



Porto Conte Ricerche

Nell'ambito delle attività previste nel progetto cluster "Innovazione e valorizzazione dei pani tradizionali della Sardegna" Porto Conte Ricerche organizza:

Seminario di aggiornamento tecnologico

Dr.ssa Simona Lauri

La panificazione: tecniche di lavorazione ed analisi del lievito naturale

La Dott.ssa Simona Lauri si è laureata in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso l'Università di Milano. È iscritta all'albo dei Tecnologi Alimentari della Regione Lombardia e Liguria. Ha svolto attività didattica all'Università ed in numerosi Istituti di Formazione Professionale. Tecnologa Alimentare della FIPPA (Federazione Italiana Panificatori) e consulente on -line GRUPPO GIOVANI PANIFICATORI (FIPPA). Responsabile della rubrica "Fornaio on line" sul settimanale ARTE BIANCA.

L'intervento della Dott.ssa Lauri è mirato alla descrizione delle metodiche di panificazione, in particolare la metodica diretta corta, l'autolisi, il doppio impasto, la diretta lunga, l'indiretta con biga, con poolish, con riporto ed indiretta con lievito naturale. Verranno affrontate tematiche di gestione della *madre* prettamente pratiche, con lo scopo di insegnare concetti che permettano di risolvere le problematiche quotidiane, senza perdere di vista quelli che sono i concetti e la corretta nomenclatura scientifica del settore.

3 Dicembre 2008 - ore 11:00

**Sala Anghelu Ruiu - Porto Conte Ricerche
Alghero (SS)**

Per informazioni
079. 998400 – ricerca@portocontericerche.it