

DI CHE *Pasta sei?*



Corte La Faggiola
Gariga di 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

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

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

DI CHE *Pasta* sei?



Ore 17:00

Laboratorio

Decora la tua Pizza

Rete Food Blogger Piacentine - Laboratorio cre-attivo per bambini

Ore 17:00

Laboratorio

Prepara il tuo impasto per realizzare la pizza della domenica sera

Pizzaiolo esperto - Laboratorio cre-attivo per adulti

Ore 17:30

Cooking Show

Le paste regionali

Dimostrazione per imparare a creare e cucinare gli agnolotti piemontesi
Fabio Barbato, Cookaround

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

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

PASTA MADRE DAY

Ore 9:30 – 20:30

Ore 4:00

Laboratorio

Sfoggia la notte alla Faggiola

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

Presentazione del libro “Le RICETTE delle RAZDORE piacentine”
Facciamo la pasta come una volta con le Razdore

Ore 11:00

Laboratorio

Crea il tuo panino

Associazione Panificatori Piacentini
Laboratorio cre-attivo per bambini e adulti

Ore 11:30

Cooking Show

Le paste regionali

Dimostrazione per imparare a creare e cucinare gli autentici ravioli capresi
Francesca Pace, Cookaround

DI CHE *Pasta sei?*



Ore 12:30

Laboratorio

Pausa pranzo salutare e creativa

Monica Maj, Dietista

Giulia Golino, Food Blogger

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

Ore 15:00

Cooking Show

Le paste regionali

Laboratorio per imparare a creare e cucinare le autentiche pappardelle toscane

Luca Pappagallo, Cookaround

Ore 16:00

Conversazioni

Presentazione del libro “Torte Salate”

Più di 100 golose ricette per una sfida Torta a Torta

Giulia Robert e Giulietta Bodrito, MTChallenge

Ore 16:30

Laboratorio

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

Laboratorio Biscotti gluten free

Katia Baldryghi, Rete food blogger piacentine

Laboratorio cre-attivo per bambini celiaci e non solo

DI CHE Pasta sei?



Ore 18:00

Conversazioni

Perchè non possiamo fare a meno di te?

CaffExpò sul tema della Pasta Madre

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

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

Ingresso gratuito all'evento

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

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 336 484484

