



A cura dell'Unione Regionale Associazione Panificatori Emilia Romagna.

Domenica 18 novembre
“PaneinFesta” a FICO e un
convegno dalle 15 a Fondazione
FICO con Thomas Giardini,
presidente dei Panificatori di
Bologna, e con Enrico
Postacchini, Duccio Caccioni,
Elisabetta Bernardi e altri esperti.

Moderà il giornalista Giancarlo Roversi.

BOLOGNA – Paneinfesta a FICO domenica 18 novembre con molte iniziative, degustazioni e il convegno organizzato a Fondazione FICO dalle 15. PaneinFesta, il progetto nato per la valorizzazione e la promozione del pane e dei prodotti da forno, accoglierà dalle 11 il pubblico negli spazi di Fondazione FICO al parco Agroalimentare Eataly World, accanto alla Giostra del Futuro. Fino a tutto il pomeriggio, appuntamento con i fornai aderenti all'Unione Regionale Associazione Panificatori per tante proposte, tutte all'insegna del pane. Nell'area sono previsti interventi di personalità del mondo della cultura, dell'alimentazione e della nutrizione. Paneinfesta a FICO rappresenta un momento di incontro e di condivisione sul futuro del pane, oltre che un pomeriggio di festa per tutti coloro che hanno fatto della professione di panificatore una passione. Dalle 15 un convegno nella sede di Fondazione FICO, coordinato da Giancarlo Roversi, giornalista professionista, direttore di riviste di turismo, sapori e lifestyle. Partecipano Thomas Giardini, presidente dei Panificatori di Bologna e presidente dell'Unione regionale panificatori (“Realtà attuale e prospettive della produzione e del consumo del pane”), Enrico Postacchini, Presidente Confcommercio Ascom Emilia Romagna e CONFCOMMERCIO Ascom Bologna (“Il pane di Bologna: un'eccellenza che fa onore alla città”), Duccio Caccioni, coordinatore scientifico di Fondazione FICO (“Il pane: un prodotto di nobile tradizione protagonista a FICO”), Elisabetta Bernardi, specialista in Scienza dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista, docente Università di Bari, autrice e conduttrice per programmi tv scientifici come SuperQuark Rai (“Il pane occasione di consumo e valore nutrizionale”), Manuela Salmi, giornalista, psicologa, psicoterapeuta, psicanalista, specializzata in bioenergetica, didatta e supervisore individuale e di gruppo dell'Istituto Eric Fromm di Bologna (“Sacralità e valori ancestrali, simbolici e psicologici del pane”), Simona Lauri, tecnologa alimentare e docente (“Vale ancora la pena essere panificatore artigiano oggi?”).