

Corso Pizza Culture 27 – 30 maggio 2019

Lunedì 27 maggio

- 9.00 – 10.30 Benvenuto e presentazione SLOW FOOD e UNISG. Introduzione al corso: l'approccio olistico alla gastronomia e il concetto di qualità per Slow Food
- 10.30 – 11.00 Coffee break
- 11.00 – 13.00 Storia e Cultura della Pizza, Antonio Puzzi
- 13.00 Pranzo presso le Tavole Accademiche
- 14.30 – 18.30 Visita presso Molini Bongiovanni. Lezione di approfondimento sulle farine seguito da una visita ai molini

Martedì 28 maggio

- 9.30 – 10.30 Visita dell'Università e dell'Agenzia di Pollenzo
- 10.30 – 11.00 Coffee break
- 11.00 – 13.00 Seminario sulla Microbiologia legata agli impasti e i lieviti, Prof. Claudia Picozzi
- 13.00 Pranzo presso le Tavole Accademiche
- 14.30 – 16.30 Lezione teorica sulla birra, Eugenio Signoroni
- 19.30 – 21.30 Cena organizzata presso la pizzeria "Vola" di Stefano Vola. Degustazione guidata di 3 birre in abbinamento alle pizze a cura di Eugenio Signoroni

Mercoledì 29 maggio

- 9.00 – 10.30 Lezione di nutrizione legata alle farine, Paola Durelli
- 10.30 – 12.30 Teoria sul vino presso le cantine della Banca del Vino, Giancarlo Gariglio
- 13.00 Pranzo presso le Tavole Accademiche
- 14.30 – 17.30 Lezione ed esercitazioni di educazione sensoriale, Mirco Marconi
- 18.30 – 21.30 Testimonianza e attività pratica presso il Pollenzo Food Lab sugli impasti con Massimiliano Prete. Degustazione guidata di 3 vini in abbinamento con le pizze preparate insieme, Giancarlo Gariglio

Giovedì 30 maggio

- 9.00 – 11.00 Materie Prime: focus sul Pomodoro, Andrea Giaccardi
- 11.00 – 13.00 Materie Prime: focus sulla Mozzarella, Rino Silvestro
- 13.00 Pranzo presso le Tavole Accademiche
- 14.00 – 16.00 Materie Prime: focus sull'Olio Extra Vergine di Oliva, Marco Antonucci
- 16.00 – 17.00 Materie Prime: focus sull'acqua, Giuseppe Dadà
- 17.00 – 18.00 Conclusione corso; feedback e valutazione in aula in forma interattiva. Consegna attestati ai partecipanti.