

Biblioteca Baggio

ANALISI SENSORIALE DEL PANE

A cura di Rete Semi Rurali ets



Partiremo dall'osservazione delle spighe di cereali per capire la storia evolutiva del frumento, analizzeremo i metodi di coltivazione e i tipi di molitura fino ad arrivare ad un'analisi sensoriale guidata di quattro tipologie di pane realizzate con farine e con metodi di panificazione differenti.

Sarà necessario portare uno smartphone e una borraccia.

Sabato 24 ottobre 2026, ore 15

**Partecipazione gratuita su prenotazione.
Scansiona il qrcode o chiama in biblioteca per prenotare.**



Biblioteca Baggio | Municipio 7
Via Pistoia 10 | 0288465804
c.bibliobaggio@comune.milano.it
milano.biblioteche.it

Milano
City of
Literature

