

DIA 22

16:00 - 16:45	IREKS – Luiz Farias e Valdir Panettone Lievito Madre – Fermentação Natural com a Magia da Tradição Italiana
17:00 - 17:45	TECMAPAN – Patrick Ambrogi Pinsa Romana Contemporânea: Tendências, Consumo Consciente e Sustentabilidade
18:00 - 18:45	BUNGE – Claudio Neves e Danilo Oliveira Pão Rústico com Grãos

DIA 23

14:00 - 14:45	Fernando de Oliveira Respectus Panis: A Filosofia e a Técnica de Fermentação Inovadoras
15:00 - 15:45	Elisabete Ferreira Broa de Milho Tradicional: Técnica, Sabor e Cultura do Norte de Portugal
16:00 - 16:45	IREKS – Luiz Farias e Valdir Panettone Lievito Madre – Fermentação Natural com a Magia da Tradição Italiana
17:00 - 17:45	TECMAPAN – Charlie Tecchio Resgatando as Tradições: O Fermento Natural de Batata Muito Antes do Levain Saberes Populares, Ciência e Sabor em uma Técnica 100% Brasileira
18:00 - 18:45	BUNGE – Bheatriz Trombini e Adriano Rodrigues Brioche laranja

DIA 24

15:00 - 15:45	IREKS – Luiz Farias e Valdir Panettone Lievito Madre – Fermentação Natural com a Magia da Tradição Italiana
16:00 - 16:45	CHINA – Mr. Liao Jinzhong China History and Culture in one Showpiece
17:00 - 17:45	TECMAPAN – Guilherme Carrillo O Pão Italiano Centenário da Carillo
18:00 - 18:45	BUNGE – Anderson Escossio e Rafael Sancho Ciabatta

DIA 25

14:00 - 14:45	BUNGE – Ernane Cardoso e Vagner Vanucci Reaproveitamento
16:00 - 16:45	IREKS – Luiz Farias e Valdir Panettone Lievito Madre – Fermentação Natural com a Magia da Tradição Italiana
18:00 - 18:45	TECMAPAN – Pedro Frade Técnica de Torta Folhada de Baunilha e Framboesa

APOIO



KitchenAid



PRÁTICA



Toledo do Brasil
Indústria de Balanças Ltda.