

Pane forum in piazza

**19
MARZO
2022**

Un progetto ideato
da **Cesare Marinoni**
e **Luca Piantanida**,
in collaborazione
con **Luigi Caricato**

Nell'ambito di

OLIO OFFICINA FESTIVAL 2022

UNDICESIMA EDIZIONE | 17 - 19 MARZO 2022

Palazzo delle Stelline
Corso Magenta 61, Milano



**PANE IN
PIAZZA**

olioofficina.com

oof

Pane in piazza forum

EDIZIONE O

Ideato da
Cesare Marinoni
e **Luca Piantanida**
in collaborazione
con **Luigi Caricato**

MILANO
PALAZZO DELLE
STELLINE
19 MARZO 2022

L'OFFICINA DEL PANE

*Il racconto del mondo
della panificazione
in tutte le sue forme*

Introduzione ai lavori
Cesare Marinoni
dialoga con
Luigi Caricato
sul presente
della panificazione
e le sfide future.
L'importanza
di un momento
di riflessione tra tutti
gli attori della filiera.

PROGRAMMA

ORE 9.30

Fabrizio Nistri

Consulente ricerca e sviluppo
settore panificazione
*Dal grano al pane: l'importanza
della tecnica e della
selezione delle materie prime*

ORE 9.50

Adriano Del Mastro

Panificatore biologico
*La riscoperta dei grani antichi
nella panificazione*

ORE 10.05

Piergiorgio Giorilli

Maestro Panificatore
*Pani d'Italia:
storia, tradizioni e ricette*

ORE 10.25

Ezio Marinato

Docente di panificazione
*Le scuole di panificazione
e l'importanza della formazione*

ORE 10.45

Paolo Zunino

Ad Gruppo Waico
*L'innovazione tecnologica
a supporto del panificatore*

ORE 11.00

Mattia Vegetti

Interior designer
*Nuove tendenze di design
per i punti vendita*

ORE 11.15

Giovanni Bizzarri

Presidente Aibi (Associazione
Italiana Bakery Ingredients)
*Pane e sociale: il nuovo ruolo
dell'arte bianca*

ORE 11.30

Testimonianze dal mondo
della panificazione
Marina e Luca Piantanida
*Perché facciamo i fornai
e la nostra evoluzione
verso il gluten-free*

Fabio Bertoni

*Le mie esperienze di fornaio
in Medio Oriente*

ORE 12.00

Le Donne del Pane

Video testimonianze di:
**Claudia Giusto, Pina Mazzara,
Sara Parisi, Mirella Tomasiello**

ORE 12.15

Teo Musso – Fondatore
e mastro birraio Birrificcio
Agricolo Baladin
*Pane e Sostenibilità: dal pane
raffermo nasce la birra*

ORE 12.30

Il Pane della Solidarietà

Video testimonianza di
Mons. Angelo Pagano
Vescovo di Harar, Etiopia

ORE 13.00

Break Pane&Olio

ORE 14.15

Luca Vecchiato

Past President Fippa
*È necessaria un'evoluzione
nella rappresentanza del
settore della panificazione?*

ORE 14.30 Tavola rotonda

*Dove sta andando il mondo
della panificazione?*

Intervengono:

- **Nicola Giuntini**

Vice Presidente Vicario Assipan
(Ass. Italiana Panificatori
e Affini) – Concommercio

- **Davide Trombini**

Presidente Assopanificatori
Fiesca – Confesercenti

- **Roberto Capello**

Presidente Fippa
(Federazione Italiana
Panificatori Pasticceri ed Affini)

- **Enrico Meini**

Presidente Panificatori
– Confartigianato

