricchirmi, per ampliare gli orizzonti e condividere una saggezza sempre nuova pur se antica.

In Italia il pane si fa in mille modi e ogni paese ha il suo. Ciò che però più conta è l'ingrediente principe con il quale lo si prepara, nel nostro caso la farina Senatore Cappelli che per lungo tempo, fino agli anni '60 del secolo scorso, è stata la principale varietà coltivata nel nostro Paese. Il

progressivo abbandono di questa coltura, a favore di altre più produttive e apparentemente più resistenti, aveva portato alla quasi scomparsa del Cappelli dai nostri campi, e di conseguenza dalle nostre tavole. Fortunatamente, in tempi recenti, si sono rivalutate le grandi proprietà organolettiche di questo grano, che trovano una magnifica espressione nel panificato a lievito madre dalla lunga lievitazione. Lo prepareremo e lo assaggeremo assieme nella cornice della Fattoria immersi nella sua atmosfera per compiere un percorso a contatto con la natura e respirare serenità e bellezza”.

Fattoria didattica Amaltea
Via Ca'Baldo, 2 Montegridolfo RN
cell 3298873411
tel 0541855195
fb Sara Mattioli (Fattoria Amaltea)