

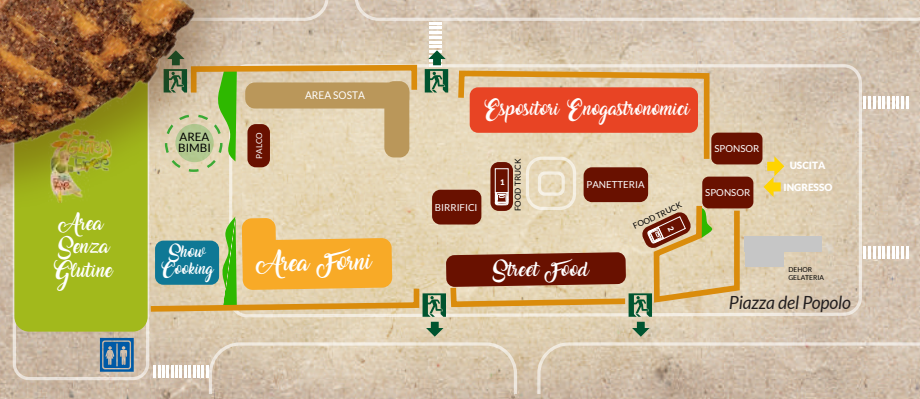


TECHNICAL SPONSOR

Savigliano
 Ottobre 2024
 05/06



Città di Savigliano



CON IL SOSTEGNO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



Per info: tel. 0172.712536 • info@entemanifestazioni.com
 www.entemanifestazioni.com

SantaRosa
 PROSPETTIVE CITTADINE
 Scopri il percorso fotografico sensoriale dedicato alla Festa del Pane sulla Torre Civica.
MUSES ACCADEMIA EUROPEA DELLE ESSENZE

Angolo della Fantasia
 Sabato e domenica dalle 9 alle 22 grandi e piccoli potranno giocare con il Ludobus della Coop. Proposta 80. Dalle 16 alle 17 Trucca Bimbi, a cura dello staff Mc Donald's Savigliano

ASSOCIAZIONE AUTONOMA PANIFICATORI CUNEO

Area Forni

Dalle 9 alle 24 di sabato e dalle 9 alle 22 di domenica i panettieri dell'Associazione Panificatori di Cuneo e di Confartigianato Cuneo avranno le mani in pasta; trasformeranno la farina di Molini Bongiovanni e le materie prime di Universo Bianco, in croccanti delizie. 60 panettieri si alterneranno, nei 4 forni presenti in piazza del Popolo, per sfornare pane fresco di tutti i tipi. **Novità di quest'anno oltre alla rinnovata Area Forni torna la Panetteria!** I visitatori potranno acquistare il pane sfornato in manifestazione nella panetteria arredata per l'occasione da Groppo Arredamenti.

CNOSFAP
 Regione Piemonte

Espositori Enogastronomici e Street Food

Numerosi espositori di qualità delizieranno il pubblico della Festa del Pane! Panettieri, mulini, espositori eno-gastronomici tutti pronti a farvi vivere un'esperienza unica tra i profumi e gli aromi del Pane e non solo... L'area commerciale verrà realizzata con la collaborazione di Confagricoltura, Confartigianato e Coldiretti. In una manifestazione come la Festa del Pane non possono di certo mancare gli street food e i birrifici artigianali! Venite a degustare un pranzo o una cena gustosa! Potrete scegliere tra numerose proposte: focaccia ligure, farinata, hamburger, panini con la salsiccia di Bra, gnocco fritto, arancini, dolci siciliani e babà!

Confagricoltura
 UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI Cuneo

Gluten Free Area Senza Glutine

L'ottocentesca Ala Polifunzionale L. Morello, ospiterà l'area del senza glutine per la prima volta alla Festa del Pane! Espositori enogastronomici e un laboratorio di produzione che produrrà focacce di ogni tipo, un'area sosta dedicata e un'area incontri che ospiterà l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Piemonte.

AiC Associazione Italiana Celiachia
 Piemonte

DOM 06 Ott

"Crostata con crema pasticcera e mele"
 La Maestra pasticcerica Sandra Vinciguerra, proporrà un percorso pieno di profumi e sapori, attraverso la preparazione della crostata alle mele con crema pasticcera senza glutine fino alla dolce degustazione.
ORE 10:00

SAB 05 Ott

"Le mille trecce blu"
 Il maestro panificatore Massimo Ortenzio ci racconta l'evoluzione e le mille sfaccettature della treccia di pane senza glutine.
ORE 10:00

"I colori dei giardini"
 Roberto Di Bartolomeo titolare dei "I Giardini di Tivoli" ci farà vivere un'esperienza ricca di emozioni e passione nel condire con mille colori la pizza senza glutine.
ORE 15:00

"Chiacchierando con AIC"
 I volontari dell'Associazione chiacchierano con Valeria Quaglia trattando il "Vivere la Celiachia nella quotidianità".
ORE 16:30

"Celiachia: diciamoci la verità"
 Un momento di confronto per fare corretta informazione e sensibilizzare il pubblico sulla Celiachia, una condizione che in Italia riguarda circa 600.000 persone, di cui quasi 400.000 non ancora diagnosticate. Sarà un'occasione importante per sfatare falsi miti e contrastare le innumerevoli fake news che spesso contribuiscono a generare disinformazione e scarsa conoscenza della Celiachia. A cura della Dott.ssa Gaëlle Melis Dietista AIC Piemonte.
ORE 11:00

"Pizza a 4 mani"
 Roberto Di Bartolomeo e il maestro panificatore Danilo Serravalle mostrano il percorso della pizza senza glutine. Si parte dall'impasto e si arriva alla teglia fumante pronta ad essere degustata.
ORE 15:00

Confartigianato
 CUNEO
 Zona di Savigliano

Presso l'Area Show cooking

Piazza del Popolo

SAB 05 Ott

"Pane e cioccolato, una barretta rivisitata"

10:00-11:00

Crostini di pane su barrette di cioccolato. A cura del CNOS-FAP Savigliano.

"Presentazione del cioccolatino al panè"

11:30-12:30

Una ricetta nuova che propone un cioccolatino con il "Cuore di Pane". A cura del CNOS-FAP Savigliano.

"Flagrante la pala più buona del mondo"

14:00-15:00

Vieni a scoprire la base per realizzare la pala più buona del mondo. A cura di Panatè - Glievitati Società Cooperativa Sociale.

"Di grano in grano"

15:00-16:00

Alla Festa del Pane 2024 Coldiretti con Campagna Amica celebrerà le antiche varietà di grano con un laboratorio didattico. L'attività, realizzata in collaborazione con "Cascina Millone Vecchia" di Scarnafigi, vedrà protagonisti i grani antichi.



"Tutta l'Italia del pane con Fulvio Marino"

16:30-17:30

Il noto chef presenta il suo nuovo libro e chiacchiera con Trs Radio, raccontandoci il suo viaggio attraverso l'Italia.

"Pan di zucchero"

18:00-19:00

CreamiTu vi aspetta per svelarvi i segreti delle tendenze in pasticceria nel 2024 e realizzare insieme una torta di design. A cura di CreamiTu

DOM 06 Ott

"Tra estate e autunno"

10:00-11:00

Canederli al basilico, salsa di barbabietola, dressing di panna acida e nocciole. A cura dello Chef Giorgio Cesareo.

"Gli Scones inglesi ed il blu di Cuneo: una combinazione tutta da scoprire"

11:30-12:30

A cura dell'Associazione Blu di Cuneo.



"Azzip, la pizza inversa"

14:30-15:30

Una mozzarella condita con pappalardo al pomodoro ricetta al contrario tutta da scoprire.

A cura della Chef Dalia Rivolta.

"Savigliano a Mare: pasta, pane burro e acciughe"

16:00-17:00

Una linguina mantecata con salsa di pane raffermo, acciughine e burro, un primo semplice da sperimentare nelle vostre cucine!

A cura della Chef Dalia Rivolta.

"Il Bretzel: il pane dell'Amore"

17:30-18:30

A cura di Gianfranco Fagnola di Bra e Universo Bianco.

dal 1960

GERBALDO ALESSANDRO

www.gerbaldodecorazioni.com

DECORAZIONI DI PRESTIGIO • RESTAURO FACCIATE
RIFINITURE D'INTERNI

SAVIGLIANO (CN) - Tel. 335.6109071

BONGIOVANNI

www.capelloworld.com HARVEST EXPERIENCE

McChicken Creation

Scopri le ricette firmate
McDonald's & Giallo Zafferano

A Savigliano in via Alba, 36
e negli altri McDonald's
della Provincia di Cuneo.

INSIEME, A DIFESA DEL NOSTRO CIBO NATURALE

CAMPAGNA AMICA

Eventi

La Festa del Pane non sarebbe una vera festa senza spettacoli musicali. Durante le due serate dell'evento infatti, si alterneranno Dj set, esibizioni danzanti e band Rock and Roll.

SAB 05 Ott

dalle ore 19.00 - Piazza del Popolo



OUT OF DANCE

Esibizione della scuola di
danza saviglianese.

DOM 06 Ott

ore 18.30 - 19.00 - Piazza del Popolo



ARS ARMONIA

Esibizione della Società di
ginnastica ritmica saviglianese.

SAB 05 Ott

ore 20.00 - 24.00 - Piazza del Popolo

JUDICI + MIKE WAX

Judici, accompagnato dalle percussioni di Mike Wax, animerà il sabato sera della Festa del Pane fino alle 24.00. Ingresso libero e gratuito

DOM 06 Ott

dalle ore 20.00 - Piazza del Popolo

THE KASTERS

I "The Kasters" sono un quartetto originario di Saluzzo (CN) che ripropone i grandi classici del Rock'n'Roll e Rockabilly degli anni '50 spaziando fino al Surf e Jumpin' Blues dei primi anni '60.



Diamo valore e identità ai prodotti da forno del territorio piemontese.

Scopri di più su www.capnordovest.it