



Studenti a Frangipane, il forno controcorrente

19/11/2021

Manuel e Daniela nel 2018 sistemano un vecchio stabile del loro paese per riportare il pane a ciò che era: un semplice impasto di pochi ingredienti lavorati secondo metodi che mal si addicono alla fretta dei giorni nostri! Nasce così Frangipane (forno controcorrente), e con l'unione alla Rete Agricola Biellese si concretizza la trasparenza dell'intera filiera.

Qui, grazie al progetto "Propi Bun", realizzato con Nova Coop, abbiamo portato gli allievi del 2^o anno del corso "Operatore della ristorazione", dove i proprietari, con grande passione, hanno spiegato loro **il processo di panificazione attraverso l'utilizzo del loro lievito madre e del forno a legna, un metodo tradizionale risalente a cento anni fa**. Al pane, lievitato con sola pasta madre da loro creata ed accudita, aggiungono olio extra vergine di oliva, miele, semi oleosi o spezie sempre certificati con una particolare attenzione.

Gli allievi hanno assaggiato diversi prodotti: biscotti alla fava Tonka, pan brioche alla zucca e fave di cacao biologico utilizzate nella produzione; alla classe inoltre sono stati regalati due vasetti di lievito madre da utilizzare in laboratorio.

Autore: *En.A.I.P. Piemonte*