



Dorno, evento dedicato alla pasta madre

La Pro Loco di Dorno riapre il 2013 con nuove idee, ma nel rispetto della tradizione: il prossimo 2 febbraio infatti, nella sede Pro Loco, a partire dalle ore 15 andrà in scena il "Pasta Madre Day". «Si tratta di una novità in cui la nostra celebre zucca bertagnina incontrerà la pasta madre - spiegano dalla Pro Loco - ognuno avrà la possibilità di creare il proprio pane e assaggiare quello

degli altri, quindi il nostro invito è esteso a tutti, non state con le mani in mano, mettetevi in pasta». Per informazioni rivolgersi al numero 333/4679591 o all'indirizzo e.mail info@prolocodorno.it. La pasta madre La pasta madre, una volta ottenuta, viene tenuta in vita e riprodotta per mezzo di successivi rinfreschi e può essere usata per fare il pane separandone una piccola parte .