



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

- Alle 10.00 Il Gruppo Panificatori di Bologna produrrà in diretta la "crocetta", pane tipico bolognese;
- Ore 12.00 Degustazione guidata sul tema "Pane e focaccia in abbinamento al Prosciutto di Parma" presso lo stand del Consorzio del Prosciutto di Parma in Piazza Ghiaia. In accompagnamento Malvasia dei Colli di Parma, vitigno Candia Aromatica;
- Ore 17.00 **Talkshow "Il riutilizzo del pane in ambito familiare"**. *Enrico Bergonzi*, Presidente del Parma Quality Restaurants insieme a Chef Unesco con la collaborazione

della ditta **Coppini Arte Olearia** raccontano l'importanza del pane nella ristorazione e gli abbinamenti pane/pietanze;

- Ore 19.00 Happy hour in musica.

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



Creiamo qualità



già nel 1946

