

Scuole di panificazione, sfida a colpi di farina e creatività



Per valorizzare la farina di frumento da filiera locale, l'Aspan ha messo in gioco gli allievi del terzo anno delle scuole di panificazione bergamasche, coinvolgendo proprio le nuove generazioni nella sfida di creare prodotti capaci di interpretare l'evoluzione del gusto, nel rispetto della tradizione artigianale. Il concorso "Bread in school" ha vissuto la fase centrale durante fiera Campionaria, quando nello stand-laboratorio dell'Aspan si sono cimentate nella preparazione delle proprie ricette inedite quattro classi in altrettante serate. Ecco i protagonisti e le loro creazioni.

