

LA TECNOLOGIA DELLE CARAMELLE

SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

9

APRILE



16:30 ore

NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO

ZOOM

In Italia con questo termine si indicano diversi tipi di prodotti che hanno come ingrediente principale lo zucchero, ma prevedono processi tecnologici molto diversi. Pur essendo pochi gli ingredienti, le strutture che si possono ottenere sono molto diverse, dalla sofficità del marshmallow alla durezza delle caramelle tradizionali, passando da durezze intermedie come nel caso dei prodotti con addensanti come l'agar-agar, la gelatina, la pectina o la gomma arabica. Si descriveranno le principali categorie di prodotto, con la dimostrazione pratica delle preparazioni di alcune caramelle, icone del mercato europeo.

Relatori



Prof. Franco Antoniazzi

Docente presso l'Università di Parma nei corsi di Processi della Tecnologia Alimentare, è inoltre consulente tecnico/legale nel settore alimentare/dietetico focalizzato sull'innovazione di prodotto e di processi. Ha svolto la propri attività come Direttore Ricerca e Sviluppo delle principali imprese alimentari, è stato amministratore delegato di SME Ricerca, Direttore del ricerche tecniche del Gruppo Ferrero spa, Star spa, Parmalat spa, responsabile Tecnico Bauli spa, Consulente tecnico in aziende Dolciarie Barilla spa, è stato Membro del Comitato Agraria del CNR per conto del Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e docente presso l'Università Cattolica Milano, sede di Piacenza.



Chef Valerio Catella

Ha frequentando l'Ist. Alberghiero di Trivero Biella provenendo da una famiglia di pasticceri ed albergatori. Importanti esperienze professionali in Europa lo formano nei vari settori della gastronomia moderna, specializzandosi in pasticceria artistica e cioccolateria. E' docente tecnico-pratico presso le più prestigiose scuole e centri didattici italiani in ambito gastronomico. Ha inoltre creato un museo, centro studi e biblioteca antiquaria sulla storia della gastronomia.