

3

luglio 2015
ore 9.00

Villa Montepaldi
San Casciano in Val di Pesa (FI)



invitano a partecipare al workshop

IL SAPERE CHE DÀ SAPORE E BENESSERE

DAI CEREALI AL PANE: RICERCA E INNOVAZIONE

3 luglio 2015, ore 09:00÷13:00

Villa Montepaldi, via Montepaldi 12 - San Casciano in Val di Pesa (FI)

PROGRAMMA*

- 9:00 Registrazione dei partecipanti
- 9:30 *Il progetto SS&B: Il Sapere che dà Sapore e Benessere*
Prof. Massimo Vincenzini
- 9:45 Apertura dei lavori, presentazione del progetto "La fabbrica del Pane" finanziato dalla Cassa di Risparmio di Firenze, introduzione agli interventi successivi
Prof.ssa Lisa Granchi
- 10:00 *Il frumento e i suoi effetti sulla salute*
Prof. Stefano Benedettelli
- 10:20 *Coltivazione dei grani antichi opportunità del territorio Chiantigiano*
Dr. Nicola Menditto
- 10:40 *I batteri degli impasti acidi: una risorsa per il nostro benessere?*
Dr. Manuel Venturi
- 11:00 *Caratterizzazione dell'attività biologica di peptidi estratti da impasti acidi*
Dr. Simone Luti
- 11:20 *Ruolo e importanza degli impianti nella produzione di prodotti da forno*
Prof. Alessandro Parenti
- 11:40 *Stato dell'arte e innovazione nei prodotti da forno*
Fabrizio Nistri
- 12:00 Visita al laboratorio "La fabbrica del pane".

* Per motivi organizzativi, confermare la propria presenza inviando una mail a:

lisa.granchi@unifi

*SS&B – Il Sapere che dà
Sapore e Benessere*