



OFICINA DE FABRICO DE PÃO CASEIRO

CONVERSA SOBRE GASTRONOMIA DA REGIÃO DE LEIRIA

25·OUT·25

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

16H00

Oficina de pão caseiro cozido em forno de lenha pelo vencedor do concurso “Escolha Doce dos Leirienses 2025” com o apoio da BARDEC.

Participação gratuita para a Oficina, mediante inscrição prévia, até às 12h do dia 24 (sexta-feira).

20 participantes . M8 anos

INSCRIÇÕES E INFORMAÇÕES:

moinhodopapel@cm-leiria.pt

244 839 672

www.leiriagenda.pt

17H00 - Entrada Livre*

Conversa:

“Pão em Portugal - Contexto alimentar, nutricional e económico.”

Rita Beltrão Martins apresenta a sua obra *Pão em Portugal* - Autora do Guia do Pão em Portugal, Co-fundadora da empresa Terrius.

Susana Leonardo - Plataforma do Pão - AHRESP.

Vânia Ribeiro - Nutricionista Especialista em Nutrição Comunitária e Saúde Pública.

Sérgio Fonseca - CEO Panidor.

Moderação: Chef Rui Lopes – É DE LEIRIA!

DEGUSTAÇÃO DO PÃO ACABADO DE COZER. Exclusivo para participantes.

Siga todo o programa aqui:

