

## "PANE NOSTRUM"

Festa internazionale del Pane

14 . 15 . 16 . 17 settembre 2006 . Rocca Roveresca . Piazza del Duca

Senigallia (MARCHE - AN)

Tema della VI edizione: "I PANI DEL MEDITERRANEO"

### A "Pane Nostrum" 2006:

**La Notte dell'Arte Bianca . Corsi gratuiti dedicati agli adulti per imparare a fare il pane . Laboratori del Gusto con Slow Food . I pani del mediterraneo . Le perle gastronomiche delle Marche . I pani francesi, tedeschi e inglesi . Il pane in cucina . Aula didattica per i bambini**

### COMUNICATO STAMPA

**Senigallia si prepara ad intraprendere un nuovo affascinante viaggio nella storia e nella geografia del pane.** Ritornano i **forni a cielo aperto di Pane Nostrum**, festa internazionale del Pane. *"Appuntamento con la qualità, la tipicità ed i sapori delle tradizioni panificatorie delle varie regioni d'Italia e del mondo".*

**Teatro della sesta edizione** della manifestazione, in cui il pane sarà per quattro giorni l'alimento su cui verranno puntati i riflettori, la suggestiva cornice di **Piazza del Duca** e dei giardini della **Rocca Roveresca**. Dopo i successi delle precedenti edizioni **Pane Nostrum**, principale evento nazionale dedicato al pane in tutte le sue declinazioni, **torna ad aprire i suoi forni in piazza per raccontare la strada della qualità della panificazione.**

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

**Seguendo ogni anno un diverso filo conduttore, pani di ogni genere, forma, dimensione e provenienza sono i protagonisti a Pane Nostrum** dove è possibile vedere, assaporare, sentire i profumi, assaggiare e perché no? Impastare.

### **Il tema dell'edizione 2006 "I PANI DEL MEDITERRANEO"**

*"Che cos'è il Mediterraneo? Mille cose insieme. Non un paesaggio ma innumerevoli paesaggi. Non un mare, ma un susseguirsi di mari. Non una civiltà, ma una serie di civiltà accatastate le une sulle altre. Viaggiare nel Mediterraneo significa incontrare il mondo romano in Libano, la preistoria in Sardegna, le città greche in Sicilia, la presenza araba in Spagna, l'Islam turco in Jugoslavia. ....il Mediterraneo è un crocevia antichissimo. Da millenni tutto vi confluisce, complicandone e arricchendone la storia". (Da "Il Mediterraneo" Fernand Braudel editore Bompiani 1987).*

Molto è cambiato dalla data in cui è stato pubblicato il libro dello storico francese Fernand Braudel (morto a ottantatré anni nel 1985), in alcuni casi intere pagine di atlanti geografici sono state ridisegnate. Il tema "I Pani del Mediterraneo" scelto per l'edizione di Pane Nostrum 2006 vuole però pensare a un Mediterraneo senza confini; quel mare che con la sua forma sembra voler

chiudere in un abbraccio i paesi bagnati dalle sue acque; le cui terre ricche di vegetazione delle più svariate, dagli agrumi arrivati dall'estremo Oriente o le agavi, i fichi d'India originari dell'America o gli eucalipti arrivati dall'Australia e i cipressi dalla Persia, hanno in comune piante autoctone come l'**ulivo**, la **vite** e il **grano**, simbolo di semplicità, condivisione, abbondanza. Il grano dunque denominatore comune per un alimento base come il pane ma con preparazioni e sapori differenti dalla Sardegna alla Puglia, dalla Spagna all'Africa del Nord, la Sicilia, la Basilicata, la Calabria che andremo a scoprire in questa edizione di Pane Nostrum facendoci guidare dal profumo e dai colori del Mediterraneo.

**Nell'ambito dell'evento ogni anno è dedicata un'attenzione specifica sulle Marche.** Una regione operosa, al passo con i tempi ma rispettosa delle proprie radici. Luogo ricco di risorse che vengono presentate attraverso il suo "Buon Pane" come il Filone Marchigiano di filiera, il Pane al Farro, il Pan di Serra, il Pane da Agricoltura Biologica; il Pane del Duca.

**Presenti inoltre a Pane Nostrum i pani ed i panificatori europei provenienti da Inghilterra, Germania e Francia** (dalle tre città gemellate con Senigallia Chester, Lorrach e Sens).

## **PANE NOSTRUM 2006 IL PROGRAMMA DELL'EVENTO**

**LABORATORI DI PANIFICAZIONE** Piazza del Duca

**(Orari: 08,30/12,30 - 15,30/20,30)**

**Forni a "cielo aperto"** come veri e propri palcoscenici dove i maestri panificatori con le differenti tecniche da Nord a Sud del mondo propongono l'arte di fare il pane davanti al pubblico. Uno spettacolo che ogni anno si rinnova a Senigallia dove oltre a guardare si può chiedere, provare, interagire. Cinque laboratori collegati con panificatori che lavorano a stretto contatto, mettendo a confronto le diverse tipologie di panificazione.

Un laboratorio, tutti i giorni della manifestazione, è dedicato alle Marche con i suoi pani di filiera. Due laboratori ospitano alternativamente i panificatori provenienti dall'area del Mediterraneo. Due laboratori sono invece dedicati ai panificatori e le scuole di panificazione delle città di Chester, Sens, Lorrach, mantenendo così una tradizione che ha visto negli anni portare ad assaporare pani e dolci tedeschi, francesi, inglesi. Tutti i pomeriggi, un maestro panificatore sarà a disposizione nei laboratori per raccontare le ricette dei pani realizzati.

**AREA VENDITA** Piazza del Duca

**(Orari 09,00/14,00 - 15,00/21,00)**

Ogni tipo di pane presentato alla manifestazione potrà essere acquistato ancora caldo per gustarlo in tutta la sua fragranza, tutti i giorni della manifestazione.

**Un'area in cui l'acquisto è anche un percorso verso una conoscenza sempre maggiore di ciò che mangiamo tutti i giorni.** Nei pomeriggi di sabato e domenica, un maestro panificatore spiegherà i pani in vendita, poiché ognuno dei pani presentato a Pane Nostrum ha una storia di qualità tutta sua. Un passaggio importante perché l'informazione consegna all'acquirente, che rappresenta l'ultimo tratto della filiera, la facoltà di indirizzare la propria spesa in un percorso consapevole, poiché la salute passa anche attraverso l'attenzione a ciò che si mangia.

**L'AULA DIDATTICA** Giardini della Rocca Roveresca

### **Corsi di panificazione per adulti (gratuiti)**

**(Orari 18,30/20,30 - 21,00/23,00)**

Dopo il successo dell'edizione 2005 tornano i corsi per conoscere più da vicino il mondo della panificazione. **Nell'Aula Didattica di Pane Nostrum corsi gratuiti dedicati agli adulti per imparare a fare il pane** e conoscere più da vicino il mondo di questo importante alimento. I posti sono limitati è consigliabile prenotare: **www.panenostrum.com** - Info: 338.4861951

**Domenica 17 alle ore 11,00** Corsi di panificazione di II° livello (€ 15,00)

### **Area per giocare a fare il pane per i piccini**

**(Orari 15,30/17,30)**

L'aula didattica si arricchisce di una nuova area per giocare a fare il pane. Per prestare sempre maggior attenzione all'alimentazione dei più piccoli, questo spazio è dedicato a tutti i bambini che vogliono impastare il loro pane, con l'aiuto di un maestro panificatore.

### **Il pane e le scuole**

**(Orari 9,00 - 12,00)**

Imparare a riconoscere la qualità di ciò che si mangia è uno degli obiettivi che si pone la manifestazione. In questa direzione prosegue il percorso intrapreso sin dalla prima edizione con le scuole elementari. Si parte dal lavoro di panificazione nel laboratorio di Piazza del Duca dove i bambini, accolti dai maestri panificatori, potranno mettere le "mani in pasta", per proseguire in un percorso di conoscenza e divertimento.

## **LABORATORI DEL GUSTO IN COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD**

Palazzetto Baviera - **(Orari 19,30 - a pagamento )**

**L'edizione 2006 di Pane Nostrum vede un felice incontro: in collaborazione con Slow Food si terranno infatti i rinomati "Laboratori del Gusto".**

Ogni sera un "viaggio" guidato alla scoperta di abbinamenti fra pani, salumi, formaggi e grandi vini condotto da **Slow Food**.

Questi i temi dei laboratori:

**Giovedì 14 "Pani e Salumi": due artigiani a confronto** - Pani e salumi con abbinamenti di due rossi marchigiani.

**Venerdì 15 "Pane e Formaggio": il sapore del latte crudo** - Degustazione di formaggi vaccini e pecorino dei monti Sibillini (Presidio Slow Food) in abbinamento a pani salati.

**Sabato 16 "Attenti al lardo"** - Lardi aromatici e salumi a base di lardo in abbinamento a pani naturali ed aromatici e vino bianco.

**Domenica 17 "Nobiltà a tavola": cosce d'autore e grandi bianchi** - Prosciutto, Culatello, Fiocco in abbinamento a pani a lievitazione naturale e vini bianchi.

**Ogni sera dalle 19,00 fino alle 19,30 "Aspettando... Slow Food"** musica in giardino.

Info per prenotazioni: 338.4861951

## **LA STRADA DELLE FATTORIE**

**(Orari 09,00/14,00 - 15,00/20,30)**

La **Confederazione Italiana Agricoltori** della Marca di Ancona presenta un percorso tra le realtà

produttive locali e i prodotti eccellenti del nostro territorio. Un percorso nei sapori di un tempo proposti da agricoltori con i saperi di oggi.

### **RISTORANTE "IL PANE IN CUCINA"** Giardini della Rocca Roveresca

**(Orari 19,00/23,00)**

Un luogo per cenare assaggiando alcuni piatti sapientemente preparati dall'Istituto Alberghiero Panzini di Senigallia. Un menù di ricette che hanno fra gli ingredienti il pane raffermo, a conferma di come con questo ingrediente si possa preparare un intero pasto, dal primo al dolce.

"Il pane non si spreca!" era l'imperativo che gli adulti usavano a tavola con i bambini. Gli insegnamenti di un tempo in famiglia riecheggiano ancora, insieme alla cultura contadina, che ci ha tramandato come un pane non più fresco sia ancora utile in cucina per fare zuppe, pancotti, bruschette o, quando secco, cibo per gli animali. Proprio dall'attenzione e dal rispetto per questo alimento a "Il Pane in cucina" si propone un modo per riutilizzare il pane anche quando sembrerebbe non più adatto per la nostra tavola. Le ricette sono raccolte in un piccolo ricettario preparato dall'Istituto Alberghiero Panzini di Senigallia.

### **MEDITERRANEO DA ASSAGGIARE** Piazza del Duca

**(Orari 12,00/15,00 - 18,00/24,00)**

Un'area per il pranzo, la merenda e la cena durante i quattro giorni della manifestazione, per curiosare nella cucina mediterranea tra: **Pane e Pannelle** (tipico cibo da strada palermitano, il pane di grano duro con le "panelle", ovvero tavolette di farina di ceci fritte, si può trovare ancora in qualche mercato come "a Vucciria" e, anni addietro, era anche una merenda che le mamme davano ai loro bambini a scuola); **Pane Guttiau**, ricetta della Sardegna realizzata mettendo a strati il pane carasau bagnato con del brodo e sugo di pomodoro, pecorino grattugiato... e poi il **Pane Napoletano I Mbottuto** (pagnottella napoletana, svuotata della mollica e farcita con verdure e formaggio e poi tagliata a fette); **panzanella gratinata "cacio e pere"**, **crostoni di pane casareccio**: "bottarga e olio", "alici e capperi", "cozze e vongole", **bruschette con fichi** all'aceto balsamico, assaporando anche i prodotti del territorio marchigiano come **focaccia e salumi di frattula**, **focaccia con erbe e pecorino**, **zuppa di farro alle erbe aromatiche** e, come dolce, tozzetti e vino santo.

## **LA NOTTE DELL'ARTE BIANCA**

*A Pane Nostrum 2006 la "Notte dell'Arte Bianca". Sabato 16 settembre i profumi della nobile arte bianca riempiranno la notte di Senigallia fino alle prime luci dell'alba, tra balli, pizzica, tarantella e tammurriata in omaggio al tema della sesta edizione della Festa Internazionale del Pane: "I Pani del mediterraneo".*

Una lunga "Notte dell'Arte Bianca" aspetta Senigallia, che di spegnere le luci dell'estate non ci pensa proprio. **Dalle 22 di sabato 16 fino all'alba di domenica, i panificatori ospiti di questa Festa Internazionale del Pane 2006 saranno all'opera nei forni a cielo aperto in piazza, sfornando delizia dopo delizia per i palati di chiunque passi sulla spiaggia di velluto quella notte.** Sono le magie dell'Arte Bianca. Suntuosi maritozzi ricoperti di glassa, dolci di tutti i tipi, brioche calde da mangiare di rientro dalla discoteca o da una serata con gli amici. I profumi della nobile arte bianca riempiranno la notte di Senigallia fino alle prime luci dell'alba. E' la notte il momento in cui si svolge abitualmente il lavoro del panificatore, e per una notte, a Pane Nostrum i panificatori condivideranno il loro lavoro quotidiano con quanti vorranno vivere la magia dell'arte bianca. Ma non è tutto. La "Notte dell'arte bianca" unisce idealmente la giornata di sabato e quella

di domenica per un gran finale. Il fil rouge delle due giornate oltre al pane è la **musica popolare** in arrivo direttamente da Puglia e Campania in omaggio al **tema della sesta edizione dell'evento** dedicato quest'anno ai **Pani del Mediterraneo**. Per l'occasione arriveranno a Senigallia tre dei gruppi depositari di una tradizione antica e profonda. **I Cantori di Carpino, Uccio Aloisi Gruppo, Marcello Colasurdo e la Paranza**.

In attesa che la Notte dell'arte bianca abbia inizio infatti, **sabato 16 alle 19,30 la Rocca Roveresca sarà contagiata dai ritmi tarantolati de I Cantori di Carpino**. Sette maestri della Tarantella del Gargano, custodi di una tradizione antica che oggi spopola tra i giovanissimi, resa nota da Eugenio Bennato prima, con cui è nata una fortunata collaborazione, poi dai lavori cinematografici di Winspeare e Davide Marengo. Dopo i Cantori, **alle 22.00 sempre sul parterre della Rocca Roveresca si ballerà la Pizzica Salentina con il grande maestro della Pizzica Uccio Aloisi e il suo Gruppo (Salento)**. **A mezzanotte, questa volta nel palco del Foro Annonario, si cambia totalmente atmosfera con i cinquanta elementi dell'Orchestra di Fiati delle Marche**. Una formazione composta da oltre 50 esecutori provenienti da tutte quattro le province marchigiane. Dopo l'alba al sapore di pane e brioche calde, a "**Pane Nostrum**" prosegue il viaggio nelle sonorità del mediterraneo **domenica 17 con la voce dei cortili, la melodia e il ritmo delle tammurriate di Marcello Colasurdo e la Paranza alle 19,30 sul prato della Rocca Roveresca**.

## **L'ANGOLO DI POLLICINO**

L'intrattenimento per i più piccoli con giochi e merende nel giardino della Rocca Roveresca. Tutti i pomeriggi tra favole, disegni e percorsi in mezzo a balle di paglia per imitare i giochi che facevano in campagna. Le animatrici della "Fiera delle Idee" accoglieranno i bambini per un piacevole momento di divertimento buono come il pane.

## **LA SOLIDARIETA'**

Parlando di pane non si può fare a meno di pensare ai simboli in esso contenuti. Uno per tutti la condivisione e la solidarietà. L'**A.O.S.** Associazione Oncologica Senigalliese e l'**UNICEF** saranno presenti a Pane Nostrum 2006 per svolgere la loro preziosa attività di sensibilizzazione e di raccolta fondi.

**Info per la manifestazione: [www.panenostrum.com](http://www.panenostrum.com) - Tel 338.4861951 - 071.6629256**

## **IL CONVEGNO**

**CEREALI, FARINE E PANI DEL MEDITERRANEO - Il punto della situazione**

*Auditorium San Rocco domenica 17 ore 10,00*

### **Apertura dei lavori**

Luigi Rebecchini

*Assessore alle Attività Economiche del Comune di Senigallia*

### **Saluto delle Autorità**

Luana Angeloni

*Sindaco di Senigallia*

Giampaolo Giampaoli

*Presidente Camera di Commercio di Ancona*

Enzo Giancarli

*Presidente Provincia di Ancona*

Evasio Sebastianelli

*Presidente CIA Ancona*

Massimiliano Polacco

*Direttore Confcommercio Ancona*

### **Interventi**

Umberto Di Punzio

*Segretario Nazionale ASSIPAN Confcommercio*

Rodolfo Santilocchi

*Università Politecnica delle Marche Ancona*

Oscar Schiavon

*Camera di Commercio Ancona*

Giuseppe Politi

*Presidente Nazionale CIA*

### **Coordina**

Ettore Franca

*Agronomo, giornalista, docente di tecnologia degli alimenti all'Università di Urbino*

### **Conclusioni**

On. Guido Tampieri

*Sottosegretario Ministero dell'Agricoltura*