



A Bologna con il Maestro Giuliano Pediconi per imparare i segreti della panificazione

Il Corso Panificazione Bologna con Giuliano Pediconi si svolge presso l'Associazione enogastronomica Otto in Cucina dove il Maestro mette a disposizione, di appassionati ma anche di professionisti del settore, la sua consolidata esperienza.

La scuola bolognese [Otto in Cucina](#), in via del Genio n. 8, si è sempre distinta nella didattica gastronomica felsinea per la costante **ricerca della qualità e professionalità dei docenti** nonché nella predisposizione di corsi particolari, in linea con le nuove tendenze della cucina.



Forme di pane “casalingo”.

Da qualche tempo, uno dei temi che riscuote maggiore successo – dentro e fuori la Scuola – è quello della panificazione casalinga e, in questo ambito, **Simona Guerra** – Presidente di Otto in Cucina – è riuscita a reclutare il **Maestro Giuliano Pediconi**, un’ autorità in questo campo, non solo per l’ esperienza e il talento nei lievitati naturali ma anche per la capacità di trasmettere le proprie conoscenze in modo semplice ed efficace.

Pediconi è diventato uno dei docenti della scuola e il suo corso di [“Pane, Pizza e Focaccia a lievitazione mista e naturale”](#) **registra regolarmente il tutto esaurito**, al punto che è diventato una costante nel calendario scolastico di Otto in cucina.

Dopo un primo corso con il **Maestro Pediconi** – dichiara Simona Guerra – il numero di richieste di iscrizione è stato talmente incoraggiante che abbiamo deciso di ripeterlo con regolarità per accontentare il maggior numero di persone. Nella nostra scuola, i corsi sono organizzati per pochi allievi alla volta affinché tutti possano apprendere bene. Tenendo conto che in questo corso si iscrivono anche i professionisti che vogliono imparare da Pediconi o perfezionare la loro tecnica, allora cerchiamo di proporlo appena possibile.

Chi è Giuliano Pediconi



Il Maestro di panificazione Giuliano Pediconi.

Giuliano Pediconi è un noto esperto **di panificazione di origini marchigiane**. Tecnologo e consulente presso il [Molino Paolo Mariani](#) è uno dei fautori del ritorno al lievito naturale o "*lievito madre*" che, grazie a fermentazioni complesse e prolungate, consente di ottenere prodotti con gusto e fragranza unici, altamente digeribili.

Le sue tecniche relative a impasti e paste lievitate sono infallibili e, come tutte le grandi persone, non è mai avaro di consigli e spiegazioni. Gli allievi che hanno frequentato i suoi corsi lo sanno bene e sono i primi testimonial delle sue capacità.

Come si articola il corso da Otto in Cucina

Il corso di "[Pane, Pizza e Focaccia a lievitazione mista e naturale](#)" si svolge in **due giornate** con un orario quotidiano di 8 ore, divise in una parte teorica e una pratica.

Una **particolarità del corso** sarà lo studio dello "**Zakvaska**", il lievito madre liquido di segale, che consente una gestione molto più semplice e migliori risultati. Ovviamente sarà approfondito anche il **lievito madre** esaminando rinfresco, conservazione, utilizzazione, verifica della qualità e accorgimenti per migliorarlo.

Temi del corso

- Caratteristiche e utilizzo delle farine;
- basi di panificazione;
- fermentazione,
- come nasce un lievito, mantenimento del lievito naturale e suo utilizzo;
- caratteristiche dei prodotti lievitati;
- sviluppo, insieme ai corsisti, di ricette personalizzate partendo dagli ingredienti base.

Ricette del corso

Lievitazione Mista:

- focaccia pugliese
- pane per cheeseburger
- sandwich con mais bramata
- ciabatta pomodoro e grano spezzato
- pizza in teglia
- pane con grano spezzato e farina di farro

Lievitazione Naturale:

- pane con segale ai 2 lieviti (grano e segale)
- oane al farro

Nel costo del corso sono compresi i 2 break di mezzogiorno con uno spuntino offerto dalla scuola

Materiale distribuito: la dispensa con le ricette del corso e alcuni prodotti realizzati durante il corso

Cosa portare: il grembiule di otto in cucina (viene omaggiato con la tessera socio).

Per informazioni o iscrizioni: www.ottoincucina.it (info@ottoincucina.it – 333 5357265).

Otto in Cucina
Via Del Genio, 8 Bologna

Data di creazione

19/03/2017

Autore

redazione