



OFICINA DE FABRICO DE PÃO CASEIRO

CONVERSA SOBRE GASTRONOMIA DA REGIÃO DE LEIRIA

28·JUN·25

Conversa e Degustação*
ENTRADA LIVRE
(limitada à lotação do espaço)

16H00

Oficina de pão caseiro cozido em forno de lenha

Participação na Oficina mediante inscrição prévia.

20 participantes . M8 anos

INSCRIÇÕES E INFORMAÇÕES:

moinhodopapel@cm-leiria.pt
244 839 672

17H00 - Entrada Livre*

CONVERSA: *"Moinho, Forno e Pão – elementos centrais da vida comunitária numa aldeia portuguesa do Séc. XX – A Valorização dos Moinhos e dos Fornos na História de Portugal"*

Chef Maria Caldeira de Sousa, Mesa de Mérito 2022 por Castelo Branco | Boa Cama Boa Mesa

- A construção da identidade gastronómica a partir do contexto dos ecossistemas locais

Joana Pereira - SOUL (Speaking Out Loud)
Aldeias do Xisto

Sr. Leal - Zé Moleiro da Ponte Cavaleiro

Moderação: Chefe Rui Lopes
– É DE LEIRIA!

18H00 - Entrada Livre*

**DEGUSTAÇÃO DO PÃO
ACABADO DE COZER.**



Siga todo
o programa
aqui:

