

## INCONTRO TECNICO

# ENZIMI E FERMENTI

evoluzione nella tradizione

*Guida pratica all'uso dei coadiuvanti naturali  
per superare i limiti tecnologici  
della tradizione*



Incontro pratico dedicato alla produzione di diverse referenze da forno, con il confronto tra impasti realizzati *con e senza l'utilizzo di enzimi e fermenti*. Si analizzeranno le differenze in termini di gestione dei rinfreschi, tempi di lievitazione e resa finale del prodotto.

Durante la dimostrazione verranno realizzati:

- *Ciabatta* 100% biga con farina Tipo 1
- *Pizza-focaccia* con biga in teglia da rigenerazione
- *Pan brioche* metodo diretto
- *Sfogliati da banco*: cornetti e girelle

## QUANDO E DOVE



**Martedì 16 Giugno 2026**

dalle ore **14.30** alle ore **18.00**



**LAB di MINETTI1980**

Via dell'Artigianato 22, Osio Sotto (BG)

### PROGRAMMA:

**14.30** Accoglienza e breve introduzione

**14.45** Dimostrazioni pratiche con assaggio dei prodotti:

- **Giuseppe Bevilacqua** - Area manager Italia "Il Granaio delle Idee"
- **Massimo Ferrandi** - panificatore Gruppo dirigente ASPAN
- **Francesco Casati** - panificatore Gruppo dirigente ASPAN

**18.00** Chiusura lavori

## PARTECIPAZIONE GRATUITA

### ISCRIZIONI ENTRO IL 12 GIUGNO

Scrivi a [aspan@aspan.it](mailto:aspan@aspan.it) o chiama il **035.4241211**

Oppure clicca **Corsi Minetti** per visualizzare il calendario