



Esplorare il Pane: uno Sguardo oltre la Pagnotta

IL PROGRAMMA 4-7 luglio 2022

(potrebbe subire piccole variazioni)

Lunedì

Mattina Accoglienza, visita al campus dell'Università e welcome coffee
SEMINARIO
Principi di agroecologia con focus sulla coltura del grano

SEMINARIO
La materia prima: processi produttivi e tipologie di farine

Pranzo presso le Tavole Accademiche

Pomeriggio **LABORATORIO** – La chimica del pane (parte 1)
Il glutine

Cena didattica

Martedì

Mattina **SEMINARIO**
Il valore simbolico del pane
Il pane nel mondo

LABORATORIO – La chimica del pane (parte 2)
La fermentazione

Pranzo presso le Tavole Accademiche

Pomeriggio **CASE STUDY** – condivisione di una storia imprenditoriale di successo
LABORATORIO: dall'impasto alla pagnotta (ognuno fa la sua!)

Cena presso ristorante in Pollenzo



Esplorare il Pane: uno Sguardo oltre la Pagnotta

IL PROGRAMMA – 5-8 luglio 2022

Mercoledì

Mattina **LABORATORIO** – La chimica del pane (parte 3)
Il lievito madre

Pranzo presso le Tavole Accademiche

Pomeriggio **SEMINARIO**
Pane e suoi aspetti nutrizionali
LABORATORIO
L'analisi sensoriale del pane

Cena presso ristorante in Pollenzo

Giovedì

Mattina **VISITA DIDATTICA** presso un'azienda agricola a filiera chiusa

Pranzo presso pizzeria gourmet

Pomeriggio **VISITA DIDATTICA** presso un mulino

Chiusura del corso e consegna certificati