

Come cucinare con grani antichi e lievito madre: seconda edizione del corso pratico a Besozzo con lo chef Luigi Caforio

Pubblicato: Martedì 16 Settembre 2025



 09:00 – 16:30

 Bu'fala

 Bu'fala, Via Guglielmo Marconi

 Besozzo

La valorizzazione dei grani antichi non è soltanto una scelta produttiva, ma una vera e propria missione. Con questo spirito, l'Impresa Agricola Mariù annuncia la seconda edizione del **Corso di Cucina Medicina con Grani Antichi**, un'intera giornata dedicata al potere del cibo sano e alla cucina consapevole, guidata dallo **chef Luigi Caforio**.

Un percorso pratico e immersivo



Il corso si propone come esperienza concreta, durante la quale i partecipanti potranno “mettere le mani in pasta” per scoprire le potenzialità di due varietà preziose: il **farro monococco** e il **Senatore Cappelli**. L’obiettivo è mostrare come ingredienti semplici possano trasformarsi in preparazioni sane e gustose.

[Clicca e scarica il volantino](#)

Il programma prevede:

- una **breve meditazione iniziale** per entrare in connessione con sé stessi e con gli ingredienti;
- un’**introduzione ai grani antichi**, con spiegazioni sulle proprietà e i benefici nutrizionali;
- la **creazione del lievito madre**, cuore di ogni preparazione genuina;
- la realizzazione di **pane e focaccia barese** con lievito madre;
- la preparazione di **pizza al taglio, piadine** e dolci come **biscotti e crostate** a base di farro monococco.

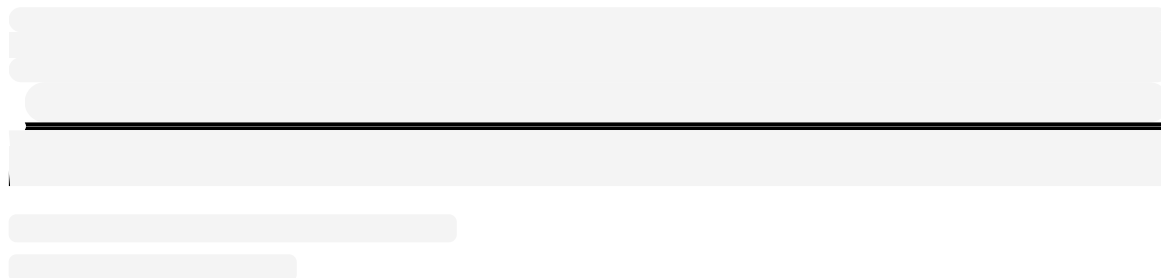
Condivisone e convivialità



Non solo formazione, ma anche un'occasione di incontro. Il contributo di partecipazione include la **pausa pranzo** con un piatto speciale firmato dallo chef Caforio e la **degustazione finale** di tutte le ricette preparate insieme durante la giornata. Un momento conviviale per celebrare la gioia del cibo vero, tra sapore e benessere.



[Visualizza questo post su Instagram](#)



Un post condiviso da Azienda Agricola Mariù (@azienda.agricolamariu)

Iscrizioni e informazioni

Il corso è a **numero chiuso**, con un massimo di 20 posti disponibili per garantire a tutti i partecipanti la migliore esperienza possibile.

La quota di partecipazione è 85 euro

Per info e prenotazioni, chiamare Maria Rosa al numero 3296579426 oppure Alessandra al numero 3477106541.

di in collaborazione con [Impresa Agricola Mariù](#)