

VareseNews

Farina, mani in pasta e voglia di natura: grande successo per il corso sui grani antichi a Besozzo

Pubblicato: Lunedì 19 Maggio 2025



Un'esperienza autentica e coinvolgente quella vissuta a Besozzo durante il [corso pratico di panificazione con grani antichi e lievito madre](#) condotto dallo chef Luigi Caforio. L'iniziativa, organizzata nell'ambito del progetto VareseNews Lab, ha richiamato appassionati non solo dalla provincia di Varese, ma anche da Bellinzona, Lugano, Monza Brianza e Milano.

In un clima conviviale, tutti i partecipanti si sono rimboccati le maniche, trasformandosi in veri artigiani del pane. Farina, acqua, impasti da curare e lievito madre da conoscere: lo chef Caforio ha guidato con competenza un gruppo attento e curioso, desideroso di riscoprire il valore dei grani antichi, simbolo di un'alimentazione più sana e rispettosa della natura.

L'amore per i prodotti genuini e la voglia di imparare hanno reso la giornata un successo. Il coinvolgimento è stato tale che, a fine incontro, i partecipanti hanno chiesto di organizzare una seconda edizione. Segno che, quando il cibo incontra consapevolezza e passione, nasce qualcosa che lascia davvero il segno.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

