

LABORATORIO PANE INTEGRALE BIO E USO DELLE FARINE DA MISCUGLI DI CEREALI ANTICHI

MARTEDI' 1 FEBBRAIO 2022

14.30 - 18.30

**presso ANTICO MOLINO ROSSO
(Buttapietra, via Bovolino 1)**

Incontro laboratoriale coordinato da

SERGIO MAGGIO

chef executive Duetorri Hotels e panificatore

PROGRAMMA

- Attività laboratoriale
- Visita presso la struttura del Molino
- Scambio di esperienze tra professionisti

Il laboratorio si rivolge in particolare a tecnici professionisti di panificazione, pasticceria, pizzaioli e ristoratori.

Partecipazione a numero chiuso con preiscrizione (massimo 15 partecipanti) scrivendo a didattica@aveprobi.org o contattando il numero 345 1780368.

Per partecipare all'incontro è necessario essere muniti di super green pass.

Si chiede l'uso di mascherine FFP2.

L'iniziativa si inserisce nelle attività previste dal progetto "CONSEMI - CONSolidamento di filiere cerealicole innovative basate su SEMI adattati ai sistemi agroecologici". PARTNER DEL PROGETTO: AVE.PRO.BI., FIRAB, Rete Semi Rurali, El Tamiso Società Cooperativa Agricola, Antico Molino Rosso srl, Società Cooperativa Agricola Mais Marano, Istituto Istruzione Superiore Stefani-Bentegodi, CIPAT Veneto. Iniziativa finanziata dal programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020. Organismo responsabile dell'informazione: A.Ve.Pro.Bi. Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste



FEASR



REGIONE DEL VENETO

