



Il sito Internet dell'Agenzia ANSA

Abruzzo

Tecniche impasto, corso panificatori

Iniziativa Polo Innovazione 'Agire' e Universita' Teramo

12 aprile, 15:55

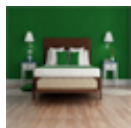


(ANSA) - TERAMO, 12 APR - Lievitazione naturale, resa e qualita' della farina, tecnica dell'impasto, cucina alcalina, innovazione. I futuri fornai abruzzesi hanno concluso il corso di aggiornamento dei panificatori promosso dal Polo di innovazione Agire, il consorzio delle piccole e grandi imprese dell'agroalimentare d'Abruzzo, e dall'Universita' di Teramo.

Presso il "Molino Fratelli Candelori" di Casoli di Atri, i corsisti hanno fatto lo stage; lezioni teoriche nella facolta' di Agraria, a Teramo.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

ANNUNCI PPN



trivago™: Hotel -78%
trivago™ - Compara Hotel e
risparmia fino al 78%
trivago.it



pannelli Fotovoltaici
Scopri le 5 Cose da Sapere
e Confronta 5 Preventivi
Gratuiti!
Preventivi.it



**Conto Deposito
YouBanking**
Spazio ai tuoi desideri con gli
interessi anticipati!
www.YouBanking.it

Sms, per abbonarti al servizio visita la sezione di ANSA.it

(<http://www.ansa.it/main/prodotti/mobile/html/index.html>)

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati