

Il primo corso di KAMUT® Pane in Italia

Iniziano il 9 marzo in provincia di Treviso i corsi di formazione per panificatori professionisti nella lavorazione delle farine, sia bianche che integrali, di grano khorasan KAMUT®, organizzato e promosso in tutta Italia dalla ditta Barea nell'ambito del progetto KAMUT® Pane.

Recentemente presentato al Sigep 2011 di Rimini, si tratta del primo progetto di corsi incentrati su questo grano molto proteico e ipoallergenico, per sperimentare diversi tipi di lievitazione e imparare i trucchi del mestiere per mantenere l'elasticità e conoscere la grande versatilità del grano khorasan KAMUT®.

E proprio quest'anno ricorre anche il 20° anniversario dell'inserimento nel mercato europeo del marchio KAMUT®, registrato allo scopo di preservare le eccezionali qualità di questa antica varietà di grano, garantendo al consumatore un prodotto coltivato in modo rigorosamente biologico e secondo i più alti standard qualitativi.

I corsi Barea hanno cadenza mensile, prevedono prove pratiche con il supporto di tecnici specializzati e uno start kit in omaggio a tutti i partecipanti. Il 13 aprile si fa tappa a Milano, a seguire Marche, Toscana, fino alla Sicilia, in settembre.

Per informazioni sulle sedi di svolgimento e sul calendario completo, scrivere a bio@barea.it o telefonare allo 0422.470222.

