



sabato 22 ottobre 2011 - dalle ore 9 alle 14

Il Mercato della Terra è in festa per

IL compleanno di GINO!

Il lievito naturale del Forno Calzolari compie 10 anni e lo festeggiamo al Mercato con il forno a legna dove cuoceremo pane e spianate a lievitazione naturale. Il lievito "Gino" sarà in distribuzione gratuita con istruzioni per fare a casa il pane a pasta madre e...torta finale e spumante di San Vito!



alle ore 11 laboratorio

Come mantenere il lievito madre

con Matteo Calzolari, Francesco Monari

e l'aiuto di due ospiti eccezionali: **le sorelle Simili**

Attenzione: questa non è una gara tra lieviti a chi ha più anni, sappiamo benissimo che ci sono madri di 100, 200, 600 anni. Il nostro ne ha 10 e sono 10 anni della nostra vita (o della nostra storia) che ci fa piacere ripercorrere assieme. Evviva Gino. *Gino è vivo e lievita insieme a noi.*

