

Il pane di Angera protagonista a Milano

Pubblicato: Martedì 5 Luglio 2016



Il pane di Angera protagonista a Icom Milano, evento che riunisce nel capoluogo lombardo direttori e conservatori di musei di tutto il mondo per un confronto sul settore.

Leggi anche

- [Angera](#) – Il museo di Angera vince con il pane millenario
- [Expo](#) – Ad Expo anche il pane di Angera e la “pizza di Varese”
- [Angera](#) – Angera ha il suo pane e la ricetta è millenaria
- [Angera](#) – Alla scoperta del pane millenario

Il pane, riproposto grazie a studi e approfondimenti sviluppati dal museo archeologico di Angera in collaborazione con i negozianti della città e coadiuvati dal Comune, è stato offerto ai partecipanti, che ne hanno apprezzato la millenaria bontà.

Le pagnotte sono state sfornate dal panettiere di Angera Claudio Giombelli alle 6 di questa mattina ed è stato portato a Milano da Valeria Baietti, assessore alla Cultura del Comune di Angera, presente ad Icom insieme alla conservatrice del museo angerese Cristina Miedico. La ricetta del pane di Angera è stata elaborata da Claudio Mei Tomasi del ristorante Il Porto sul Lungolago di Angera seguendo le indicazioni di SlowFood. Il pane di Angera può essere gustato in vari ristoranti angeresi che lo propongono in menù.

Tommaso Guidotti

tommaso.guidotti@varesenews.it