

Corso Pizza Culture: Pollenzo 2018

Lunedì 26 novembre

9:00 – 10:00 – Benvenuto e presentazione SLOW FOOD e UNISG. Introduzione al corso: l'approccio olistico alla gastronomia e il concetto di qualità per Slow Food

10:00 – 12:00 – Storia e Cultura della Pizza, Antonio Puzzi

12.00 – 13.30 – Lezione sull'acqua da parte di Giuseppe Dadà

13.30 – 14.30 - Pranzo presso le Tavole Accademiche

14:30 – 18:30 – Visita presso il mulino, lezione di approfondimento sulle farine e visita

Martedì 27 novembre

9:00 – 10:30 – Visita dell'Università e dell'Agenzia di Pollenzo

11.00 – 13.00 - Seminario sulla Microbiologia e Chimica, Prof. Claudia Picozzi

13.00 – 14.00 - Pranzo presso le Tavole Accademiche

14:30 – 16:30 – Lezione teorica sulla birra, Eugenio Signoroni

19.30 – Cena organizzata presso Birrificio Cita Biunda con degustazione guidata di 3 birre in abbinamento, Eugenio Signoroni

Mercoledì 28 novembre

9:00 – 10.30 – Dietetica e Nutrizione, Paola Durelli

10:30 – 12:30 – Lezione teorica sul vino presso le cantine della Banca del Vino, Giancarlo Gariglio

13.30 – 14.30 - Pranzo presso le Tavole Accademiche

14.30 – 17:30 – Educazione sensoriale, Mirco Marconi

18:30 – 20:00 - Attività pratica presso il Pollenzo Food Lab sugli impasti con Massimiliano Prete. Degustazione guidata di 3 vini in abbinamento con le pizze preparate, Giancarlo Gariglio

Giovedì 29 novembre

9.00 – 11.00 – Materie Prime: Il Pomodoro, Andrea Giaccardi

11:00 – 13:00 – Materie Prime: La Mozzarella, Rino Silvestro

13.00 – 14.00 - Pranzo presso le Tavole Accademiche

14.30 – 16.30 – Materie Prime: Olio Extra Vergine di Oliva, Marco Antonucci

16:30 – 17:30 – Conclusione corso, compilazione modulo feedback e valutazione in aula in forma interattiva. Consegna attestati ai partecipanti