







## 12 NOVEMBRE 2024 - ORE 15.00/18.00

# I SAPORI DI CASA Pasta, pane, pizza a lievitazione naturale

U.O. Oncologia Medica (zona cucina/1º piano) - Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo













## Ore 15,00 - Apertura lavori e saluti istituzionali

Dott.ssa Maria Grazia Furnari, Direttore Generale A.O.U.P P. Giaccone di Palermo

Prof. Alberto Firenze, Direttore sanitario A.O.U.P P. Giaccone di Palermo

Prof. Antonio Russo, Responsabile UOC Oncologia del Policlinico P. Giaccone di Palermo

Dott. Alessandro Pitruzzella, Presidente Ordine dei Biologi della Regione Sicilia

Dott.ssa Silvia Martinico, Vice-presidente Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Palermo

Dott.ssa Gaetana D'Agostino, Presidente Ordine degli Psicologi della Regione Siciliana

Dott.ssa Liliana Paola Castelli, Vice Presidente Co.Ri.Bi.A.

Dott.re Natale Mascellino, Copagri Sicilia

## Programma dei lavori

## Ore 15:30 – I Sapori di casa: pasta, pane, pizza a lievitazione naturale

A cura di Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa; Dino Messina, Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore; Esperti Coribia

**Focus:** Le farine: materia prima e lavorazione; lievitazioni: naturale, madre, chimica I Lieviti e la salute, le tipologie di impasto: Pizza, pane. La filiera della pasta artigianale.

## Approfondimenti:

Il Panificio Guccione di Ottavio Guccione Il pastificio Vallolmo nel cuore delle Madonie Cooperativa Valdibella, una storia di sostenibilità

## Ore 17:00 – Preparazione/degustazione della ricetta della salute

a cura dello chef Giancarlo Conoscenti dell'Associazione Cuochi Pasticceri Palermo, in collaborazione con il comparto delle Lady Chef. Le pietanze saranno preparate nella cucina adiacente, con spiegazione, in tempo reale.

#### Ore 18.00 Chiusura dei lavori

Sponsor per le materie prime - Copagri Sicilia e Produttori Locali

L'evento è accreditato ECM dall'Ordine dei Biologi della Sicilia, Agronomi e Forestali e Psicologi