

FÓRUM DO PÃO 2025



5 DE JULHO | SÁBADO

"O Pão: Tradição, Sustentabilidade e Inovação"

AHRESP

15h00 – Oficina culinária: **"Receitas de aproveitamento de pão: doces e salgadas"**

17h00 – **1.º Capítulo da "Real Confraria da Carracena"**

6 DE JULHO | DOMINGO

15h30 – **"Conversas à volta do Pão: A Farinha"**

16h30 – Oficina culinária: **"Pão de Mafra"**

7 DE JULHO | 2.ª FEIRA

16h30 – Oficina culinária: **"Pão Alentejano"**

8 DE JULHO | 3.ª FEIRA

DIA MUNDIAL DO PANIFICADOR

"O Pão: Tradição, Sustentabilidade e Inovação"

AHRESP

16h30 – **"O Pão que mudou o mundo: Histórias de padeiros que fizeram a diferença"**

17h00 – Debate: **"O padeiro no século XXI: Tecnologia ou Tradição?"**

9 DE JULHO | 4.ª FEIRA

16h30 – **"Conversas à volta do Pão: A Água"**

10 DE JULHO | 5.ª FEIRA

15h30 – Oficina culinária:

"Pão Madeirense"

11 DE JULHO | 6.ª FEIRA

16h30 – **"Conversas à volta do Pão: A Levedura"**

12 DE JULHO | SÁBADO

"O Pão: Tradição, Sustentabilidade e Inovação"

AHRESP

16h30 – Debate: **"A tradição que avança – como as novas padarias procuram manter a identidade regional"**

17h30 – Oficina culinária:

"Pão Criativo para Jovens: Como fazer pão de forma prática e inovadora?"

13 DE JULHO | DOMINGO

15h30 – **"Conversas à volta do Pão: O Sal"**

16h30 – Oficina culinária: **"Pão Algarvio"**

