

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA: WORKSHOP DELL'IIC DI AMBURGO SULLA PASTA MADRE

AMBURGO\ aise\ - Fare il pane con la pasta madre è una tradizione antica, che unisce il nord e il sud Italia. Da qualche anno questa antichissima pratica sta vivendo un momento di rinascita, conquistando l'interesse di moltissimi panificatori casalinghi. Su questo tema l'Istituto Italiano di Cultura di Amburgo ha organizzato un workshop online, su piattaforma Zoom, che vede la partecipazione di Veà Carpi ed Irene Hager, autrici del libro "La mia pasta madre" (Edition Raetia, 2020). L'evento, voluto nell'ambito della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, è in programma domani, 26 novembre, alle ore 18.30, sulla piattaforma Zoom e si svolgerà in lingua italiana con traduzione in tedesco. Il workshop online di panificazione con lievito madre si terrà direttamente dal maso alpino Mas del Saro, dove vive Carpi, a Sant'Orsola, in provincia di Trento. Carpi e Hager illustreranno tutte le fasi del procedimento per ottenere un pane buono e naturale, partendo da due semplici ingredienti: farina e acqua. Mostreranno, inoltre, come creare e mantenere nel tempo una pasta madre attiva e vivace, con cui creare prelibatezze dolci e salate. Nata nel 1975, Veà Carpi studia scienze politiche a Firenze. Nel 2001 si trasferisce per amore in Trentino, in un maso di montagna in Valle dei Mocheni. Contadina, cuoca, appassionata di lana (fila, fa feltro, lavora a maglia, tinge con tinture naturali). Vive al maso con i tre figli e il marito. Insieme gestiscono un agriturismo. Da Edition Raetia: "La mia Pasta Madre" (in collaborazione con Irene Hager, 2020). Irene Hager, classe 1970, laurea in Pedagogia e Germanistica, dal 1996 si occupa di didattica museale in qualità di educatrice, project manager, formatrice e curatrice. Insegnante di lavorazione del feltro presso la "Winterschule Ulten". Tiene corsi di erbologia, miti e leggende. Coautrice dei libri "Südtiroler Kräuterfrauen" e "Die Kraft der Kräuter nutzen". Da Edition Raetia: "Die Lärche" (in collaborazione con Elisabeth Unterhofer, 2019) e "La mia Pasta Madre" (in collaborazione con Veà Carpi, 2020). (aise)