



PANEVERO FESTIVAL 2022

03.09.22 04.09.22

AREA EVENTI WELOVECASTELLO



Un evento di:



In collaborazione con:



Partner:



Partner tecnico:



Con il patrocinio di:



PROGRAMMA

SABATO 03.09

Ore 15:00 | Convegno - Chiacchiere di pane

Benvenuto del presidente Rlichemont Club Italy
Intervengono:

Carlo Di Cristo

Biologo, dipartimento di scienze e tecnologie
Università degli studi del Sannio.

Antonio Pacella

Medico nutrizionista sportivo specialista in scienze
dell'alimentazione.

Stefania Pompele - Thimus

Sensory Analysis specialist.

Ore 16:30 | Degustazione

Degustazione guidata di differenti pani al lievito
madre e guida all'analisi sensoriale con Stefania
Pompele, Sensory Analysis specialist di Thimus.

Ore 17:00 | Tavola Rotonda - Chiacchiere di pane

Confronto aperto tra gli speaker del convegno e i
membri del Rlichemont Club. Si parlerà
dell'evoluzione del mondo del pane, del futuro del
mercato e su come il consumatore può
riconoscere un pane di qualità.

Ore 18:30 | Apericena - Tutte le forme del pane

Non un semplice aperitivo, ma un vero viaggio fra
tutte le forme del pane. Salumi, formaggi, finger
food andranno a comporre un buffet con il pane
come protagonista. A seguire vi sarà una ricca
proposta di dolci da forno.

La proposta gastronomica sarà accompagnata
dai vini de La Strada dei vini e dei sapori dei Colli
Longobardi. A fine corso verranno distribuiti
gratuitamente vasetti con lievito madre.

PRENOTAZIONI:

WWW.WELOVECASTELLO.IT

DOMENICA 04.09

Ore 11:00 | Welcome

Introduzione del professor Antonio Pacella, medico
nutrizionista, sugli aspetti nutrizionali del brunch
preparato dai membri del Rlichemont Club Italy.

Ore 11:30 | Brunch

Un ricco buffet comporrà il brunch preparato dai
membri del Rlichemont Club Italy e servito sulla
cima del Cidneo. Pane, focacce, dolci da forno,
pani speciali accompagneranno salumi, olio,
creme, confetture e molto altro

La proposta gastronomica sarà accompagnata
dai vini de La Strada dei vini e dei sapori dei Colli
Longobardi.

Ore 15:00 | Il Lievito madre - Mani in pasta

Momento d'incontro per grandi e piccini sul lievito
madre. Cos'è il lievito madre? Come si rinfresca?
Cercheremo di dare qualche consiglio sul suo
utilizzo e impareremo insieme a rinfrescarlo. A fine
corso verranno distribuiti gratuitamente vasetti
con lievito madre.

Ore 16:30 | Pane burro e marmellata

Una merenda gratuita per grandi e piccini, con la
regina delle merende: pane burro e marmellata.

INFORMAZIONI:

+39 339 476 6434

INFO@BRESCIANELPIATTO.IT

Un evento di:



In collaborazione con:



Partner:



Partner tecnico:



Con il patrocinio di:

