

MERCOLEDÌ 18

FIBRA IN FORNO
TRA DOLCE E SALATO

h 11.00 - 13.00

Laboratorio per professionisti ed appassionati di prodotti da forno.

Andrea Pioppi_Libero Impastatore®

OGGI BURGHETTA

h 13.00 - 14.00

Dall'idea di Luca Antonucci nasce un hamburger innovativo: dove un panino ricco di fibra e 100% biga incontra la porchetta.

Degustazione aperta.

LA CASA DELLE CUOCHE

h 14.30 - 16.00

Laboratorio teorico-pratico sulla fibra e sulle potenzialità nella panificazione e nei prodotti da forno.

Andrea Pioppi_Libero Impastatore®

La Scuola di cucina "La Casa delle Cuoché" nasce a Perugia da un progetto culinario di Laura Colaiacovo. Coltiva la sua passione attraverso l'insegnamento di grandi Guru della Cucina italiana



ed internazionale e segue corsi in tutt'Europa che la portano ad affinare le tecniche più evolute della grande Cucina adattandole, grazie alla sua spiccata creatività, alla cucina Umbra, conosciuta nel territorio italiano come una cucina ricca di prodotti autoctoni

www.lacasadellecuoché.it

La partecipazione ad ogni singolo evento è gratuita.

Molini
Spigadoro

MOLINI SPIGADORO SpA

Via IV Novembre, 2/4 - 06083 - Bastia Umbra (PG) - Italy

Tel. +39 075 8009216 - Fax +39 075 8009202

facebook: Molini Spigadoro

email: marketing@molinispigadoro.com

www.molinispigadoro.com

MOLINI SPIGADORO

PROGRAMMA TECNOCOM EVENTI

Bastia Umbra: 15 - 18 febbraio 2015

Vi aspettiamo con un programma ricco di appuntamenti:

DOMENICA 15

VEGAN BRUNCH

h 10.30 - 11.30

Laboratorio di cucina vegana, dove si parlerà dell'utilizzo del germe di grano e i benefici della fibra la fibra. Trucchi ed ingredienti per preparare il pane di una volta, profumato e sano.

Andrea Pioppi_Libero
Impastatore®

In collaborazione con **NOI BIO**.



NOI BIO è la risposta a tutti coloro che, stanchi di avere scarse informazioni sulla qualità e la provenienza dei cibi, ricercano cibi sani, naturali e certificati.

In cucina con
DARIO CASSINI

h 12.30 - 14.30

Laboratorio comico-culinario.



Dario Cassini presenterà *Il Dizionario Donna-Italiano Italiano-Donna*, il nuovo libro.

PIZZA/FOCACCIA
CAPOVOLTA

h 14.30 - 16.00

Laboratorio teorico-pratico sulla fibra e sulle potenzialità nella panificazione e nei prodotti da forno.

Luca Antonucci

www.molinispigadoro.com

HAPPY HOUR:
UNA "SCHIACCIATA"
con la SIR VOLLEY

h 17.30 - 18.30



VOLLEY CLUB

I giocatori della SIR VOLLEY assaggiano le nostre "schiacciate" ricche di fibra, adatte ad un'alimentazione sportiva sana e gustosa.

In collaborazione con **NOI BIO**.
In collaborazione con **AGRAIA**.

LUNEDÌ 16

I professionisti dell'Arte Bianca e della Cucina Italiana, incontrano l'Istituto Professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione, **ALBERGHIERO DI ASSISI**.



**ISTITUTO
ALBERGHIERO
ASSISI**

MASTER BAKERY

h 10.30 - 16.00

Le farine e le tecniche di impasto.
La Lievitazione e i fermenti.

Andrea Pioppi_Libero Impastatore®

L'uomo è ciò che mangia

Francesco Galli – UniPg SANU

Gli impasti lievitati e la cottura.

Andrea Pioppi_Libero Impastatore®

CANAPA DAY

La Canapa Sativa in cucina.

h 12.30-18.30

La pasta fresca: con fibra, germe e canapa.
Laboratorio di pasta fresca. Trucchi ed ingredienti per una pasta unica.

Giancarlo Passeri

Il Gelato e il Cioccolato con la canapa.

Maestro Paolo Bettelli

Cocktail ed estratti con la canapa.

La birra alla canapa.

*In collaborazione con **NOI BIO***

*In collaborazione con **AGRAIA**.*



La farina di CANAPA SATIVA

Tra tutti i derivati alimentari del seme di canapa la farina è quella che consente un utilizzo del seme più familiare, creativo e variabile la farina di canapa è un apporto di preziosi nutrienti, conferisce un gusto nocciolato e un colorito bruno dorato agli impasti ove è aggiunta, inoltre non contiene glutine. Gli impasti in genere risulteranno più digeribili e benefici per stomaco e intestino. In dettaglio, la farina di canapa fornisce tutti gli amminoacidi essenziali e gli acidi grassi che contiene sono al 90% acidi grassi polinsaturi, tra cui anche il pregiato acido Gamma Linolenico, minerali, fibre, vitamine. Protegge il ricambio naturale delle cellule rafforzando il sistema immunitario. La farina di canapa è ottima in aggiunta alle altre tipologie di farina e può sostituire dal 15 al 20% la farina di cereali. Si può utilizzare fino 1/3 sul totale della farina usata. Nella preparazione di torte e biscotti dimezzeremo la quantità di grassi (dimezzare la dose di burro), perché la farina contiene già una sostanza "grassa": il prezioso e salutare olio di canapa. Mischiandola insieme alla farina bianca ed usiamola insieme a tutte le preparazioni nelle quali è necessaria la farina: nell'impasto di pane, dolci e pizza, paste ma anche per la preparazione di salse e sughi si dimostra essere una sana e squisita alternativa.

MARTEDÌ 17

A SCUOLA CON L'ISTITUTO CNOSFAP DON BOSCO

h 10.30 - 12.30

Le farine e le tecniche di impasto.

La Lievitazione.

Andrea Pioppi_Libero Impastatore®

Alessio Antonucci – Chef, Docente Istituto

CNOSFAP Don Bosco

LA TORTA AL TESTO

h 13.00 – 14.00

Torta al testo con le farine speciali

Mirco Pauselli

TEAM BUILDING IMPASTOTERAPIA

h 14.30 - 16.00

Team building organizzato con i Professori dell'Istituto Alberghiero di Assisi.

Andrea Pioppi_Libero Impastatore®

IMPASTOTERAPIA - www.andreapioppi.it



andreapioppi®
LIBEROIMPASTATORE

"La vita è come un impasto", dove il "VIAGGIO" stesso (l'impastare) è il premio, indipendentemente dalla meta raggiunta.

Formazione sicuramente, ma non sulle ricette, bensì sull'Energia e sull'Anima contenute negli ingredienti, nelle persone e nelle ricette stesse in un misto di eutonia e alchimia affascinante e sconvolgente nella sua semplicità, capace di generare emozioni nella nostra vita

quotidiana. Far conoscere gli elementi e gli "ingredienti" che la natura ci mette a disposizione, allo scopo di capire come sono fatti, come funzionano, come si uniscono per creare emozioni meravigliose come le note di una bella melodia che definiamo "ricetta". Far scoprire, tramite i meccanismi dell'arte bianca (l'arte di lavorare la farina), l'impasto come grande metafora della vita. Tutto questo e molto di più è l'IMPASTOTERAPIA® EMOZIONALE!

Aiutare gli altri a rimettersi al centro, senza pensare troppo allo schema matematico della ricetta.

PANEL TEST "FILIERA SPIGA"

h 17.00 - 18.00

Molini Spigadoro insieme all'Università degli Studi di Perugia, Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, presenta i risultati della ricerca condotta su cereali, fibra e germe di grano, affiancando alla parte descrittiva una sezione di DEGUSTAZIONE GUIDATA che vede partecipare un panel ricercatori e docenti universitari, rappresentanti della Regione Umbria e del mondo imprenditoriale. Sarà una "ghiotta occasione" per parlare di nutrizione e salute con esperti di alimentazione e con alcuni dei gruppi di ricerca che partecipano al Cluster Agrifood Nazionale e ad altri progetti regionali a cui Molini Spigadoro SpA partecipa.