

Teramo. Polo Agire, entro il 13 dicembre le iscrizioni al corso per panificatori

E' stato prorogato al 13 dicembre il termine per iscriversi alla seconda edizione del "Corso per panificatori esperti", promosso dal Polo Agire in collaborazione con la Facoltà di Bioscienze dell'Università degli Studi di Teramo, la Fiesa e il Molino Candelori.

Il corso si terrà nei mesi di gennaio e febbraio, in orario pomeridiano, e sarà suddiviso in due sezioni: la prima prevede lezioni teoriche nella Facoltà di Bioscienze di Mosciano Sant'Angelo e lezioni pratiche al Molino Candelori di Casoli di Atri;

la seconda prevede lezioni teoriche e pratiche al Cescot Abruzzo-Officina dei Sapori di Sulmona.

Gli argomenti trattati durante le lezioni, che vedranno alternarsi tecnici del settore e docenti universitari (tra questi anche Michele Stanca, uno dei principali esperti in Italia di cerealicoltura moderna), verteranno su varietà e qualità del frumento,

funzionalità delle farine di frumento e dei cereali tipici abruzzesi, microbiologia della panificazione, cottura e conservazione, etichettatura. Saranno approfonditi anche gli aspetti relativi a tecniche degli impasti, fermentazione,

analisi e caratteristiche delle materie prime, rapporto qualità-prezzo, tecniche di vendita e marketing.

L'obiettivo del percorso formativo è quello di diffondere competenze specialistiche nel settore del pane e della pizza e

facilitare il reperimento di manodopera qualificata in grado di garantire produzioni di qualità.

Il numero massimo di partecipanti per ciascuna sezione è di diciotto unità. Per ulteriori informazioni, è possibile

contattare: Agire Scarl - Tel. 0861 23.24.35 - Fax 0861 23.28.51 - Email: info@poloagire.it.

Teramo, 28 novembre 2014