

IL PANE, DALLA TERRA ALLA PANCIA

3 APPUNTAMENTI A CONCLUSIONE DEL PROGETTO SPIGHE SOSTENIBILI



GIOVEDÌ 15 MARZO h 20.45
Auditorium Comunale,
Via De Gasperi - Caponago

LO SPRECO ALIMENTARE

Convegno a cura di
BANCA DEL TEMPO DI CAPONAGO

con il Professor Roberto Spigarolo,
Facoltà di Agraria - Università degli
studi di Milano coordinatore della
ricerca Bioregione

Durante la serata: degustazione
di prodotti di Spiga&Madia,
la filiera del pane in Brianza

VENERDÌ 16 MARZO h 18.30
Auditorium Cittadella
della Cultura,
Via G.M. Ferrario, 53 - Agrate

APERITIVO + 4 CHIACCHIERE SUI GRANI ANTICHI

con il Professor Stefano Benedettelli,
Università degli Studi di Firenze
genetista specialista in grani duri e
teneri adatti a panificazione e
panificazione

SABATO 17 MARZO
h 10.00-13.00
Liberthub,
Viale Libertà, 13 - Monza

I CEREALI E I LORO EFFETTI SULLA SALUTE

con presentazione del marchio
Spiga&Madia e aperitivo finale

con il Professor Stefano Benedettelli,
Università degli Studi di Firenze,
il gruppo tecnico di Spiga & Madia
Daniela Ponzini e Aiab Lombardia.

**A TUTTI I PARTECIPANTI VERRÀ DISTRIBUITO UN RICETTARIO
SUL PANE REALIZZATO NELL'AMBITO DEL PROGETTO.**



EVENTI AD INGRESSO GRATUITO
CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE

