

**Mercoledì 14 settembre ore 20.30**

Sala conferenze del Ristorante Giardino  
Breno - Via XXVIII Aprile

### **"Il racconto del pane"**

*Per iniziativa del Centro Studi Longobardi e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore si è svolto a Brescia il convegno internazionale "La civiltà del pane". Il padiglione europeo di EXPO 2015 "nutrire il pianeta" ha avuto per oggetto i cereali ed il pane cui è stato dedicato il concorso "La spiga d'oro" vinto da un fornaio bresciano cui è stato assegnato il riconoscimento di miglior pane italiano 2015.*

**l'incontro-conversazione sarà seguito da una degustazione sensoriale del pane di Alex e Sylvia miglior pane italiano 2015 e di pani tradizionali di Valle Camonica**

#### **Partecipano**

**Gabriele Archetti** *Università Cattolica del Sacro Cuore*

**Simona Ferrarini** *Ass Cultura e Turismo C.M. Valle Camonica*

**Andrea Giomo** *Tecnologo Alimentare*

**Dario Mariotti** *Magazzino Alimentare*

**Silvano Nember** *Promozione enogastronomia dei territori bresciani*

#### **Si degusteranno i pani offerti da:**

**Forneria VOGLIA di PANE** - Brescia - di Armando Guerini *il pane di Alex e Sylvia*

**Forneria SALVETTI** - Valle Camonica - di Armando Salvetti *il pane di segale*

**Forneria GUIZZARDI** - Vezza d'Oglio - di Anna Fioletti *il pane nero e il pane con le patate*

**Forneria MAZZOLI** - Breno - di Alessandro Mazzoli *il pane ciabatta brenese al lievito madre*

**informazioni e prenotazione al numero 3490088680**



**Con companatico offerto da:  
"La Bottega della Valgrigna"**

di Romano Scalvinoni  
Berzo Inferiore