

Il pane: dal grano alla crosta

23 - 25 giugno 2025

Lunedì 23 giugno

9.00 Benvenuto a Pollenzo, visita al campus e racconto di UNISG

10.00 Apertura e presentazione del corso. I partecipanti si presenteranno.

11.00 **LEZIONE E LABORATORIO** "Il pane come prodotto agricolo": impareremo a conoscere le diverse varietà di cereali ed i metodi di classificazione delle farine, analizzeremo i lieviti adatti alla panificazione, acquisendo tecniche e saperi per la gestione del lievito madre

A cura del Pollenzo Food Lab

13.00 PRANZO alle Tavole Accademiche

14.00 **SEMINARIO** "Il pane ecologico": agroecologia e varietà locali di grano e altre specie". Alla scoperta dell'impatto ecologico della panificazione

A cura di Paola Migliorini, Docente UNISG

15.00 **SEMINARIO** "I panificatori del futuro": discuteremo e condivideremo progetti collettivi che permettono ai panettieri di collaborare ed avere insieme un impatto sul sistema alimentare.

Impareremo le tecniche di piegature, formatura e pirlatura dell'impasto.

Infine, analizzeremo il processo di cottura dei prodotti da forno comprendendo le variabili chiave del processo

A cura del Pollenzo Food Lab

Ore 17.00 Fine della giornata

Martedì 24 giugno

9.00 **WORKSHOP** "La panificazione scientifica – Parte 1: impareremo a conoscere il glutine e l'autolisi, lavorando con impasti diretti e indiretti e comprendendo il ruolo di alcuni ingredienti funzionali per la panificazione (come malto/miele, semi ecc).

A cura del Pollenzo Food Lab

13.00 PRANZO alle Tavole Accademiche

14.30 **WORKSHOP** "Tecniche e pani tradizionali": prepareremo tipi di pane tipici piemontesi come la Biova e grissini

A cura di Enrico Giacosa

18.30 **CENA DIDATTICA** presso Fuocofarina di Fulvio Marino: visita al panificio e al ristorante, degustazione di vari pani e cena presso il ristorante.

SUMMER
SCHOOL

Il pane: dal grano alla crosta

23 - 25 giugno 2025

Mercoledì 25 giugno

9.00 **WORKSHOP** "La panificazione scientifica – Parte 2: affronteremo i temi relativi alla lunga fermentazione e maturazione degli impasti, i processi enzimatici generati, la funzione della formatura e le tecniche di cottura.

A cura del Pollenzo Food Lab

10.00 **SEMINARIO** "Baking4Health" : verranno presentati gli aspetti nutrizionali del pane, le differenze tra pane bianco e pane fatto con farine integrali (dalle proteine alle fibre alimentari).

Verrà inoltre introdotto il tema del cambiamento dei consumi nel corso della storia e il fenomeno dell'aumento delle intolleranze al glutine.

A cura di Andrea Devecchi – medico nutrizionista UNISG

11:30 **TEST SENSORIALI**

Attraverso test ed esercitazioni nel Laboratorio di Analisi Sensoriale UNISG, scopriremo le differenze sensoriali tra farine e processi di produzione

A cura del team del Sensory, Behaviour and Cognition Lab

13.00 **PRANZO** alle Tavole Accademiche

15.00 **VISITA DIDATTICA** al Molino Sobrino, un antico mulino a pietra di Langa, a La Morra, per scoprire materie prime, molitura e farine

18.00 Rientro a Pollenzo e fine del corso