



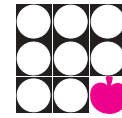
Modalità di partecipazione

- Il corso si terrà presso la CAST ALIMENTI Academy in Via Serenissima, 5 - Brescia.
- La quota di partecipazione è di € 650,00 per i Soci AITA e di € 730,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2008.

Per coloro che vogliono partecipare ad una sola giornata, la quota di € 400,00 per i Soci AITA e di € 480,00 per i non Soci.

La quota d'iscrizione comprende il materiale didattico, i coffee-break e pausa pranzo.

- 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 il 9 SETTEMBRE 2008 alla Segreteria Organizzativa.
E' possibile iscriversi anche via e-mail.
- Per i soci studenti saranno riservati alcuni posti a condizione di favore.
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:
AITA Nazionale
Via L. Mangiagalli 5 - 20133 Milano
Tel. 02/2365506 - Fax 02/2365015
e-mail: elisabettagalli@aita-nazionale.it



AITA

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Corso Teorico - Pratico



Processi prodotti da forno a confronto

Brescia, 25-26 settembre 2008



c/o CAST ALIMENTI
Via Serenissima, 5 - Brescia



Presentazione

Molti sono i processi per la preparazione dei principali prodotti da forno, alcuni nuovi in quanto solo da poco disponibili sul mercato le idonee attrezzature ed altri perché nel tempo relegati a piccole lavorazioni artigianali, a causa dell'elevato lavoro manuale, problema oggi superabile con i nuovi impianti automatici. Scopo del corso è dimostrare le differenze che si possono evidenziare utilizzando processi differenti per la produzione di Panettone e Pandoro, nonché di Pane.



Programma

Giovedì 25 settembre

- 9,00 Registrazione dei partecipanti
- 9,30 **Pandoro**
Franco Antoniazzi – Università degli Studi, Parma
- 10,00 **Pandoro tradizionale vs Pandoro con inserimento burro con la tecnologia della sfoglia**
Achille Zoia – Esperto di pasta lievitata
- 11,00 **Lievito osmo-tollerante** - *Gianfranco Galleri, Lievitalia (PR)*
- 11,30 **Panettone tradizionale e con lievito osmotollerante**
Achille Zoia – Esperto di pasta lievitata
- 14,00 **Panettone**
Franco Antoniazzi – Università degli Studi, Parma
- 16,30 **Cottura Panettone e Pandoro**
Achille Zoia – Esperto di pasta lievitata
- 17,00 Discussione collegiale dei prodotti ottenuti

Venerdì 26 settembre

- 9,00 Registrazione dei partecipanti
- 9,30 **Lievito naturale**
Franco Antoniazzi – Università degli Studi, Parma
- 10,15 **Lievito naturale in polvere Naturliev**
Ennio Parentini – Italmill, Cologne (Bs)
- 11,00 **Pane con lievito naturale tradizionale e con lievito naturale in polvere**
Piergiorgio Giorilli – Presidente di Richemont Club Italia ed Internazionale
- 12,30 **Impastatrici**
Franco Antoniazzi – Università degli Studi, Parma
- 14,00 **Pane ciabatta preparato con impastatrice a spirale e con impastatrice continua Storci**
- 16,30 **Cottura Pane** – *Piergiorgio Giorilli – Presidente di Richemont Club Italia ed Internazionale*
- 17,00 Discussione collegiale dei prodotti ottenuti



Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso Teorico-Pratico

Processi prodotti da forno a confronto

Brescia, 25-26 settembre 2008

.....
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 BancaIntesa San Paolo
Agenzia 20 - Milano (CAB 09498-ABI 03069 - CIN : A)
Codice IBAN IT89A0306909498000011226171

assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

Euro 650,00- (soci) Euro 400,00- (soci) 1 giornata

Euro 730,00- (non soci) Euro 480,00- (non soci) 1 giornata