



GRANO DURO, SEMOLA E PASTA: UN TRINOMIO TRA

SCIENZA E TRADIZIONE

CHE PASTA BOLLE IN PENTOLA?

CORSO BASE ASSAGGIATORE PASTA

Flavor-Culturadigusto, nota associazione di assaggiatori professionisti organizza il

V° Corso base di “Assaggiatore di Pasta” di semola di grano duro.

Un percorso che parte dall’odore e dalle caratteristiche del grano, passando per le trafilature; attraverso lezioni teorico- pratiche l’allievo sarà introdotto in un viaggio alla scoperta del mondo della pasta secca: dalla cariosside di grano duro alle semole, per arrivare alla pasta lunga e/o corta ed imparare a riconoscerne pregi e difetti.

Il corso si svolgerà presso sala **Filotea - Centro direzionale Vignoni, Via 1 °maggio 56/edificio E- ANCONA, 1-2-3 OTTOBRE 2021**

Il corso è rivolto a studenti e consumatori, amanti della cucina, tecnici di filiera e tutti coloro che intendono approfondire la conoscenza di un percorso affascinante dove scienza e tradizione si fondono.

La quota di partecipazione al corso di assaggiatore di pasta è di € 200 (IVA compresa) + € 30 tessera Flavor

Per garantire la buona riuscita, il corso sarà a numero chiuso, verrà attivato con un numero min di 15 iscritti fino ad un massimo di 25; le domande saranno accettate in ordine di arrivo in base ai posti disponibili.

Le iscrizioni dovranno pervenire entro e non oltre lunedì 27/09/2021 . La domanda dovrà essere inoltrata compilando il modulo di iscrizione allegato, in ogni sua parte. Il pagamento della quota di partecipazione dovrà essere effettuato entro mercoledì 29/09/2021 (a seguito di comunicazione attivazione corso) tramite

bonifico bancario IBAN: IT 96 0 07601 02600 001010869889

intestato a **Associazione Flavor Culturadigusto**, causale “Corso Pasta” e nominativo del partecipante; la ricevuta di pagamento dovrà essere inoltrata per mail a flavorpasta@gmail.com

Ai partecipanti sarà rilasciato l’attestato di partecipazione con qualifica base di “ASSAGGIATORE DI PASTA”

Per info ed iscrizioni flavorpasta@gmail.com

Programma del corso:

Venerdì 01/09/2021

Ore 14,45 arrivo dei partecipanti e registrazione

I° modulo

15.15/17.15 Roberta Fiordelmondo , esperta controllo qualità- capo panel pasta Flavor-Culturadigusto

Introduzione: l'Associazione, albo assaggiatori pasta, norme generali di comportamento

Cenni sugli aspetti qualitativi del grano duro, delle semole, della pasta

La cottura della pasta, gelatinizzazione dell'amido e denaturazione del glutine

Aspetti teorici dell'analisi sensoriale riconoscimento dei difetti e dei pregi della pasta di semola di grano duro analisi a secco

17.15/17.30 break

17.30/19.30 Oriana Porfiri, agronomo

La storia del grano duro

Differenze agronomiche e nutrizionali tra grani duri antichi e moderni

Il punto della ricerca sulle varietà di semi di grano duro

Sabato 02/10/2021

II° Modulo

8.30/10.15 Roberta Fiordelmondo, esperta controllo qualità- capo panel pasta

Prova pratica di cottura e di assaggio su pasta lunga

Prova pratica di cottura e di assaggio su pasta corta

10.15/10.30 break

10.30/12.15 Lorenzo Proserpio agronomo, mugnaio

Pre-pulitura e stoccaggio, cenni sui metodi comuni di disinfestazione chimici e fisici

Processo di trasformazione del grano duro in semola

Differenze tra macinazione a pietra e a cilindri, le criticità durante la molitura

12.15/14.30 Pausa Pranzo, possibilità di prenotare il pranzo presso lo Store di filotea

Sabato 02/10/2021

III° Modulo

15.00/16.45 Roberta Fiordelmondo, esperta controllo qualità - capo panel pasta

Cenni sugli aspetti igienico sanitari della trasformazione su tutta la filiera (HACCP)

Normative: classificazione delle semole e delle farine, etichettatura.

Storia della pasta, La pastificazione cenni sui metodi di trafila ed essiccazione

Difetti della pasta, provenienza dei difetti, materia prima e problematiche di impasto e di essiccazione
Cenni sugli aspetti nutrizionali
Cenni Normativa: pasta all'uovo, pasta speciali e pasta fresca

16.45/17.00 break

17.00/19.00 Roberta Fiordelmondo, esperta controllo qualità - capo panel pasta

Prova pratica di assaggio su pasta corta
Prova pratica di assaggio su pasta all'uovo
Prova pratica panel test pasta di semola grano duro

Domenica 03/10/2021

IV° modulo

8.30/10.30 Roberta Fiordelmondo, esperta controllo qualità- capo panel pasta

Tecniche di cottura e assaggio: prove pratiche di assaggio su pasta corta
Tecniche di cottura e assaggio: prova pratica di assaggio su pasta lunga

10.30/10.45 break

10.45/12.45 Roberta Fiordelmondo esperta controllo qualità- capo panel pasta

Prova pratica panel test pasta di semola grano duro
Test finale di teoria
Briefing , test di feedback
Consegna degli attestati di Livello base "assaggiatore di pasta"