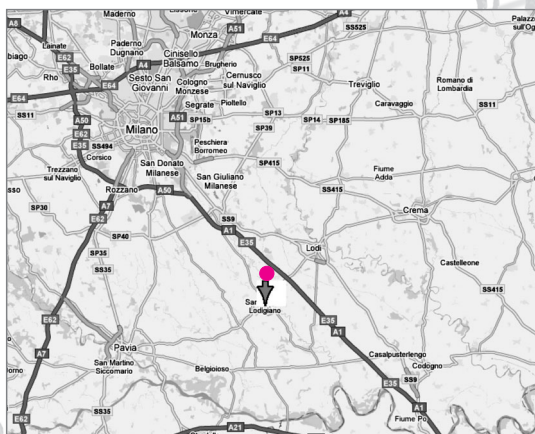




## Modalità di partecipazione

- Il Corso si terrà presso il CRA - Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Sant'Angelo Lodigiano (MI)

**Come arrivare:** uscita Lodi, in prossimità di Muzza Sant'Angelo continuare su SS 235, attraversare Maiano ed entrare in Sant'Angelo Lodigiano



- La quota di partecipazione è di € 600,00 per i Soci AITA e di € 680,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2007.
- Per i soci studenti saranno riservati alcuni posti a condizione di favore.
- Il Corso è riservato a 20 persone che verranno iscritte in base all'ordine di arrivo delle schede di adesione.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla via fax insieme alla quota di partecipazione entro l' 8 GIUGNO 2007 alla Segreteria Organizzativa. E' possibile iscriversi anche via e-mail.
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:  
AITA Nazionale  
Via L. Mangiagalli 5 -20133 Milano  
Tel. 02/2365506 - Fax 02/2365015  
e-mail: aita-nazionale@aita-nazionale.it



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

## Corso Teorico - Pratico



# Il processo di produzione della pasta alimentare secca

Sant'Angelo Lodigiano (MI)  
14 -15 Giugno 2007

**IDISTAM**  
Dipartimento Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

in collaborazione con

**CRA - Istituto Sperimentale  
per la Cerealicoltura**  
Via R. Forlani, 3 - Sant'Angelo Lodigiano (MI)



## Presentazione

La pasta secca è uno dei prodotti italiani più conosciuti ed apprezzati a livello internazionale. In questi ultimi anni, la pasta è oggetto di nuovi interessi, rivolti non solo all'ottimizzazione del processo produttivo ma soprattutto alla ricerca di nuove formulazioni, in grado di soddisfare al meglio le richieste diversificate dei consumatori. Accanto alla pasta di sola semola sono, dunque, sempre più frequenti prodotti integrati con sfarinati ricchi di composti "funzionali" nonché tipologie ottenute da cereali gluten-free. Il corso intende presentare le più recenti acquisizioni scientifiche di questo comparto strategico per l'economia italiana. Le informazioni fornite dalle lezioni teoriche saranno completate con prove di pastificazione condotte sugli impianti-pilota del DISTAM dell'Università degli Studi di Milano, installati presso il CRA-ISC di S. Angelo Lodigiano.



## Programma

**Giovedì 14 orario corso : 14-18**

- **13,30** Registrazione dei partecipanti
- **14,00** **Aspetti economici e legislativi della semola e della pasta alimentare secca** - ITALMOPA-UNIFI, Roma
- **14,15** **Influenza della materia prima sulla qualità pastificatoria**  
*Maria Grazia D'Egidio* – CRA Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Roma
- **15,00** **Il processo produttivo: le operazioni di impastamento ed estrusione**  
*Alberto Arrighi*, Tecnologo Alimentare, Parma
- **15,30** **La pastificazione di cereali non convenzionali**  
*Emanuele Marconi* – Università di Campobasso  
*Pausa caffè*
- **16,10** **Prove di pastificazione sugli impianti pilota del DISTAM (con particolare attenzione alle operazioni di impastamento/ estrusione con semola e semola integrata con altri cereali)**  
*Andrea Capovilla*, Consulente alimentare, Trento

**Venerdì 15 orario corso : 9-17**

- **9,00** **L'essiccamento della pasta: diagrammi a bassa e a alta temperatura**  
*Alberto Arrighi*, Tecnologo Alimentare, Parma
- **9,45** **Come si valuta la qualità in cottura?**  
*Maria Grazia D'Egidio* – CRA Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Roma
- **10,15** **Il danno termico della pasta alimentare secca**  
*Luisa Pellegrino* – DISTAM, Università degli Studi, Milano  
*Pausa caffè*
- **10,50** **Prove di essiccamento sugli impianti pilota del DISTAM con diagrammi di essiccazione a bassa e ad alta temperatura**  
*Andrea Capovilla*, Consulente alimentare, Trento  
*Pranzo*
- **14,00** **Processi di pastificazione con materie prime gluten-free**  
*M. Ambrogina Pagani* - DISTAM, Università degli Studi, Milano
- **14,30** **Problematiche legate al dosaggio del glutine in paste gluten-free**  
*Stefania Iametti* – DiSMA, Università degli Studi, Milano
- **15,00** **Prove di pastificazione sugli impianti pilota del DISTAM con sfarinati gluten-free**  
*Andrea Capovilla*, Consulente alimentare, Trento
- **16,30** *Discussione e conclusione*



## Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso Teorico- Pratico

### Il processo di produzione della pasta alimentare secca

*Sant'Angelo Lodigiano (MI), 14-15 Giugno 2007*

.....  
Cognome e Nome

.....  
Ente/Ditta

.....  
Settore di attività

.....  
Indirizzo

.....  
CAP

.....  
Città

.....  
Tel.

.....  
Fax

.....  
e-mail

Socio AITA  SI  NO

Il suo indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato per scopi promozionali dell'attività della nostra Associazione. Ai sensi della legge 675/96 Art. 13 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei dati.

.....  
Firma

Bonifico sul c.c. n. 000011226171 Intesa San Paolo  
Agenzia 20 - Milano (CAB 09498-ABI 03069 - CIN : A)

assegno bancario non trasferibile intestato  
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

Euro 600,00- (soci)

Euro 680,00- (non soci)