



METTI LE MANI IN PASTA!

RISCOPRI DA NOI IL SAPORE DEL PANE FATTO COME UNA VOLTA

Dal 2 al 4 giugno un vero e proprio "forno en plein air" in Piazza della Steccata (Piazza del Pane) a cura del Gruppo Panificatori Artigiani di Parma, dove scoprire il mondo e l'attività della panificazione: l'impasto, la lievitazione, la preparazione, la cottura in forno e tutti i processi che rendono "l'arte bianca" artigianale speciale. Ogni giorno e ad ogni ora tanti i prodotti sfornati

e distribuiti in diretta solo ad offerta per una buona causa: la raccolta fondi per l'Associazione Noi per Loro attiva verso i bambini dell'Oncoematologia Pediatrica. E poi a "Scuola di Pane" per i bambini, e per tutti incontri e talkshow sui benefici del pane, gli aspetti nutrizionali e gli abbinamenti con i cibi, anche nella ristorazione.



Gruppo
Provinciale
Panificatori
Artigiani
Parma



Main Sponsor e fornitori prodotti stand Gruppo Provinciale Panificatori Artigiani

