



A white circular logo with a heart in the center, surrounded by a spiral pattern. To the right of the logo, the word "Rinascere" is written in a white, elegant script font.

A PARTIRE DA MERCOLEDI' SERA 11 NOVEMBRE 2020

***Corso pane + pizza
con pasta madre e grani antichi***

Con la Dr.ssa Giorgia Gandolfi e la Prof.ssa Maria Luisa Savo Sardaro



GIORGIA GANDOLFI: fondatrice di Rinascere, laureata in Scienza dell'Alimentazione, naturopata, studia da anni con passione tutto quello che riguarda la "salutogenesi". Si occupa di divulgazione scientifica per la diffusione delle medicine integrate, per aumentare l'aspettativa di vita *in salute* delle persone. Ama mettere in pratica in cucina i fondamenti dell'alimentazione salutistica e probiotica che divulga.

MARIA LUISA SAVO SARDARO: laureata in Scienze Agrarie, ha conseguito un dottorato di ricerca in Genetica Agraria ed è stata assegnista di ricerca presso diverse università italiane. È stata professoressa in Microbiologia degli alimenti, attualmente è ricercatrice presso la Northwestern University di Chicago.

La sua attività di ricerca si sviluppa nell'ambito del ruolo degli alimenti nella composizione del microbiota e della microbiologia degli alimenti con l'identificazione e la caratterizzazione dei microrganismi fermentativi, patogeni e alterativi mediante microbiologia classica e metodiche molecolari innovative.



Obiettivi del corso

Vedremo insieme :

- come far partire una pasta madre e mantenerla fresca e potente
- come fare buoni impasti integrali ben lievitati per il nostro pane quotidiano, pizza, focacce, tigelle emiliane

Nella parte teorica parleremo di:

- benefici salutistici della lievitazione con pasta madre e confronto con il lievito di birra
- come gestire le variabili microbiologiche per ottenere risultati buoni e ripetibili
- differenze tra grani di varietà antiche e moderne, allergie e intolleranze
- differenze di coltivazione tra grani antichi e moderni



PROGRAMMA

- **Mercoledì 11 NOVEMBRE ore 20:30-23:00**

Video conferenza in diretta sulla parte teorica con la Dr.ssa Savo Sardaro e la Dr.ssa Gandolfi:

- * benefici salutistici della lievitazione con pasta madre e differenze con lievito di birra
- * Microbiota, allergie. e intolleranze
- * Farine integrali o raffinate?
- * differenze tra grani di varietà antiche e moderne
- * come gestire le variabili microbiologiche per ottenere risultati buoni e ripetibili
- * differenze di coltivazione tra grani antichi e moderni (con Franco Vecchi, piccolo produttore)

- **Giorni seguenti:** invio link video tutorial registrati sulla parte pratica:

- * far partire una pasta madre da zero
- * rinfresco pasta madre
- * impasto pane, pizza, focacce e tigelle con farine integre

segue →



© Rinascere

PROGRAMMA

- **Sabato 14 novembre ore 9:30-13:00**
Parte pratica in presenza a Modena con la Dr.ssa Gandolfi con consegna pasta madre
- **Mercoledì 25 novembre ore 21:00-22:30**
Video conferenza follow-up per rispondere a dubbi e domande con la Dr.ssa Savo Sardaro e la Dr.ssa Gandolfi

© Rinascere

Informazioni generali

COSTO

70€ a persona corso teoria+pratica tutto on-line + video tutorial

70€ a persona teoria on line +pratica in presenza (senza video tutorial)

120€ a persona corso on-line+pratica in presenza + video tutorial

Nel Prezzo sono compresi:

- **Videoconferenze in diretta** su Teoria e Follow-Up in modalità Webinar con possibilità di intervenire in diretta e fare domande.
- **Copia delle slides** proiettate per gli argomenti teorici e una **dispensa** con teoria e ricette
- Anche per chi parteciperà solo online sarà possibile **ritirare I FERMENTI** a Modena e Nonantola o da altre regioni grazie alle mappe "spacciofermenti" che vi segnaleremo
- **Video tutorial registrati sulla parte pratica** che verranno condivisi sul ns canale Youtube con gli iscritti
- Nelle opzioni dove prevista, la **lezione pratica in presenza** si svolgerà a Modena c/o Parrocchia Gesù Redentore via Leonardo da Vinci 270 nel rispetto del distanziamento sociale e delle normative anti Covid-19.

Entrambe le videoconferenze teoriche e i video sulla parte pratica saranno registrate e rese disponibili con possibilità di rivederle quante volte si vuole.

REQUISITI PER POTER ACCEDERE ALLE VIDEONFERENZE

- Essere in possesso di un computer o tablet o smartphone e avere una buona connessione internet
- Il giorno prima delle videoconferenze verrà inviato via mail il link per accedere alla conferenza su Zoom
- Metteremo a disposizione il n. di cell del nostro support tecnico da contattare prima della videoconferenza per risolvere eventuali difficoltà a collegarsi

ISCRIZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO

L'iscrizione può avvenire **tramite sito** [CLICCANDO QUI](#)

X INFO SUL CORSO E IN CASO DI PROBLEMI TECNICI NELL' ISCRIVERSI DAL SITO:

info@rinascere.org - Giorgia 3479828668

Organizzato da

Dr.ssa Giorgia Gandolfi
Organizzazione corsi ed eventi
Studio di Nutrizione e Naturopatia

tel: 347/9828668

PIVA: 03551580362

Sito: www.tuinatura.it

Email: info@giorgiagandolfi.it

Con la collaborazione
di

