

PASTA MADRE DAY, A PESCARA I SEGRETI DEL LIEVITO MADRE CON CHEF MASSIMO TENISI



PESCARA Tutti i segreti del lievito madre, dalla conservazione alla rigenerazione, passando per le tecniche di lavorazione, con particolare attenzione all'interazione con le farine speciali e alle farine senza glutine: li svelerà domenica 7 maggio lo chef del pane **Massimo Tenisi**, invitato dall'associazione "I Colori della vita" che celebrerà domani il "Pasta Madre Day" outdoor e sarà ospite di "Dopocibo" in via Venezia a Pescara.

Dalle 16,30 lezione e showcooking dello chef Tenisi, poi la parola a **Lorenzo Palazzoli**, ambasciatore olio Evo.

A conclusione del pomeriggio un aperitivo, per gustare e condividere. Tutti i partecipanti riceveranno in regalo una porzione di lievito madre.

“I Colori della vita”, iscritta al Pasta Madre Day dal 2011, può essere considerata “spacciatrice doc” di lievito madre per la zona di Pescara e provincia.

Per partecipare all’evento è necessario prenotarsi al numero 348-8286248 o scrivendo sulla pagina *Facebook* dell’Associazione.