



# Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

Con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine, Marcon e Saonara.

## PANIFICANDO

### OBIETTIVI

Le numerose peculiarità del frumento spiegano la sua maggiore diffusione nel mondo. È il cereale più usato in assoluto. La caratteristica più importante, che distingue il frumento da tutti gli altri cereali, è il suo particolare contenuto proteico. Le proteine del frumento hanno la capacità di formare **il glutine**, che ha una grande importanza nella produzione del pane, della pasta e dei diversi prodotti da forno.

### PROGRAMMA

- Farine, lievitazione e tecniche
- Impasto diretto del pane
- Impasto indiretto con metodo biga.
- Focaccia.

*Sede del corso:* Vigonovo

*Giorno e Orario:* Martedì 7 aprile 2020 14,30-17,30 (Marciante)

*N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione:* Monolezione da 3 h - €45,00

*Desideri iscriverti a questo corso?* [Clicca qui](#)

Università Popolare di Camponogara

Sede Legale: Via Premaore 38, 30010 Camponogara (VE) - P.IVA 03489740278  
Segreteria e Direzione: Via Giovanni XXIII, 44 1° Piano, 30010 Camponogara (VE)

Tel.0415158030 - 331.8228533 E-Mail: [segreteria@unipopcamponogara.it](mailto:segreteria@unipopcamponogara.it) ;

PEC: [unipopcamponogara@legalmail.it](mailto:unipopcamponogara@legalmail.it)