



FOOD
Divano Rolling con Masterchef ecco il video della serata



FOOD
Auricchio presidente Fiera di Parma: un 2016 che sarà positivo



FOOD
Moderate Drinkers Wanted, la nuova campagna Heineken dedicata al



FOOD
Cocktail dedicato all'Inter con il bar chef Flavio Esposito

Home > Cibo & Vino > La farina sana energia per la buona tavola

La farina sana energia per la buona tavola

Nel giorno di apertura di SIGEP 2016 convegno promosso da Italmopa dedicato ad un ingrediente basilare per i prodotti della migliore tradizione alimentare made in Italy

Mercoledì, 20 gennaio 2016 - 15:14:00

Mi piace Piace a Annalina Ferrante, Joseph Donegani e altre 96.100 persone.



Tweet 2
Condividi

Qualità da millenni. La farina sarà al centro di uno degli appuntamenti più attesi a SIGEP 2016, il convegno promosso da Italmopa sabato 23 gennaio alle 11.00 in Sala Neri. Grazie agli autorevoli esperti sarà fatta chiarezza su aspetti - quali le proprietà salutistiche e nutritive dei cibi - che rivestono una rilevanza particolare per i consumatori e, dall'altro, richiamare l'attenzione sull'importanza della comunicazione per una corretta e indispensabile informazione degli stessi consumatori. In particolare le farine, prodotto naturale e ingrediente fondamentale per la produzione di pane, pizza e prodotti da forno, simboli della buona tavola italiana ma anche componenti irrinunciabili di una sana dieta mediterranea, equilibrata e salutare.

"Le farine - spiega Ivano Vacondio, Presidente di Italmopa - sono un prodotto naturale ottenuto attraverso semplici

interventi di tipo fisico, come la macinazione, su una materia prima, il frumento, che da millenni accompagna la storia e lo sviluppo di tutte le più importanti civiltà".

Moderato dal giornalista e conduttore televisivo Patrizio Roversi, il convegno vedrà la partecipazione di Ivano Vacondio (Presidente Italmopa), Luca Piretta (Gastroenterologo e Nutrizionista), Marino Niola (Antropologo della contemporaneità), Luca Gatteschi (Medico dello sport e componente dello staff della squadra Nazionale Maschile di Calcio e Consigliere della Società Italiana Nutrizione Sport e Benessere), Flavia Rubino (Digital marketer e Founder di Your Brand Camp), Anna Maria Pellegrino (Presidente dell'AIFB - Associazione Italiana Food Blogger).

Per quanto riguarda la panificazione, oltre al concorso internazionale Bread in the City, l'area Bread Art (pad. D3) vedrà in rilievo domenica 24 gennaio le Maestre Fornai che presenteranno il meglio delle preparazioni da forno, esaltando competenza e creatività. Lunedì 25 gennaio la scena sarà tutta dei panificatori under 24 del Richmond Club Italia, un'occasione per vedere all'opera la nuova generazione di operatori dell'arte bianca e quanto stanno realizzando nel proprio mestiere tra tradizione, innovazione e sperimentazione. Nell'area "Bread Art" funzioneranno pure: un'Officina, ossia due laboratori riservati interamente al concorso "Bread in the City", un Forno per la produzione a ciclo continuo di focacce, snack e torte salate, un'opportunità golosa per degustare nuovi trend e tipicità e una Bottega, un bread store di 16 mq, polifunzionale, allestito sulla base dei nuovi trend di mercato dove assaggiare prodotti dolci & salati appena sfornati.

In vetrina



Valentino Rossi licenzia Marc Marquez: è divorzio con la VR46

Zurich Connect ti permette di risparmiare sull'assicurazione auto senza compromessi sulla qualità del servizio. Scopri la polizza auto e fai un preventivo

immobiliare.it MIGLIAIA DI ANNUNCI ENTRA

VIDEO CONSIGLIATI

Ustioni e ferite, pochi minuti per un trucco spaventoso da cinema

Sanremo e unioni civili, Conti: "Elton John qui solo per cantare"

Sanremo, Garko: "Sono un sex symbol, va bene se piaccio ai gay"

Per la vita frenetica di oggi un "fast massage" con il fuoco

ESCLUSIVA - "L'attacco dei giganti" di Tetsuro Araki

Il video più apprezzato

Le spettacolari acrobazie sulla neve del Freestyle World tour