

MOLINI SPIGADORO

PROGRAMMA TECNOCOM EVENTI

BASTIA UMBRA: 12- 15 FEBBRAIO 2017

LUNEDÌ 13 FEBBRAIO

I Dolci che verranno



Giulia Cerboneschi,

*giovane premiata dalla guida del Gambero Rosso come migliore pasticciera emergente;

*talent della trasmissione Sweet Giulia, Gambero Rosso Channel Sky

GAMBERO ROSSO

h 10.30 – 13.00

Laboratorio con i ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Assisi su

- Le torte della tradizione
- L'innovazione nella tradizione
- Cosa fare se la torta non finisce

Per lo chef la pasticceria si divide in tre parti: una molto legata alla tradizione, una più creativa ed una di recupero. Nella prima dominano le torte della tradizione e i lievitati, come quelli che prepara alla "Dolce Locanda". Della seconda fanno parte dessert che recuperano la tradizione con un tocco di contrasto ed innovazione. Se poi la torta non finisce si può sempre creare un dolce al cucchiaio fresco e nuovo...senza sprecare nulla.

"In cucina, e nei dessert – dice Giulia– l'equilibrio tra tradizione e innovazione esiste. Il punto d'intesa tra passato e presente, o futuro, sta nel buon senso, nel non esagerare mai da un verso o dall'altro. Mai abbandonare la tradizione e mai buttare del buon cibo".



Prof. Francesco Galli

* Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, SANU UniPG

9.30- 10.30

Laboratorio teorico-pratico sulle miscele di farina da 1 kg a base di tipo 1 e tipo 2.

- Una pasticceria sana
- I valori nutrizionali
- Mangiare bene per stare bene



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

Gruppo di Nutrizione

- Dipartimento di medicina Interna

In collaborazione con



**ISTITUTO
ALBERGHIERO
ASSISI**



MOLINI SPIGADORO SpA

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

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

facebook: Molini Spigadoro

mail: marketing@molinispigadoro.com