

SABATO 28 E DOMENICA 29 SETTEMBRE

DA EATALY LINGOTTO

# Festa del Pane e dei Cereali

**1<sup>a</sup>  
EDIZIONE**



Festeggia con noi la prima edizione della Festa del pane e dei cereali.  
Per l'occasione tanti appuntamenti imperdibili! Laboratori, incontri, degustazioni per adulti e bambini

## DEGUSTAZIONI GRATUITE

DA EATALY LINGOTTO

**MULINO MARINO**  
CON LE GALLETTE DI ENKIR

**ANTIGNANO PRODOTTO TIPICO**  
CON LE FETTE BISCOTTATE E IL MIELE

**PANE E OLIO**  
CON I TARALLI ARTIGIANALI PUGLIESI

**AGRICOLA DEL SOLE**  
CON I TARALLINI INTEGRALI E LE BRUSCHETTE

**VECCHIO MULINO**  
CON I GRISSINI E I RUBATÀ

**VENCHI**  
CON LA CREMA DI CIOCCOLATO  
E NOCCIOLE PIEMONTE IGP  
CON OLIO D'OLIVA

**MARCO AVIDANO**  
CON I DELIZIOSI (DOLCI LIEVITATI  
CON LIEVITO MADRE E FARINA DI ENKIR)

...e se acquisti una di queste confezioni di farine del Mulino Marino:  
farina pane e pizza • farina Pan di sempre • farina enkir

in omaggio in panetteria un pezzo di lievito madre!

## DIMOSTRAZIONI E DEGUSTAZIONI GRATUITE

DAVANTI ALLA PANETTERIA DALLE 16 ALLE 20:

**SPACCIO E "VISITA" DEL TUO LIEVITO MADRE**  
COLLABORAZIONE TRA LA COMUNITÀ DEL CIBO PASTA MADRE, IL FORNO CALZOLARI E  
MULINO MARINO! A CURA DI MATTEO CALZOLARI E RICCARDO ASTOLFI, SPACCIO DI  
LIEVITO MADRE E "ANALISI" DI QUELLO PORTATO DAI CLIENTI, NONCHÉ CONSIGLI PER  
IL MIGLIORAMENTO E IL MANTENIMENTO. ANALISI E SPACCIO GRATUITI.

DAVANTI ALL'AGRIGELATERIA DALLE 10 ALLE 13 E DALLE 15 ALLE 18:  
**TUTTE LE R(ε)AGIONI DEL PANE**  
SIMONA LAURI, DOCENTE NEI CORSI DI MICROBIOLOGIA DEL PANE, TERRÀ PER TUTTO IL  
WEEK END QUATTRO LABORATORI FRONTALI DEDICATI AL MONDO DEL PANE CON DEGU-  
STAZIONE FINALE, UNO AL MATTINO E UNO AL POMERIGGIO.

IN AULA DIDATTICA UNO DALLE 10 ALLE ORE 18:  
**QUANDO L'ALTA PASTICCERIA INCONTRA L'ALTA TECNOLOGIA**  
MARCO AVIDANO E ANDREA BERNARDI TERRANNO DELLE DIMOSTRAZIONI E DEGUSTAZIONI  
GRATUITE PER UNIRE L'ARTE PASTICCERA DI MARCO ALLA TECNOLOGIA D'AVANGUARDIA  
DELLE NUOVE IMPASTATRICI DI ANDREA BERNARDI

SABATO  
SABATO E DOMENICA

## I GRANDI CORSI SULLA PANIFICAZIONE E I SUOI DERIVATI

SABATO 28 SETTEMBRE IN SALA DEI DUECENTO - DALLE 10 ALLE 14

### IL CESTINO DEL PANE DELLA DOMENICA

FESTEGGIA INSIEME A NOI LA PRIMA EDIZIONE DE  
"LA FESTA DEL PANE & (CE) REALI!"  
IN COLLABORAZIONE CON MULINO MARINO, UN CORSO PER ESPORARE IL  
MONDO DEL PANE INSIEME A MICHELE VENETO E FRANCESCA PIASER DELLA  
DISPENSA-CUCINA-CAFFÈ "BRODO DI GIUGGIOLE" DI AVIGLIANA (TO).  
FARINE BIOLOGICHE MACINATE CON PIETRE NATURALI (MULINO MARINO),  
LIEVITI A PASTA ACIDA, SEMI, CEREALI ANTICHI, LUNGHE E LENTE LIEVITAZIONI.

UNA MATTINATA PER IMPARARE A PREPARARE UN OTTIMO CESTINO DEL PANE  
IN MODO FACILE, INTELLIGENTE E SANO: DALLE MATERIE PRIME ALL'IMPASTO,  
DAI GESTI ALLE COTTURE.

€60, A NUMERO CHIUSO...AFFRETTATEVI!

PRENOTA SUBITO SU [WWW.EATALY.IT](http://WWW.EATALY.IT)

DOMENICA 29 SETTEMBRE IN SALA DEI DUECENTO - DALLE 10 ALLE 14

### LE VIE DELLA SEMOLA...SELEZIONE CASILLO

IN COLLABORAZIONE CON SELEZIONE CASILLO E BERNARDI IMPASTATRICI,  
UN LABORATORIO PER SCOPRIRE I SEGRETI SU COME REALIZZARE UNA VERA PIZZA  
ITALIANA 100% GRANO DURO E PANI TIPICI DI ALTAMURA. LE SAPIENTI MANI DI  
FEDERICO TROYISI, TECNICO PIZZAIOLO PUGLIESE E GIUSEPPE DI GESÙ, MAESTRO  
PANIFICATORE ALTAMURANO, DIMOSTRERANNO COME OTTENERE SQUISITI  
PRODOTTI UTILIZZANDO LE SEMOLE DI GRANO DURO DELLA LINEA  
"LE SEMOLE D'AUTORE SELEZIONE CASILLO" SELEZIONATE PER PASTICCERIA,  
PIZZERIA E PANIFICAZIONE FIRMATE DA GRANDI CHEF COME LUCA MONTERSINO.  
VERRANNO PREPARATI E DEGUSTATI:  
PIZZA ITALIANA 100% GRANO DURO E PANE TIPICO ALTAMURANO

€40, A NUMERO CHIUSO...AFFRETTATEVI!

O AL BOX INFORMAZIONI DI EATALY LINGOTTO

**ULTIMI POSTI  
AFFRETTATEVI!**

E PER FINIRE IN "FRAGRANZA"... **SCONTO 15%** SU TUTTI I LIBRI RIGUARDANTI IL PANE

**EATALY**  
alti cibi  
[eataly.it](http://eataly.it)

EATALY LINGOTTO Torino Via Nizza, 230 int. 14 T.011 19506801

EATALY INCONTRA... Torino Via Lagrange, 3 T.011 0373221

EATALY PINEROLO Via Poirino, 104 T.0121 042601

