

Giornata Tecnica Antim sui valori delle farine

Si terrà il 24 febbraio, all'hotel Ramada Emilia di Reggio Emilia, la Giornata Tecnica Antim. Il tema: *"Farina con valori elevati di p/l"*.

Ecco, dunque, il programma dell'evento, la cui segreteria organizzativa è affidata ad Avenue Media di Bologna.

Il via alle 9 con la registrazione dei partecipanti. Seguirà, alle 9.15, il saluto di benvenuto e la presentazione della giornata da parte del presidente dell'Associazione nazionale tecnici dell'industria molitoria, **Maurizio Monti**. Alle 9.30, inizieranno invece gli interventi tecnici dei relatori.

Ad aprire i lavori sarà **Giuseppe Zanetti** dell'Antim che affronterà un argomento specifico: "Le farine sono rigide? Controlli e verifiche da fare nel molino".

Alle 10, **Flavio Codovilli** di Barilla parlerà de "I capitoli tecnologici delle for-

niture di farina per uso industriale". Poi, alle 10.30, toccherà al maestro panettiere **Piergiorgio Giorilli** che parlerà di "Conduzione degli impasti con farine rigide". Alle 11, è prevista la pausa caffè e poi a seguire **Carmelo Damiano Tomasello** dell'Antim tratterà l'argomento tecnico della "Applicazione degli enzimi nelle farine alimentari".

Alle 11.45, ci sarà la discussione. Quindi, alle 12.45, la presentazione degli impianti dell'Industria Molitoria Denti Srl da parte del responsabile di produzione, **Alan Denti**, e del direttore **Ermanno Denti**. Alle 13, il pranzo.

Infine, alle 14.30, partenza individuale per la visita guidata agli impianti dell'Industria Molitoria Denti, situata nella zona industriale di Borzano di Albinea, sempre in provincia di Reggio Emilia.

