



Slow Food®
Molfetta

Master of Food

Il gusto di saperne *ancora* di più

Programma delle Serate

Cereali e Pane

I cereali sono da sempre alla base dell'alimentazione dell'uomo, dalla nascita delle grandi civiltà fino ai nostri giorni. Nel corso si forniranno gli strumenti per conoscere e capire la storia e l'evoluzione di prodotti così importanti per l'uomo di ieri e di oggi, spesso considerati alla stregua di merce e non di cibo. Dalle tecniche di coltivazione, fino alla trasformazione, alle modalità di consumo o di utilizzo alimentare, il corso permetterà di conoscere e di distinguere i cereali minori ed il grano tenero.

- **Prima Lezione - Cereali - Giovedì 28.11.13 ore 20.00**

L'agricoltura e l'evoluzione del pensiero agronomico occidentale

I principali cereali: caratteristiche, diffusione, aspetti botanici, storici e antropologici

Ciclo biologico e fasi fenologiche dei cereali

Tecniche di coltivazione, esigenze climatiche e pedologiche

Aspetti nutrizionali e merceologici dei cereali

Cenni sulla filiera

Utilizzo alimentare e gastronomico dei cereali minori, sia nella cucina regionale italiana, sia in quella di paesi esteri

Cenni su presìdi Slow Food e Comunità del Cibo

Tecniche di degustazione

- **Seconda Lezione - Pane - Venerdì 29.11.13 ore 20.00**

Diffusione del grano tenero: mercato italiano e mercato mondiale

La filiera del grano tenero

Ciclo biologico e fasi fenologiche del grano tenero

Tecniche di coltivazione, esigenze climatiche e pedologiche del grano tenero

Caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali del grano tenero

Le farine di grano tenero: tipologie e usi

Il pane: cenni storici

Panificazione: fasi di lavorazione artigianale e industriale

La filiera del pane

Il pane nella tradizione regionale italiana, locale e di altri paesi

Le focacce e i dolci da forno

Cenni su presìdi Slow Food e Comunità del Cibo

Tecniche di degustazione

Pasta e Riso

Il riso, identificato nel sud est asiatico come divinità, rappresenta la prima fonte di sostentamento per le popolazioni a clima tropicale, ma in Italia, ha trovato una sua identità alimentare sotto forma di risotto. I cereali sono da sempre alla base dell'alimentazione dell'uomo, dalla nascita delle grandi civiltà fino ai nostri giorni. Nel corso si forniranno gli strumenti per conoscere e capire la storia e l'evoluzione di prodotti così importanti per l'uomo di ieri e di oggi, spesso considerati alla stregua di merce e non di cibo.

Dalle tecniche di coltivazione, fino alla trasformazione, alle modalità di consumo o di utilizzo alimentare, il corso permetterà di conoscere e di distinguere le diverse tipologie di riso e di pasta.

- **Prima Lezione - Riso – Mercoledì 11.12.13 ore 20.00**

L'agricoltura e l'evoluzione del pensiero agronomico occidentale

Il riso e le sue varietà: caratteristiche, diffusione, aspetti botanici, storici e antropologici

Ciclo biologico e fasi fenologiche del riso

Tecniche di coltivazione, esigenze climatiche e pedologiche

Aspetti nutrizionali e merceologici del riso

Cenni sulla filiera

Utilizzo alimentare e gastronomico del riso, sia nella cucina regionale italiana, sia in quella di paesi esteri

Cenni sui Presidi Slow Food e sulle Comunità del cibo

Tecniche di degustazione

- **Seconda Lezione - Pasta - Giovedì 12.12.13 ore 20.00**

Diffusione del grano duro: mercato italiano e mercato mondiale

La filiera del grano duro

Ciclo biologico e fasi fenologiche del grano duro

Tecniche di coltivazione, esigenze climatiche e pedologiche del grano duro

Caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali del grano duro

Le farine di grano duro: tipologie e usi

La pasta: cenni storici

Pastificazione: fasi di lavorazione artigianale ed industriale

La pasta nella tradizione regionale italiana, locale e di altri paesi

Cenni sui Presidi Slow Food e sulle Comunità del cibo

Tecniche di degustazione

Il Master sarà condotto da un docente esperto del settore agroalimentare e di gestione d'aula, formato secondo le più innovative metodologie di apprendimento.

A lezione per imparare a scegliere il cibo che acquistiamo e consumiamo tutti i giorni, in modo che sia:

- **Buono.** In che modo? Allenando ed educando i sensi a riconoscere la qualità organolettica;
- **Pulito.** In che modo? Scoprendo pratiche di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che tutelano la salute dell'ambiente e dei consumatori.
- **Giusto.** In che modo? Ricercando sistemi produttivi in cui siano tutelati i diritti dei produttori e vengano salvaguardate le economie locali.

L'educazione sviluppa consapevolezza di sé, del proprio ruolo e del proprio agire

*A lezione di
Buono pulito e giusto*

Master of Food
Il gusto di saperne *ancora* di più