

DI CHE *Pasta sei?*



Pasta Madre Day

Corte La Faggiola

Loc. Gariga, 8 - Podenzano (PC)

14-15 maggio 2016

C'era una volta e adesso c'è, una Corte Agricola alle porte di Piacenza che per due giorni profumerà di pane appena sfornato.

Metti le mani in pasta con panettieri, pasticceri, razdore, food blogger partecipando ai tanti laboratori per grandi e piccini.

Vivi un'esperienza unica con la colazione nella Corte, degustazioni, aperitivi e focus su celiachia, pasta madre e alimentazione sana.

Divertiti sfogliando croissant durante la notte e scopri i segreti e le ricette di esperti e produttori



DI CHE *Pasta sei?*



PROGRAMMA

SABATO 14 MAGGIO 2016

Ore 15:00 – 22:30

Ore 15:00

Apertura AgroCorte

Esposizione di aziende agricole, produttori e trasformatori di farine, cereali, legumi, panetterie, caseifici, produttori di attrezzature da cucina

Giochi artigianali per bambini a cura di Ludobus

Ore 16:00

Conversazioni

Lievito Madre: chi lo conosce davvero?

Elena Giovanna Vittadini, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Scienze Gastronomiche

Davide Sesenna, Università di Scienze Gastronomiche

Scopriamo il lievito madre: origine, composizione, produzione, conservazione e utilizzi e impariamo a riconoscerlo nell'analisi sensoriale

Ore 16:00

Laboratorio

Crea i tuoi biscotti

Maurizio Mera, Pasticceria Mera - Borgonovo Valtidone

Laboratorio cre-attivo per adulti e bambini per impastare e sfornare dolci creazioni

Ore 17:00

Laboratorio

Decora la tua Pizza

Letizia Minutoli, Rete Food Blogger Piacentine

Laboratorio cre-attivo per bambini

Ore 17:00

Laboratorio

Prepara il tuo impasto per realizzare la pizza della domenica sera

Giuliano Pieroncini, Nazionale Italiana Pizzaioli

Laboratorio cre-attivo per adulti

Ore 17:30

Cooking Show

Le paste regionali

Fabio Barbato, Cookaround

Dimostrazione per imparare a creare e cucinare gli agnolotti piemontesi

DI CHE *Pasta sei?*



Ore 18:00

Conversazioni

Conversazione sui temi della celiachia

Fabio Fornari, Direttore Dipartimento di Medicina Generale Unità Operativa Gastroenterologia ed Epatologia, AUSL di Piacenza

Ore 18:00

Laboratorio

Biscotti per animali

Daniela Sippi, Rete Food Blogger piacentine

Laboratorio cre-attivo per bambini e adulti con amici a 4 zampe

Ore 19:00

Cooking Show

Appetitosi gluten free

Anna Tagliaferri, Chez Moi cucina a domicilio

Ore 19:00

Degustazioni

Pane, Pasta e dintorni

Degustazioni in collaborazione con Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini, Consorzio Tutela Grana Padano e Consorzio Salumi DOP Piacentini

DI CHE *Pasta sei?*



DOMENICA 15 MAGGIO 2016

Ore 9:30 – 20:30

Ore 4:00

Laboratorio

Sfoggia la notte alla Faggiola

Christian Guglielmetti della Pasticceria Rosa Ghiacciata

Gentian Ashiku della Gelateria Pasticceria Mil Sabores

Laboratorio notturno per imparare a creare i veri croissant sfogliati con le Food Blogger Piacentine

Ore 9:30

Apertura AgroCorte

Esposizione di aziende agricole, produttori e trasformatori di farine, cereali, legumi, panetterie, caseifici, produttori di attrezzature da cucina

Ore 9:30

Degustazioni

Colazione a Km 0

Colazione dolce e salata a base di croissant, biscotti, frutta fresca, caffè, cappuccino, the, centrifugati di frutta

Ore 10:00

Conversazioni

Fai la tua pasta: Razdore in Azione

Facciamo la pasta come una volta con Chiara Ferrari e le Razdore di Piacenza

Presentazione del libro “Le RICETTE delle RAZDORE piacentine”

Ore 10:30

Cooking Show

L'arte della pizza

Ivano Badini, Pizzeria Il Vesuvio, Castell'Arquato

Conoscere gli ingredienti e i segreti per realizzare la pizza perfetta

Ore 11:00- 17:00

Spaccio Lievito Madre

Lievito solido e liquido

Tiziana Bontempi, Food Blogger Profumo di Broccoli

Condivisione di lievito liquido e solido e consigli per panificare (portare barattolo con coperchio)

Ore 11:00

Laboratorio

Crea il tuo panino

Andrea Patelli Associazione Panificatori Piacentini

Laboratorio cre-attivo per bambini e adulti

DI CHE *Pasta sei?*



Ore 11:30

Cooking Show

Le paste regionali

Francesca Pace, Cookaround

Dimostrazione per imparare a creare e cucinare gli autentici ravioli capresi

Ore 12:30

Laboratorio

Pausa pranzo salutare e creativa

Monica Maj, Dietista

Giulia Golino, Food Blogger

Idee salutare e pret-à-porter per la pausa pranzo

Ore 16:00

Conversazioni

Presentazione del libro "Torte Salate"

Giulia Robert e Giulietta Bodrito, MTChallenge

Più di 100 golose ricette per una sfida Torta a Torta

Ore 16:30

Laboratorio

Torte Salate

Elena Broglia, MTChallenge

Ore 17:00

Laboratorio

Figli di Pasta Madre – Laboratorio sui lievitati

Claudio Gatti, Pasticceria Tabiano

Ore 17:00

Laboratorio

Biscotti gluten free

Katia Baldrighi, Rete Food Blogger piacentine

Laboratorio cre-attivo per bambini

Ore 18:00

Conversazioni

Perché non possiamo fare a meno di te?

Silvana Chiesa, Docente di Storia e cultura dell'alimentazione, Università di Parma

Matteo Berti, ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Ettore Capri, Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile, OPERA-UCSC

CaffExpò sul tema della Pasta Madre

DI CHE Pasta sei?



Ore 19:00

Degustazioni

Lieviti da bere e da mangiare

Aperitivo in collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini, il Consorzio Tutela Grana Padano e il Consorzio Salumi DOP Piacentini

Informazioni utili

Corte La Faggiola

Loc. Gariga, 8 - Podenzano (PC)

Come arrivare a la Faggiola - [Google Maps](#)

Tel. 0523 653326 - info@bloomet.it

Pagina Facebook: Di che PASTA sei - Pasta Madre Day 2016

Ingresso gratuito all'evento

Orari

Sabato 14 maggio: 15:00-22:30

Domenica 15 maggio: 9:30-20:30

Laboratori

Durata media: 1 ora

Prezzo laboratorio bambini: 4 €

Prezzo laboratorio adulti: 10 €

Prezzo laboratorio di sfogliatura notturna, durata 3 ore: 20 €

Il costo comprende le attrezzature e le materie prime necessarie. Ogni partecipante porterà a casa il frutto del proprio lavoro.

Prenotazione necessaria:

→ info@bloomet.it

→ Cell/WhatsApp + 39 336 484484

