

# DAL GRANO AL PANE a Castel di Ieri - Abruzzo

17 GIUGNO - ORE 9:30

Il nostro grano

Insieme scopriremo il mondo dell'**antico grano Solina**, tipico delle zone appenniniche abruzzesi. Vedremo come riconoscere la **spiga**, le sue speciali **proprietà** e la **farina** ottenuta



20 AGOSTO

Laboratorio di panificazione

Insieme faremo un **impasto del pane** con la farina di **solina** e **lievito madre**, assaggeremo il pane e altre delizie sfornate dall'**antico forno a legna comunale**

**Evento rivolto a tutti  
grandi e bambini**

**Per info e prenotazioni: 346.3207741 Michela**

Con il patrocinio di



Locandina

Comune	O
Nome Evento	LABORATORIO DI PANIFICAZIONE
Descrizione	Dal grano di solina e dal lievito madre si creerà un impasto del pane presso l'antico forno a legna comunale. Assaggeremo il pane ed altre delizie sfornate dall'antico forno.
Data Inizio	20-08-2023
Data Fine	20-08-2023

Tipologia	storia e tradizione
Referente	Michela
Telefono	3463207741
Email	prolocolatorre@gmail.com
Sito Web	○
Indirizzo	PIAZZA DELLA CHIESA CASTEL DI IERI
Tags	#Tradizioni #Turismo Esperenziale
Ingresso	
Accessibilità	