



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 9.30 "A scuola di pane" con bambini e ragazzi;
- Ore 11.00 **Talkshow sui lieviti a cura dell'azienda Lesaffre**. Interverrà il **Dr. Stefano Tavernelli** per parlare di **"Lievito per panificazione: un mondo da scoprire"**;
- Ore 11.30 "La Focaccia Ligure, ricette e caratteristiche". A seguire produzione e degustazione a cura del gruppo Panificatori;
- Dalle 12.00 alle 17.00 In degustazione vari tipi di focacce farcite con i prodotti della Ditta Greci;
- Alle 20.00 Inaugurazione del "Pane e Pizza Show" con produzioni e talkshow in diretta;

- Ore 20.30 Flash Mob itinerante di Rock & Roll e Boogie Woogie;
- Ore 21.00 "Flamencando con Estilo", spettacolo di Flamenco dal vivo;
- Ore 22.00 Distribuzione della "Torta del Fornaio".

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

