

Pasta e riso

2 lezioni + visita

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 d 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 le diverse tipologie di riso e di pasta. Si lascia al Master of Food di "Cereali e pane" la trattazione di cereali e pane.

Il corso è organizzato su due lezioni, il terzo incontro è fissato dalla condotta per visitare particolari luoghi di produzione e/o di trasformazione del riso e della pasta.

Prima lezione: Riso

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 Presìdi Slow Food e sulle Comunità del cibo

Tecniche di degustazione

Seconda lezione: Pasta

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 e industriale

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

Cenni sui Presìdi Slow Food e sulle Comunità del cibo

Tecniche di degustazione