

Programma Giornata Tecnica



DOMENICA 26 MARZO 2023, dalle 9.00 alle 15.00

presso

ALMA, La scuola internazionale di cucina italiana

Piazza Garibaldi 26, Colorno (PR)

A L M A

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

“PANE GUSTO, NUTRIZIONE E... SALUTE”

Ore 08.30: accoglienza e registrazione

Ore 09.00: apertura dei lavori - il Dottor Andrea Zanoni, medico, ed il Dottor Pietro Buffa, nutrizionista, coautori del libro “Ben di Stomaco”, edito da Minerva, ci parleranno dell’importanza della buona nutrizione per la salute dello stomaco e dei tipi di pane che aiutano a mantenerla

Ore 11.00: coffee break

Ore 11.15: continuazione dei lavori - l’Ambassadeur du Pain Stefano Gatti mostrerà in diretta la realizzazione di alcuni tipi di “pane gusto, nutrizione e... salute”

Ore 13.00: pausa pranzo

Ore 15.00: conclusione dei lavori e presentazione del buffet di prodotti realizzati



Quota di partecipazione per i Soci: € 80,00(*)

Quota di partecipazione per i non Soci: € 100,00(*)

(*) Nelle quote di partecipazione sono compresi il Coffee Break e la Pausa Pranzo

Durante le Giornate potrete trovare “RESPECTUS PANIS” e “RESPECTUS PANIS 2”, TRADOTTI IN ITALIANO, “RESPECTUS PANIS 3” ED IL NUOVO “UN MONDE DE BRIOCHE”!!

L'evento è aperto ai Soci e ai non Soci

Per informazioni e prenotazioni :

ambassadeursdupain.italia@mail.com

Cell. 3465729921

TECHNICAL PARTNERS



Julius Meinl



MAGGIA