

ADESSO

Pasta

workFOOD experience

VENERDÌ 15
OTTOBRE 2021
dalle 18.00 alle 20.00

IL GUSTO DELLA PASTA

Vito Trotta - *Ingegnere esperto produzione pasta*

ASPETTI QUALITATIVI DELLE VARIETÀ LOCALI DI FRUMENTO DURO

Alfio Spina - *Ricercatore CREA, Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, Acireale (CT)*

PERCHÉ LA PASTA HA BISOGNO DI QUALITÀ

Daniele Marsano - *Pastificio "Pasta Del Duca"*

IL GLUTINE, ASPETTI NUTRIZIONALI E RAPPORTO CON LA SALUTE

Michele Sozio - *Nutrizionista componente Comitato Esecutivo Regionale Slow Food Puglia*

IL CICLO DI LAVORAZIONE DELLA PASTA

Andrea Cavaliere - *pastificio "Benedetto Cavaliere"*

DEGUSTAZIONE a cura della Chef Sara Latagliata

Ingresso soci 5,00€ - Ingresso non soci 10,00€

L'evento verrà attivato solo al raggiungimento del numero minimo di 30 iscritti

L'accesso all'evento avverrà solo previa verifica della validità del Green Pass