

Programma corso teorico - pratico sulla panificazione tradizionale (Samugheo 1° marzo – 30 aprile 2013)			
Data corso	Sede corso	Titolo lezione	Docente
01 marzo 2013 ore : 10.00 – 12.30	Samugheo Aula Consiliare	Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti. Influenza delle materie prime sulla qualità del pane. I cereali per la panificazione	Rita Olivieri (Agenzia Laore) Giuseppina Goddi (Agenzia Laore)
06 marzo 2013 ore : 10.00 – 12.30	Samugheo Mulino Bruno Sulis	Lezione teorico pratica presso mulino artigianale. La molitura del grano e la preparazione della farina (sistema tradizionale)	Bruno Sulis (molitore)
13 marzo 2013 ore 16.00 – 18.00	Samugheo Aula Consiliare	I cereali, il grano, la farina – Scelta Varietale Qualità delle proteine e del glutine, l'amido danneggiato e altri parametri qualitativi.	Simonetta Fois (dottore ricerca)
20 marzo 2013 ore: 10.00 – 13.00 15.00 – 18.00	Samugheo Panificio Francesco Meloni	Lezione teorico-pratica presso panificio artigianale. Importanza dei lieviti naturali nella panificazione tradizionale. Tecniche di produzione di pani tipici.	Manuela Sanna (dottore ricerca) Francesco Meloni (panificatore)
03 aprile 2013 ore 15.00 – 18.00	Samugheo Panificio Francesco Meloni	Lezione teorico pratica presso panificio artigianale. Gestione del forno. Tecniche di produzione dei pani tradizionali	Francesco Meloni (panificatore)
05 aprile 2013 ore : 15.00 – 18.00	Samugheo Aula Consiliare	Aspetti microbiologici, salutari e salutistici. Analisi chimico fisiche e microbiologiche.	Manuela Sanna (dottore ricerca)
10 aprile 2013 ore : 16.00 – 18.00	Samugheo Aula Consiliare	Il pane: difetti, cause e rimedi.	Manuela Sanna (dottore ricerca)
17 aprile 2013 ore : 10.00 – 13.00 15.00 – 18.00	Samugheo Panificio F. Meloni	Lezione teorico pratica presso panificio artigianale. Tecniche di produzione di pani tipici (pan'e erdas, pane con patate, pane con ricotta ecc.)	Francesco Meloni (panificatore) Manuela Sanna (dottore ricerca)
30 aprile 2013 ore : 16.00 – 18.00	Samugheo Aula Consiliare	Valutazione di diverse tipologie di pane attraverso l'analisi sensoriale. Attività pratica di degustazione	Manuela Sanna (dottore ricerca)
Giornata conclusiva (data da concordare)	Attività del programma sementiero regionale. Collocazione del prodotto sul mercato aspetti di marketing. Valutazioni e considerazioni finali del corso - Consegna attestati.		
	Concorso di panificazione – riservato agli allievi del corso		Manuela Sanna (dottore ricerca)