

Cereali e pane

2 lezioni + visita

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 a alle modalità di consumo o di utilizzo alimentare, il corso permetterà di conoscere e di distinguere i cereali minori e il grano tenero. Si lascia al Master of Food di "Riso e Pasta" la trattazione di grano duro e riso.

Il corso è organizzato su due lezioni, il terzo incontro è fissato dalla condotta per visitare particolari luoghi di produzione e/o di trasformazione dei cereali minori e del pane.

Prima lezione: Cereali

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 presidi Slow Food e Comunità del Cibo

Tecniche di degustazione

Seconda lezione: Pane

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 presidi Slow Food e Comunità del Cibo

Tecniche di degustazione