



# *Dalla semola al Pane Tradizionale*

## *Risultati delle ricerche e sperimentazioni*

**Lunedì, 22 aprile 2013**  
**ore 10.00**

Centro Congressi Hotel "L' Anfora"  
S.S. 131, Km 103, Tramatza (OR)

Nell'ambito delle attività di formazione rivolte alle aziende, Porto Conte Ricerche organizza un seminario per presentare i risultati delle ricerche svolte negli ultimi anni. La discussione verterà sugli sfarinati di grano duro, sul processo di lievitazione naturale e sui pani tradizionali (tecnologia e conservazione). Il seminario vuole essere soprattutto un momento di confronto tra i ricercatori e le aziende del settore.

### **Programma**

- Ore 10.00 Registrazione
- Ore 10.30 Pasquale Catzeddu - Il processo di lievitazione naturale. La conservazione degli sfarinati di grano duro.
- Ore 11.30 Simonetta Fois - Gli sfarinati di grano duro: caratteristiche tecnologiche e influenza sul processo di panificazione. La conservazione del pane.
- Ore 12.30 Interventi delle imprese partecipanti: valutazione dei risultati e prospettive.

Il seminario terminerà alle ore 13.00.

***La partecipazione è gratuita, ma è necessaria la pre-iscrizione entro il 17 aprile 2013.***

**Per informazioni e iscrizioni:**

Porto Conte Ricerche

Tel. 079 998 400 E-mail: [ricerca@portocontericerche.it](mailto:ricerca@portocontericerche.it)