

# Povero pane!



*Curso prático de produção de*

*pães artesanais e de culinária regional italiana*

*Acreditando na importância das pessoas produzirem a própria comida cotidiana, principalmente por questões de saúde, escolhi receitas tradicionais italianas focando no uso de cereais integrais e na versatilidade dos legumes. Apesar de não serem pratos “famosos”, eles constituem não simplesmente uma receita, mas um formato de cozinha italiana que vai oferecer ao brasileiro a possibilidade de variar de acordo com a época do ano e aos ingredientes locais disponíveis. (Alessandra Sposetti)*

## **Aula 1**

*Pão preto de pasta madre (levain) do Tirol do sul.*

Nessa aula vou ensinar a produzir pão com *pasta madre*, uma tarefa demorada, mas que vale completamente a pena: ele é muito digerível, saboroso e de longa durabilidade e vai ficar macio por uma semana, mesmo fora da geladeira. Tudo isso acontece graças ao fermento especial que usaremos, feito de farinha e água.

## **Aula 2**

*Pannociato di Porto Recanati*

Um guloso pão de nozes, passas, pecorino e pimenta do reino típico desse vilarejo no litoral Adriático onde eu passava as férias de verão quando criança. O *pannociato* pode ser servido puro ou como base para um delicioso *crostino* que faremos com berinjelas defumadas e a peperonata.

Faremos também a *cicoria strapazzata*, chicória refogada na frigideira, levemente picante, para comer com esse pão.

## **Aula 3**

*Le penciarelle marchigiane al sugo*

Aula para brincar de massinha: Essa é uma massa muito especial da região Marche pois se faz com fermento! Nós usaremos o fermento natural para preparar a *penciarelle* com as nossas mãos e prato será acompanhado por um molho (sugo) de aipo, cenoura e cebola.

# Informações

**Calendário:** Sextas-feiras 9, 23 e 30 de junho de 2017 das 10h00 às 12h30

**Preço:** R\$ 500,00 (em até 2 X no cartão de crédito)

**Local:** IIC Rio de Janeiro - Av. Presidente Antonio Carlos 40, 4º andar

**Tel:** 21 3534 4344 ou 4353

**E-mail:** [corsi.iicrio@esteri.it](mailto:corsi.iicrio@esteri.it)

**Inscrições presenciais:** nas secretarias do IIC (Centro, Copacabana, Barra da Tijuca, Niterói) através dos seguintes meios de pagamento: cartão de crédito (com opção de parcelamento em até 2 vezes), de débito, cheque ou dinheiro. Não parcelamos com cheque ou dinheiro.

**Inscrições por transferência bancária:** Solicite os dados para pagamento através do e-mail: [corsi.iicrio@esteri.it](mailto:corsi.iicrio@esteri.it) | A inscrição por transferência bancária estará sujeita a confirmação após recebimento do comprovante de pagamento.

Não é necessário ter um prévio conhecimento de técnicas de culinária italiana.

Aulas em língua portuguesa. Aulas práticas.

O Instituto Italiano fornecerá todo o material necessário para cada aluno/a.