

Economia

17 Novembre 2025

Corso per panificatori artigiani. Il mondo del salato nella panificazione

Tecniche, farine e nuove tendenze dell'arte bianca. Martedì 18 novembre 2025, ore 14.30 / 17.30 presso Molino Naldoni di Faenza



17 Novembre 2025

Un pomeriggio dedicato ai panificatori artigiani per scoprire, conoscere e sperimentare le novità dell'arte bianca.

Martedì 18 novembre 2025, presso il Molino Naldoni di Faenza, si terrà l'incontro "Il mondo del salato nella panificazione: tecniche, farine e nuove tendenze dell'arte bianca", iniziativa promossa dal Sindacato Panificatori Artigiani Confcommercio provincia di Ravenna in collaborazione con il Molino Naldoni.

L'appuntamento rappresenta l'anteprima di un percorso formativo che nel corso del 2026 accompagnerà i professionisti del pane in un viaggio tra tradizione e innovazione, approfondendo aspetti tecnici, nuovi ingredienti e tendenze del settore.

Durante l'incontro si parlerà di farine speciali, processi di fermentazione e diversi stili di impasto e cottura, con momenti di confronto e sperimentazione pratica.

Il pomeriggio sarà guidato dal docente Raffaele Parisi, esperto di panificazione e consulente del settore.

Al termine dell'incontro è prevista una degustazione di prodotti realizzati con le farine del Molino Naldoni. La partecipazione è gratuita e riservata a tutti i panificatori artigiani aderenti al Sindacato Panificatori Confcommercio.

Informazioni e iscrizioni Sindacato Panificatori Confcommercio provincia di Ravenna:

Cervia Via G. Di Vittorio, 26 - Tel. 0544 913913 www.ascomcervia.it

Faenza Viale delle Ceramiche, 35 - Tel. 0546 21355 www.ascomfaenza.it

Lugo Via Acquacalda, 29 - Tel. 0545 30111

www.ascomlugo.it

Ravenna Via di Roma, 102 - Tel. 0544 515611 www.confcommercio.ra.it

□

© *copyright la Cronaca di Ravenna*