

# IL FANTASTICO MONDO DEL PANE

**Docente:** Panificatori Confartigianato Vicenza

**Target:** scuola di ogni ordine e grado

**Durata:** da definire in base alle richieste della scuola (indicativamente 3/4 incontri da 2 ore)

**Luogo:** presso la scuola richiedente o presso alcuni panifici.

**Attrezzature necessarie:** tavoli, se possibile attrezzatura varia da cucina

**Descrizione:**

Il corso prevede una parte teorica sugli ingredienti del pane, sulla lievitazione e sulla cottura, sul pane artigianale e le sue peculiarità.

Descrizione di cosa si fa: la parte pratica prevede la realizzazione di alcuni tipi e forme di pane, dalla miscelazione degli ingredienti, all'impasto, alla formatura, alla lievitazione e alla cottura del prodotto.

Inoltre, si può vedere anche la realizzazione di altri prodotti da forno.

**I partner:**

- **Comune di Vicenza:** <http://www.comune.vicenza.it/>
- **Musei Altovicentino** [www.museialtovicentino.it](http://www.museialtovicentino.it)

Ogni laboratorio e progetto speciale prevede la stesura di una documentazione che illustri il percorso svolto, da consegnare al termine delle attività.