



Segreteria:
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA
DI PORDENONE
P.le dei Mutilati 4 – 33170 Pordenone

Tel. 0434.549419 – Fax 0434.549458
E-mail: sindacale@ascom.pn.it

A Tutto Pane

*i fornai artigiani tra
passione esperienza
e innovazione*

DOMENICA 6 APRILE 2014
dalle 9.00 alle 17.30

**Chiostro ex Convento
Valvasone**

Invito

Con la collaborazione di
UNIONE PANIFICATORI FVG
PRO VALVASONE



“A Tutto Pane” – tra passione, esperienza e innovazione – è il titolo che abbiamo voluto dare alla manifestazione per sottolineare il collegamento tra panificatori e consumatori sempre più rilevante dove, professionalità, identità e servizio acquistano un prezioso riferimento di lavoro,

Si ampliano le conoscenze nel campo delle farine, lieviti e cereali, ma la qualità del prodotto e la sua freschezza diventano centrali nel settore della panificazione ed evoluzione del mercato.

Quella del pane è da tutti considerata un'arte antica che sembra essere nata con l'uomo e la professione del fornaio artigiano segue ancora questa traccia secolare che richiede sacrificio, responsabilità e costanza.

Oggi questa figura imprenditoriale si sta evolvendo come i gusti e i sapori dalla tavola, ma l'importanza delle materie prime, della lavorazione e freschezza del prodotto devono restare determinanti per raggiungere un buon risultato finale e comunicarlo poi nel migliore dei modi.

Ecco allora che il significato del pane fresco artigianale, della valorizzazione di prodotti da forno locali, del riutilizzo del pane medesimo acquista forte rilevanza anche per nuovi consumi e stili di vita, diventando alleati per una sana e corretta alimentazione, in cui però, il consumatore, resta comunque il primo insostituibile protagonista per ogni fornaio.

Enrico Bellotto

PRESIDENTE PROVINCIALE PANIFICATORI
FIPPA-CONFCOMMERCIO PORDENONE

PROGRAMMA

- ore 09.00 ASSEMBLEA:
“Il Nuovo Regolamento Regionale FVG sul Pane Fresco”
Relatore dr. Edvino Jerian
(Presidente Regionale Panificatori FVG)
- ore 10.30 INCONTRO PUBBLICO:
“C'è pane e pane –
Nutrizione come Prevenzione”
Relatore prof. Pierniorgio Pietta
(Docente Tecnologie Biodinamiche CNR - Milano)
- ore 12.00 DEGUSTAZIONE E ASSAGGI PRODOTTI DA FORNO
“Menù di pane – dall'antipasto al dolce”:
valorizziamo il riutilizzo del pane
- ore 15.30 PREMIAZIONE CONCORSO SCUOLE MATERNE
EDUCAZIONE ALIMENTARE:
“Per i Sentieri del Pane”

Dalle ore 15.00 alle ore 17.00
VISITA GUIDATA AL BORGO SU PRENOTAZIONE
(Tel. 0434.898898 - Ufficio Turistico)

Mostra:
“Antichi Attrezzi e Strumenti
del Panificatore”

A cura di Pretto Lino Rizzieri