> APAEMA **CURSOS** BÀSICS

Panificació com a valor afegit per al cereal eco

> 22, 23 i 24 de maig de 2025 | COLÒNIA DE SANT PERE

Curs que té com a objectiu donar a conèixer, d'una forma teòrica i pràctica, les tècniques per a l'elaboració de pa com a instrument per donar valor afegit al cereal de producció ecològica. Es tractarà sobre les diferents varietats locals de blats, les farines, les diferents tècniques de panificació i cocció, entre d'altres. També es farà incís en l'elaboració de massa mare, el seu funcionament i com utilitzar-la. El curs va dirigit a dones i joves pagesos, a professionals agraris i tècnics, així com a persones interessades amb la temàtica.

Imparteix: Oriol Ducable, forner.

Hores de formació: 11 h.

Dies i horaris:
22 i 23 de maig / de 16 a 19.30 h.
24 de maig / de 9 a 13 h.

Punt de trobada: COLÒNIA DE SANT PERE, *Forn Corpus.*
https://maps.app.goo.gl/G61H4fqHQTHAbkYr9

Inscripció: a través del nostre web.
https://apaema.net/cursos/curs-panificacio/

FINANCIEN:

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural
Fons de Garantia Agrària i Pesquera

Cofinanciado por la Unión Europea

ORGANITZA:

APAEMA
Agricultura ecològica i agroecologia