

Piano Lauree Scientifiche (PLS) Chimica dell'Università degli Studi di Padova

Corso di Formazione per Insegnanti di Discipline Chimiche nella scuola secondaria

LA CHIMICA IN CUCINA TRA SCIENZA E TRADIZIONE
4^a edizione

Venerdì 12 aprile 2024 Sala dell'Agricoltura, Corte Benedettina, via Orsaretto 2, Legnaro (PD)

Venerdì 19 aprile 2024 Aula A "Nasini" Via Loredan 6, Padova

Pane e Vino

Dacci oggi il nostro pane quotidiano... ma anche il vino

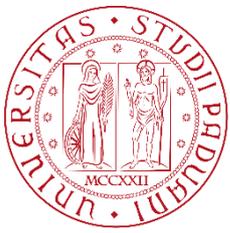
Venerdì 12 aprile 2024

Sala dell'Agricoltura, Corte Benedettina, via Orsaretto 2, Legnaro (PD)

- 14:00-14:15 Registrazione
- 14:15-14:30 Presentazione della giornata
- Laura Orian**, Referente PLS Chimica, DiSC, Università di Padova
Franco Tagliapietra, Presidente Corso di Laurea Scienze Cultura della Gastronomia
Saverio Santi (chairman), Dipartimento di Scienze Chimiche (DiSC)
Danilo Gasparini (chairman e narratore), esperto di fama internazionale, professore di Storia dell'Agricoltura e Storia dell'alimentazione all'Università di Padova. Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)
- 14:30-15:15 **Ezio Marinato**: *Il Pane che verrà*
Artigiano e artista della lievitazione, panificatore di fama internazionale, Cinto Caomaggiore (Ve). Docente di ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno (Parma), del Master della cucina italiana di Vicenza e dell'Accademia italiana del pane di Milano
- 15:15-16:00 **Viviana Corich**: *Processi fermentativi e microrganismi del pane*
Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE).
- 16:00-16:30 Coffee break
- 16:30-17:15 **Federico Allamprese**: *Nuovi orizzonti della panificazione*
Il Granaio delle Idee s.r.l. Maserà di Padova, *blender* su scala internazionale di miscele *clean label* per panificazione, pasticceria e pizzeria, sia artigianali che industriali.
- 17:15-18:00 **Luigi Biasetto**: *Grani antichi e farine riposate*
Mître Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier di fama internazionale
- 17:30-18:00 Discussione e degustazione

Con la partecipazione del PLS di Scienze Naturali e Ambientali
dell'Università degli Studi di Padova





Venerdì 19 aprile 2024
Aula A "Nasini" Via Loredan 6, Padova

- 14:00-14:30 Registrazione
- 14:30-14:45 Presentazione della giornata
- Laura Orian**, Referente PLS Chimica, DiSC, Università di Padova
Franco Tagliapietra, Presidente Corso di Laurea Scienze Cultura della Gastronomia
Saverio Santi (chairman), *Dipartimento di Scienze Chimiche (DiSC)*
Danilo Gasparini (chairman e moderatore), esperto di fama internazionale, professore di Storia dell'Agricoltura e Storia dell'alimentazione all'Università di Padova. *Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)*
- 14:45-15:45 **Gaspare Buscemi**: *Un enologo fuori dal coro*
Enologo, vinificatore, artigiano dal 1973, memoria storica della viticoltura nazionale. Zegla di Cormons (GO).
Degustazione
- 15:45-16:15 Coffee break
- 16:15-17:00 **Matteo Marangon, Simone Vincenzi**: *Il controverso ruolo della chimica nella produzione del vino*
Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)
- 17:00-17:45 **Saverio Santi**: *Vita, morte e miracoli delle bollicine*
Dipartimento di Scienze Chimiche (DiSC)
- 17:45-18:15 Discussione e conclusione dei lavori