



Domenica 20 maggio dalle ore 10 alle 20 Certaldo riscopre la fragranza e la bontà dei sapori tradizionali con la 13 esima edizione della Festa del pane, organizzata da Forno Moderno in collaborazione con Istituto Comprensivo e Comune di Certaldo, con il contributo di BancaCambiano 1884. Evento particolare di quest'anno sarà, alle 10,30 nella Saletta di via Il giugno, il convegno "La riscoperta dei grani antichi", con il patrocinio di ADI e Grani Antichi Montespertoli.

Questo il programma: Ore 10.30 – Saluti del Sindaco di Certaldo Giacomo Cucini, del Sindaco di Montespertoli Giulio Mangani, dell'Assessore all'Agricoltura del Comune di Certaldo Jacopo Arrigoni, del Dirigente Scolastico Fiorenzo Li Volti

Ore 10.45 - LA RINASCITA DEI GRANI ANTICHI. NUOVI METODI DI COLTIVAZIONE E DIFFUSIONE IN ITALIA. Con Francesca Castioni – Agronoma. Ore 11.15 – RITORNO AL PASSATO: LA MACINATURA A PIETRA, PREGI E DIFETTI, con Guido Gualandi – Presidente Associazione Grani Antichi Montespertoli, Gianni Paciscopi – Mugnaio Montespertoli. Alle Ore 11.25 – RICERCA E SVILUPPO FARINE E PRODOTTI PER LA PANIFICAZIONE con Mirko Marcucci –Tecnologo, alle Ore 11.45 – LA PANIFICAZIONE DEI PANI ANTICHI E LA PASTA MADRE con Pasquale La Rossa – Forno Moderno Certaldo e Marco Panchetti – Forno Panchetti Montespertoli. Alle Ore 12.00 - GRANI ANTICHI QUALITÀ NUTRIZIONALI E SALUTE con Barbara Paolini –Medico dietologo UO Dietetica e Nutrizione Clinica - AOU Senese, Vicesegretario Nazionale Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica. Alle Ore 12.30 – Confronto con il pubblico

Al termine dell'incontro degustazione di prodotti da forno

E nel pomeriggio alle ore 16,30, in via 2 giugno, animazione con giochi e merenda per i bambini.