

OFICINA DE FABRICO DE PÃO CASEIRO

CONVERSA SOBRE GASTRONOMIA DA REGIÃO DE LEIRIA

12·JUL·25

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



16H00

A massa mãe de Elisabete Ferreira, a melhor padeira do mundo.
- Pão de Gimonde

Participação na Oficina mediante inscrição prévia.

20 participantes . M8 anos

INSCRIÇÕES E INFORMAÇÕES:

moinhodopapel@cm-leiria.pt
244 839 672

17H00 - Entrada Livre*

CONVERSA:

Pão e Vinho: Religião, Cultura e Sociedade.
António Maduro, Rui Rasquilho e Elisabete Ferreira

Moderação: Chefe Rui Lopes – É DE LEIRIA!

DEGUSTAÇÃO DO PÃO ACABADO DE COZER. Exclusivo para participantes.



Siga todo o programa aqui:



MOINHO DO PAPEL

