“PANE NOSTRUM”

Festa internazionale del Pane
20 . 21 . 22 . 23 settembre 2012
Senigallia (Marche – AN) *ingresso gratuito*
Piazza del Duca, Piazza Manni e Rocca Roveresca
XII edizione

A “Pane Nostrum” 2012:
Quattro giorni di fragranze e ritualità, saperi, tradizione e gusto sulla spiaggia di velluto con: FORNI A CIELO APERTO e panificatori in piazza all’opera davanti al pubblico; CORSI GRATUITI DI PANIFICAZIONE adulti e bambini;
Alla scoperta delle tradizioni panificatorie di: Trentino Alto Adige, Liguria, Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Calabria, Sicilia, Germania, Francia.
A fare gli onori di casa come sempre le MARCHE con i **pani** dei panificatori aderenti a **Confcommercio Imprese per l’Italia Provincia di Ancona.** Tra gli ospiti anche l'**Associazione Pizzaioli Marchigiani che proporrà una pizza a km 0;**
I PRODOTTI DELLA BUONA TERRA: La buona terra e la sapienza dell’uomo. Le associazioni professionali agricole e artigiane Marchigiane presentano realtà produttive d’eccellenza (C.I.A., Confcommercio, Terre di Frattula e produttori certificati BIO, Copagri, Coldiretti, CNA, Confartigianato);
Laboratorio dedicato alla CELIACHIA, intolleranza permanente al glutine, con degustazioni e un laboratorio di cucina gluten free per i più piccoli;
Laboratori del Gusto in collaborazione con SLOW FOOD e IMT Istituto Marchigiano di Tutela vini; Percorsi degustativi di Birra: IL PANE LIQUIDO;
Assaggi di olio extravergine certificati OLEA;
Eventi espositivi e Incontri su pane e alimentazione consapevole;
Presentazione del libro ***Il profumo della farina calda***;
Laboratorio sul LIEVITO MADRE con una pasta madre di 150 anni.
*Per la **sezione Food graditi ritorni**:*
tornano i **pluripremiati chef internazionali MORENO CEDRONI e MAURO ULIASSI**
Con la consueta raffinatezza, **l'inventore del Sushi all'italiana, da anni pioniere del “cibo da strada”, Cedroni, accoglierà tutti da Anikò; Mauro Uliassi ritorna a Pane Nostrum con “Tutto pane e pesce fritto”** nella innovativa **cucina ambulante dedicata allo street food.** Torna anche lo **chef Roberto Sebastianelli (campione del mondo di cucina in Lussemburgo nel 1998) con l'innovativo progetto FIORFRI', fiori fritti e altre insolite delizie floreali**.

SABATO 22 CONVEGNO: “Mangio e bevo il mio territorio”

L'ingresso alla manifestazione è gratuito, così come i corsi di panificazione
INFO PER PUBBLICO: panenostrum.com - info@panenostrum.com – tel. 338.7547793

PANE NOSTRUM PROGRAMMA XII EDIZIONE – SENIGALLIA 20 . 21 . 22 . 23 Settembre 2012

I FORNI A CIELO APERTO E I PANIFICATORI IN PIAZZA - Piazza del Duca

In **Piazza del Duca** regnano come sempre i **forni a cielo aperto,** dove durante la giornata prenderanno vita le meravigliose **fragranze in arrivo dalle aree ospiti sia nazionali, che internazionali**. I forni saranno accesi e operativi **giovedì 20 settembre dalle 17.30 alle 21**; mentre nelle restanti giornate, **venerdì, sabato e domenica**, lo saranno **dalle 9 alle 13.30 e dalle 15 alle 21**, con l'eccezione di **sabato 22** nel quale i panificatori in piazza proseguiranno nel loro spettacolo fino alle 22.

CORSI GRATUITI DI PANIFICAZIONE - prato della Rocca Roveresca

Fare il pane è come immergere le mani nel mistero stesso della vita e delle sue diverse espressioni culturali, viste le infinite varianti esistenti. Con i laboratori nell'aula didattica apposita, a Pane Nostrum si impara, si impasta, ci si diverte e si scoprono o riscoprono alcuni segreti direttamente dalla voce di maestri panificatori. **Docente e coordinatore dei corsi è anche quest'anno Antonio Cipriani** (consulente e maestro panificatore), con la collaborazione di **Werter Cuffiani** (maestro panificatore). I corsi 2012 avranno le seguenti lavorazioni: **biscotti di Kamut allo zafferano e profumo di agrumi; pane, pizze e focacce di grano duro con lievito naturale. Tecnica per creare il lievito naturale a casa**.

Tutti i giorni dalle 18.15 alle 20.15 o dalle 21 alle 23 - Si consiglia la prenotazione 338.7547793

I PRODOTTI DELLA BUONA TERRA – Piazza Del Duca

Il percorso attraverso le migliori realtà produttive marchigiane si arricchisce anno dopo anno. Una godibile esposizione di sapori di un tempo e saperi dell'agricoltura di oggi, che presenta realtà locali e produzioni eccellenti del territorio nel solco della tracciabilità. I **protagonisti dell'edizione 2012** sono: Az. Agricola Pittalis, Cioccolateria Vittoria, Az. Agricola Mezzanotte Sandrino, Apicoltura Maurizio Vici, Az. Agricola Muccichini Otello, Az. Agricola Colle Sant'Angelo, La miniera dei sapori Mocheni **(CIA)** – Apicoltura Gabannini, Agricola Si.Gi., Cantina Boccafosca, De Marco Mauro, Az. Agricola Peloni Rosita e Costantino, Az. Agraria Galluzzi, Az. Agr. Trionfi Honorati **(COLDIRETTI)** – Salumificio Artigianale Properzi, Caseificio Il Faro **(COPAGRI)** – Frantoio Lugliaroli, Az. Agricola Le Ville, Az. Agricola Mencaroni, Az. Agricola Roncarati e Ciancone, Frantoio Montedoro, Az. Agricola Cardinali Lamberto **(TERRE di FRATTULA)** – Laboratorio Artigianale Amaltea, Cooperativa Apicoltori Montani, Az. Agr. La Tartaruga, Az. Agricola Luzi, La Fattoria dei Cantori, Iris Birra, Zafferano Montefeltro, Marcozzi di Campofilone, Az. Agricola Marchese Marino **(BIO)** – Macelleria Mariani; Panificio Minardi **(CONFCOMMERCIO)** – Antica Stamperia Carpegna, Birrificio Il Gomito **(CNA)** – Società Artigiana Vasai **(CONFARTIGIANATO)**; e infine, Birrificio Il Mastio di Urbisaglia.

I produttori saranno presenti tutti i giorni con orario continuato dalle 9.30 alle 21 (giovedì dalle 17.30).

PER LA SEZIONE FOOD

Attori d'eccezione anche a Pane Nostrum 2012, MORENO CEDRONI e MAURO ULIASSI

I due rinomati chef internazionali declineranno **la propria arte, premiata con Stelle Michelin e Forchette, in armonia con lo speciale contesto dedicato al pane**.

Moreno Cedroni da Anikò – piazzetta Saffi

Il nome suona quasi nipponico, Anikò, ma si tratta invece di uno slang tipicamente marchigiano che significa "di tutto un po'". L'idea di creare una propria salumeria ittica è nata dopo un corso da un macellaio che gli ha insegnato l'arte della lavorazione della bresaola di vitello. Arte trasferita meticolosamente ai pesci che si ritrovano in imbottiti classici come "baccalà, pomodoro, olive",

"uovo, tonno affumicato con lamponi e zenzero" e nella piada 2012: "mozzarella salsa giardiniera San Daniele di tonno ed erbe di campo". Dedicato a Pane Nostrum, un classico della Madonnina, Tiramisu scomposto con pane del giorno prima.

Mauro Uliassi – "Tutto pane e pesce fritto" - Rocca Roveresca

Per i 4 giorni di manifestazione, lo chef Uliassi dell'omonimo rinomato ristorante sulla spiaggia di velluto, ritorna con il suo progetto dedicato allo *street food*. Grazie all'innovativa cucina ambulante e modulabile presentata in anteprima a Pane Nostrum 2011, l'alta professionalità e la fantasia di Uliassi scendono in strada, nel cuore della manifestazione, per proporre prelibati piatti cucinati ad hoc per il contesto dedicato al pane.

Fiorfrì

Un ritorno anche per l'innovativo progetto Fiorfrì, dello **chef Roberto Sebastianelli** (campione del mondo di cucina in Lussemburgo nel 1998). L'**azienda agricola Fiorfrì produce direttamente fiori** nella sua serra e li trasforma nel suo laboratorio, proponendoli poi **fritti al momento e servendoli pastellati e sotto forma di altre insolite delizie**. I visitatori potranno gustare praline, pastellati, ravioli ripieni, tortelli, zeppole e pane con un ingrediente base: i fiori fritti!

LABORATORI DEL GUSTO IN COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD E IMT – Palazzetto Baviera

I **Laboratori del gusto** in collaborazione con **Slow Food,** che invitano gli interessati sempre nel bellissimo contesto di **Palazzetto Baviera**, quest'anno comprendono degustazioni e abbinamenti con diversi pani presidi. Per la **parte enologica**, gli abbinamenti saranno curati dagli esperti di **IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini**. Si inizia **venerdì 21 con "Profumo di coscia"**, in cui si assaggeranno prosciutti di diversa provenienza e stagionatura, in abbinamento a vini della Tradizione Spumantistica del Verdicchio; si prosegue **sabato 22** protagonisti puntando l'attenzione su tre presidi marchigiani in **"Mosciolo & Cicerchia convolano a nozze, testimone il Lonzino di fico"**, in abbinamento con vini rosati ottenuti da differenti vitigni; infine **domenica 23, "Di che pasta sei!"**, spazio a formaggi con paste di diversa lavorazione a confronto: pasta filata, pasta da coagulazione acida, pasta semi cotta, pasta cotta, pasta erborinata. In abbinamento tre importanti vini marchigiani.

SEDUTE DI ASSAGGIO CERTIFICATE E DI ADDESTRAMENTO OLEA - Cortile di Palazzetto Baviera

Sabato **22 settembre, alle 17**, gli **assaggiatori in formazione e i soci assaggiatori O.L.E.A. gli iscritti all'elenco nazionale che intendano proseguire l'attività di addestramento** e perfezionamento, potranno partecipare a una seduta di assaggio certificato di olio extravergine di oliva, a cura di **OLEA, delegazione di Ancona**, condotta dall'**esperto Assaggiatore, Stefano Cerni** - Capo Panel. **Prenotazioni obbligatorie** entro il 21 settembre al 328-9257710 - e.mail: silvano.zannotti@gmail.com

IL PANE LIQUIDO: LA BIRRA - prato della Rocca Roveresca – Galleria Expò- Ex

Tornano anche quest'anno le degustazioni di "pane liquido", ovvero la birra. Si tratta di una delle proposte più apprezzate di Pane Nostrum, grazie alla quale l'**Associazione Amici della Birra, Marca Gallica di Senigallia**, permette di scoprire sapori e abbinamenti sorprendenti, promuovendo la cultura della birra. Il pomeriggio è dedicato alla degustazione di birre selezionate, mentre dalle 20 c'è il laboratorio di degustazione vero e proprio, con diverse birre europee e nazionali in abbinamento a prelibatezze dall'antipasto al dolce. Si inizia **venerdì 21 con la finestra sull'Europa Brassicola** che punterà su Pils della Schlossbrauerei (Germania), Orval (Belgio), Tripel della Trappe (Olanda) e Dragonhead stout della Orkney (Inghilterra); **sabato 22, largo ai segreti del Mastrobirraio** che permetterà l'**incontro con Jurij Ferri dell'Almond'22**. Protagoniste di questa serata saranno Irie, Maxima, Grand Cru e Noa reserve affinata 18 mesi in legno. **Domenica 23** si va infine alla scoperta di **nuove realtà brassicole marchigiane**: Susy Blonde del Birrificio Pergolese,

Frumentum del Birrificio dei Castelli, Bestiale del Birrificio il Gomito e Abbadia Bruna del Birrificio Il Mastio. Laboratori di degustazione costo euro 18. Si consiglia la prenotazione 338.7547793

LABORATORIO DI LIEVITO MADRE – Palazzetto Baviera

Imperdibile per le amanti della panificazione con pasta madre, l'incontro previsto **venerdì alle 18 con Barbara Gobbi, dell'azienda agrituristica Valdifiori di Sassoferrato (AN)**. Ha infatti ereditato dalle donne della sua famiglia, un **lievito madre che ha ormai più di 150 anni, tramandato di generazione in generazione**. Nel corso della sua esperienza e di ricerche fatte sul campo il lievito è stato portato da pasta madre solida a coltura liquida, da grano tenero a segale; una farina che si adatta facilmente a tutti gli altri tipi di farine. "Questo lievito l'ho desiderato, voluto, coltivato e fatto diventare mio". L'incontro prevederà una parte teorica e una parte più pratica.

SPAZIO AIC – prato della Rocca Roveresca

Da anni, l'**AIC Associazione Italiana Celiachia** è presente a Pane Nostrum con uno stand nel quale trovare tutte le informazioni del caso sulla celiachia, intolleranza permanente al glutine contenuto nel pane, nella pasta, nella pizza o nei biscotti, che sembra sempre più diffusa nella popolazione. Nello spazio gestito dall'AIC, vengono inoltre proposti laboratori e assaggi. Si inizia **venerdì 21** con un **minicorso per mini pasticcieri**, dedicato ai bambini, dalle 17 alle 19 (si consiglia la prenotazione 338.7547793). **Sabato 22, "Happy Hour gluten free"** dalle 18 alle 21. **Domenica 23**, tanti appuntamenti: dalle 10 alle 13, si attiva l'aula didattica, dove imparare tutto sul **"lievito madre" e non solo**, con piccolo omaggio da parte di Edda e dell'Aic Marche (si consiglia la prenotazione 338.7547793); sempre dalle 10 alle 13, allo stand AIC un'altra iniziativa dedicata ai più piccoli: In fuga dal glutine! **Maxi gioco dell'oca**. Infine, dalle 17 alle 20, **merenda con pizza al taglio gluten free**.

PER I PIÙ PICCOLI E PER LE SCUOLE - aula didattica ai giardini della Rocca Roveresca

Sono diversi gli appuntamenti pensati appositamente per i più piccoli, per avvicinarli in maniera giocosa al tema della consapevolezza di ciò che portiamo sulle nostre tavole. A cominciare dal **Laboratorio di panificazione condotto dal maestro panificatore Matteo Borroni**, che si svolge il pomeriggio dal **venerdì alla domenica dalle 15 alle 17**. I bambini si divertiranno manipolando l'impasto del pane e dando forma alla loro fantasia, portandosi a casa i loro piccoli manufatti appena sfornati. L'aula sarà **attiva anche giovedì, venerdì e sabato dalle 8.30 alle 13, per accogliere le classi coinvolte nel progetto dedicato alle Scuole**. Gli studenti potranno imparare a fare il pane e inoltre cimentarsi nell'**antica arte della stampa a mano** grazie alla **Antica Stamperia di Carpegna,** che proporrà l'utilizzo di matrici in legno, sotto la guida di un esperto artigiano. Questa stampa si caratterizza per il tradizionale color ruggine ottenuto da semplici ingredienti: aceto di vino, farina di grano e ferri arrugginiti, un'antica alchimia tramandatasi nel tempo.

IL PANE IN CUCINA – trattorie e osterie del centro storico

In un contesto come questo, l'acquolina in bocca è inevitabile e dunque per pranzare o cenare rimanendo in tema, c'è lo speciale **menù di "Pane in cucina" a cui aderiscono ogni anno più osterie e trattorie del centro storico**. Lo spirito è quello di tornare alla gustosa e sana cucina contadina che insegna a non sprecare alcuna briciola e che ha fatto un'arte del riutilizzo del pane raffermo, senza rinunciare alla fantasia e al gusto. **L'Hostaria della Posta, Osteria del Teatro, Trattoria Rimante, LAB Ostebigio, Osteria del Tempo Perso, Arca di Noè, Il Saladino**, proporranno dunque menu a base di pane, abbinati a carne, pesce, verdure e pasta.

INCONTRI - Presentazione del libro *Il profumo della farina calda* - Palazzetto Baviera

Mario, emigrato in Argentina 33 anni prima, nel 1995 torna nella valle di Buonavena per restituire ai figli di 13 e 11 anni le loro radici. All'ombra di una quercia secolare, sullo sfondo i ruderi del mulino ad acqua del 1600 dove Mario è nato nel 1943, la vita della famiglia Fontana va in scena come a teatro e si intreccia e si scontra con quella di un'intera valle e con le grandi svolte della storia. Un excursus di vita, una comunità divisa e distrutta dalle idee e dalla guerra, la violenza, la miseria, le vendette, il tribolato dopoguerra, fino all'emigrazione in Francia poi in Argentina. Sarà **presentato domenica 23 settembre a Palazzetto Baviera alle 18, il libro *Il profumo della farina calda* (ed. Aliberti, 2011) di Armido Malvolti**, classe 1943, autore emiliano di origine contadina, appassionato di lettura, autodidatta e vincitore di numerosi riconoscimenti. Il libro in questione è stato candidato a ben 8 premi e selezionato da giurie di prestigio da Nord a Sud Italia.

CATTEDRALE DI GRANO – Piazza del Duca

Ogni anno dal 1939 a Campocavallo, un paesino nella provincia di Ancona, festeggia la "Festa del Covo". Espressione della cultura contadina locale, il Covo è un carro interamente coperto di spighe di grano dell'ultimo raccolto, intrecciate fra loro. Gli abitanti di Campocavallo lavorano per mesi alla sua costruzione, scegliendo ogni anno di rappresentare una diversa immagine religiosa. L'edizione 2012 è stata dedicata alla Cattedrale di Santa Maria Assunta (Rieti).

MOSTRA DI MACCHINE AGRICOLE – prato della Rocca

L'A.S.D. Castellaro 2001 espone macchine utilizzate in agricoltura fin dagli anni '20, tra cui un macchinario dei primi del novecento detto "la Concia" che veniva utilizzato per selezionare il grano raccolto. Dopo la lavorazione il grano migliore veniva destinato alla nuova semina e alla produzione del pane, il resto era destinato agli animali da cortile.

PANE DELLA SOLIDARIETÀ – piazza del Duca

Tutti i giorni con orario continuato dalle 9.30 alle 21, l'associazione Il Giardino degli Angeli svolgerà attività di sensibilizzazione attraverso iniziative legate alla panificazione.

SABATO 22 Ore 9,30 / 19,30
CONVEGNO a Palazzo del Duca: "Mangio e bevo il mio territorio"
Foglio a parte

Pane Nostrum è una manifestazione del Comune di Senigallia, Confcommercio e C.I.A. della Provincia di Ancona, realizzata in collaborazione con Camera di Commercio di Ancona, Provincia di Ancona Assessorato all'Agricoltura, Regione Marche Assessorato Agricoltura.

INFO PER PUBBLICO: panenostrum.com - info@panenostrum.com – tel. 338.7547793

Pane Nostrum
Ufficio Stampa
Alessandro Piccinini Comunicazione
Contatti: 339.6829791 – 071.7922244
info@alessandropiccinini.it