



Gruppo  
Provinciale  
Panificatori  
Artigiani  
Parma



# METTI LE MANI IN PASTA! RISCOPRI DA NOI IL SAPORE DEL PANE FATTO COME UNA VOLTA



INCONTRA I MAESTRI PANIFICATORI PER VIVERE UN'ESPERIENZA AUTENTICA - GLI APPUNTAMENTI DI OGGI PRESSO LO STAND DI PIAZZA DELLA STECCATA

Tutto il giorno distribuzione a offerta di pane e focacce. Il ricavato sarà devoluto all'Associazione Noi per Loro per i bambini dell'Oncoematologia Pediatrica

- Ore 11.00: **"A scuola di focaccia"**: ricette ed esibizione sulla preparazione della focaccia con l'azienda **"Coppin Arte Olearia"** che relazionerà su **"Tradizione e Innovazione: l'Extravergine t.o.p della Coppini Arte Olearia"** seguirà degustazione e dibattito;
- Ore 12.00: produzione e degustazione di pane a cura del gruppo Panificatori;
- Ore 16.00: *Letizia Trecate*, agronomo del **Molino Grassi** e *Claudio Grossi*, agricoltore e custode dei grani antichi parleranno di **"Grani Antichi"**.

• Ore 18.00: Incontro **"Di che pane siamo fatti?"** per scoprire il pane e le sue proprietà nutrizionali, con la partecipazione del cardiologo **Dr. Mario De Blasi**, della nutrizionista **Dr.ssa Sandra Vattini** - Modera la giornalista **Maria Grazia Manghi**.

• • • Main Sponsor e fornitori prodotti stand Gruppo Provinciale Panificatori Artigiani • • •

