

AL SARAL FOOD 2019 UNO “SHOW COOKING DELLA PANIFICAZIONE” TUTTO DEDICATO AI GIOVANI



PESCARA - È una tecnologa alimentare di alto livello tecnico e scientifico, ma ama essere definita “panificatrice artigiana” perché con e per il pane lei è cresciuta e si è qualificata. Parliamo di **Simona Lauri**, consulente tecnico, perito, docente, maestro e formatore di Panificazione che il 10 e l’11 marzo prossimi sarà protagonista e animatrice dello “Show Cooking della Panificazione”, in programma al Saral Food di Pescara, organizzato da Fiesa

Assopanificatori Confesercenti.

L'attenzione dello show cooking sarà soprattutto per i giovani e per gli alunni dell'Istituto Alberghiero "De Panfilis" di Roccaraso (L'Aquila) ai quali è riservato un ricco calendario di iniziative ed eventi: "I prodotti del panificio del futuro" e "Impariamo un'Arte".

I ragazzi metteranno le mani in pasta proprio per acquisire conoscenze e competenze in materia di panificazione. Sarà una iniziativa diffusa che coinvolgerà anche tutti i visitatori del Saral Food. A tutto questo contribuirà il Laboratorio di Fiesa Assopanificatori che funzionerà per tutta la durata della fiera, animando il contesto con degustazioni, laboratori aperti, show cooking e itinerari alla scoperta delle eccellenze tipiche e tradizionali del territorio.

Simona Lauri è anche giudice di gara nelle tante competizioni nazionali e mondiali. Iscritta all'Ordine dei Tecnologi alimentari e all'Ordine dei giornalisti, direttore responsabile del mensile *Quotidie Magazine*. Ha all'attivo numerose pubblicazioni scientifiche su portali, testate giornalistiche del settore ed è autrice di quattro libri sulla panificazione.