



Distretto di Economia Solidale Rurale -Parco Agricolo Sud Milano

Filiera del grano

23 Febbraio 2014 Cascina Contina- Rosate- Mi

Convegno conclusivo 1° anno di Sperimentazione colturale - Miscuglio 11 Grani Antichi-

PROGRAMMA

Ore 9.00

Lezione pratica di panificazione

Giancarlo Costa, ci insegnerà a panificare col metodo francese adatto a grani antichi di poca forza. Con lui impasteranno Nunzia Argentiero e Valentina Albè

Durante la lievitazione:

Ore 10.00

Apertura del Convegno:

Renata Lovati - Coordinatrice DESR

"Perchè questa avventura, il suo significato"

Daniela Ponzini - Agronoma AIAB

"Il progetto di ricerca "11 Grani Antichi" annata agraria 2012/1013:

la sperimentazione, i risultati, gli aspetti da indagare, le collaborazioni"

Anna Baroni - Agricoltrice

"L'esperienza colturale del miscuglio 11 Grani"

Ore 11.00

Dal Convegno svoltosi il 22 aprile 2013

visione video con relazione:

Prof. Giovanni Dinelli - Facoltà di Agraria Bologna e Progetto Biopane

I nostri panificatori si incontrano per un breve scambio di esperienze fatte con la nostra Filiera del Grano ed in particolare sulle prove di panificazione 11 grani antichi

Ore 11,30

Riprendiamo l'impasto per dargli la forma. Nuova lievitazione.

Ore 12,30

Pausa pranzo a Buffet

Ore 14,30

Interventi

Sara Savoldelli - DeFENS Università degli Studi di Milano

"Conservazione della granella e della farina: i parassiti da evitare"

Patrizia Vaccino - C.R.A. Unità di ricerca per la selezione dei cereali e la valorizzazione delle varietà vegetali

"Farina degli 11 grani: valutazione delle caratteristiche"

Ore 16.00

Conclusioni: a cura di Luciana Maroni - Coordinatrice Filiera del Grano DESR

Coordina i lavori Cristina Giudici - Coordinatrice DESR

A seguire: cottura del pane, distribuzione delle farine prenotate dai GAS, assaggio dei pani.

**Per agevolare i lavori del Convegno è importante far pervenire l'iscrizione
e la prenotazione Buffet (15 €)**

adesioni@desrparcosudmilano.it

www.desrparcosudmilano.it

