



Camera di Commercio
Pisa



I lunedì del pane

Conoscere il pane: guida all'acquisto e all'assaggio

presso la Camera di Commercio di Pisa

1° giorno – lunedì 21 novembre 2016

ore 15.00-17.30

- Presentazione del corso - dr.ssa Anna F. Ragone
- I vari tipi di cereali per la panificazione e i vari tipi di farina - Maurizio Figuccia di Assipan e Luigi Pati, dottore agronomo
- Assaggiare gli alimenti: l'esperienza dei 5 sensi e la percezione dei sapori fondamentali - dr.ssa Anna F. Ragone
- Laboratorio pratico: scheda di degustazione ed assaggio di cinque tipi di pane (pane tipo 00, baguette precotta, pane tipo 2, pane integrale e pane di segale) – dr.ssa Anna F. Ragone e Maurizio Figuccia di Assipan

2° giorno – lunedì 28 novembre 2016

ore 15.00-17.30

- La panificazione, i vari tipi di lieviti e i vari tipi di cottura. Il pane biologico
 - dr.ssa Monica Agnolucci DISAAA-a, Università di Pisa e Maurizio Figuccia di Assipan
- Laboratorio: assaggio di quattro tipi di pane (lievito madre, lievito di birra, lievito misto e cottura a legna)
 - dr.ssa Anna F. Ragone e Maurizio Figuccia di Assipan



3° giorno – lunedì 5 dicembre 2016

ore 15.00-17.30

- I pani di qualità, l'etichettatura e le frodi – dr.ssa Anna F. Ragone
- Aspetti nutrizionali – dr.ssa Carla Piccione, dietista, "Pisa città che mangia sano"
- Laboratorio pratico: scheda di degustazione ed assaggio di quattro tipi di pane (pane toscano dop, pane di Altamura dop, pane integrale e pane da grani antichi)
 - dr.ssa Anna F. Ragone, Maurizio Figuccia di Assipan



[Per informazioni ed iscrizioni: Ufficio Promozione Camera di Commercio di Pisa](#)
[tel. 050-512. 255/280](tel:050-512.255/280) – [e-mail: promozione@pi.camcom.it](mailto:promozione@pi.camcom.it)

IL CORSO E' GRATUITO