

Un ex docente diventa prof al corso di panificazione

■ Sarà Davide Finotello, ex studente di villa Igea a tenere un corso di panificazione amatoriale. L'iniziativa si svolgerà a partire dal 4 marzo, dalle 14 alle 18, ma le iscrizioni sono già partite. «Finotello classe 1992 - spiega il docente Francesco Algieri - è un nostro ex alunno. Davide ha conseguito la qualifica con il massimo dei voti nel 2010 e il diploma di tecnico dell'arte bianca nel 2012. Ha lavorato nel Regno Unito per 3 anni, nel controllo e formazione del personale e perfezionamento del-

la produzione, collabora con l'Accademia formativa Martesana di Gorgonzola come docente di panificazione e ha lavorato come panettiere presso il ristorante la Quinta di Lodi». Il corso è amatoriale, aperto a tutti e proprio per questo organizzato il sabato. Si parte il 4 marzo con "L'impasto base del pane". L'11 marzo la lezione sarà dedicata alla focaccia, poi si parlerà della pizza, del pane con semi e farine alternative e delle lavorazioni con il lievito madre (telefono 348/4835514).

IL CITTADINO, 4/02/2017