

[← TORNA AL SITO DELL'EVENTO](#)[Condizioni di vendita](#) | [🛒 Il tuo carrello](#)

EVENTI SU PRENOTAZIONE

[APPUNTAMENTI A TAVOLA](#)[SCUOLA DI CUCINA](#)[MIXOLOGY](#)[LABORATORI DEL GUSTO](#)[PANE E PIZZA](#)[CONFERENZE](#)[Degustazione SLOW WINE 2015](#)

SCF83 - CONFERENZE

Nuovi modelli per vecchie varietà di cereali. Le filiere locali si confrontano

Sabato 25 Ottobre h. 11:30 Sala Laboratori della Terra

[← 13](#)[← 1](#)

Gli attori della filiera del pane, pizza, 'njera, cuscus (ricercatori, agricoltori, mugnai, panettieri e pizzaioli) si confrontano sulle opportunità e le problematiche delle filiere locali. Si parla dell'evoluzione delle varietà di grano, di tecnica molitoria, di lavorazione e lievitazione. In collaborazione con la Scuola di Alto Apprendistato dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Coordina: Prof. Paola Migliorini, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

[← TORNA AGLI EVENTI](#)

Salone del Gusto e Terra Madre 2014

Powered by [Blulab](#)

© All rights reserved - P.Iva 91008360041