

# **“PANE NOSTRUM”**

**Festa internazionale del Pane**

**20 . 21 . 22 . 23 settembre 2007**

**Rocca Roveresca . Piazza del Duca**

**Senigallia (MARCHE – AN)**

**Tema della VII edizione: “I PANI DEL GRANDE FREDDO”**

## **L'EVENTO NEL DETTAGLIO**

### **LABORATORI DI PANIFICAZIONE**

#### **Piazza del Duca, tutti i giorni dalle 9 alle 21**

Un processo d'artigianato silenzioso, solitario, notturno quello della lavorazione del pane. Un mistero di ingredienti, dosi, tempi e pazienza che grazie a “Pane Nostrum” svela un po' delle sue magie. **Dal 20 al 23 settembre è infatti possibile vedere i maestri panificatori a lavoro per tutta la giornata grazie a cinque magnifici forni a “cielo aperto” disposti nella centrale Piazza del Duca.** I visitatori sono invitati ad ammirare lo spettacolo di gesti e profumi, ad assaggiare i pani caldi appena sfornati, a chiedere segreti, tecniche e ricette. **Uno dei forni è dedicato al pane marchigiano di filiera, realizzato cioè secondo le regole della “tracciabilità”.** Il consumatore può seguire la nascita del pane a partire dalle terre in cui vengono coltivati e raccolti i cereali, fino agli operatori che li trasformano in farina e infine ai panificatori che lo producono.

Per tutti i giorni della manifestazione sarà attiva l'area vendita in piazza del Duca, dove ogni tipo di pane presentato può essere acquistato caldo e gustato in tutta la sua fragranza. **Nei pomeriggi di sabato e domenica** sarà presente un **maestro panificatore pronto a spiegare** la qualità e la storia dei pani in vendita. Nelle intenzioni di “Pane Nostrum” un aspetto fondamentale è infatti la corretta informazione su ciò che portiamo in tavola, che permette all'acquirente (ultimo tratto della filiera) di indirizzare la propria spesa in modo consapevole, sperando alla fine di responsabilizzare anche la testa della filiera attraverso **una domanda consapevole di qualità.**

### **L'AULA DIDATTICA: I CORSI DI PANIFICAZIONE**

#### **Giardini della Rocca Roveresca, tutti i giorni**

Già proposti nelle due edizioni precedenti con grande successo, anche quest'anno a “Pane Nostrum” si potrà imparare a fare il pane. **I corsi panificazione per adulti (gratuiti) si svolgono nell'aula didattica allestita presso i Giardini della Rocca Roveresca.** I posti sono limitati ed è dunque **consigliabile prenotare: info 338.4861951**

**I corsi per adulti si svolgono il 21, 22 e 23 settembre in due turni:** primo turno 18.30/20.30, secondo turno 21/23. **I corsi di panificazione dedicati alla celiachia si svolgono giovedì 20 settembre alle 19.30.** I corsi riservati ai più piccoli **“Mani in pasta! - Il gioco di fare il pane”** si svolgono **tutti i giorni dal 20 al 23 settembre, dalle 15.30 alle 17.30 sempre nell'aula didattica.**

### **LA STRADA DELLE FATTORIE**

#### **Prato della Rocca Roveresca dalle 9,30 alle 21**

“La strada delle fattorie” è un percorso allestito dalla Cia, Confederazione Italiana Agricoltori della Provincia di Ancona, tra realtà produttive locali e prodotti eccellenti del territorio marchigiano. **Tra i sapori di un tempo e i saperi dell'agricoltura di oggi.** La strada si snoda attraverso dodici tappe: il Frantoio Montedoro di Senigallia, Azienda Agricola Ciancone Giacinta, l'Oleificio, Lugliaroli di Senigallia, Mognon Floriano di Castel Colonna, l'Azienda COAM di Pianello di Ostra, I Campagnoli di Montecarotto, l'Azienda agricola Barchiesi Faustino di Morro d'Alba, l'azienda agricola Colle Sant'Angelo di Senigallia, l'Azienda agrituristica “La

collina delle streghe” di Castelbellino, Pittalis Antonio di Ostra, l’azienda agraria Luzi Gianluigi di Sassoferrato e Frattula.

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

### **Condotta Galli Senoni-Senigallia – Palazzetto Baviera, tutti i giorni, alle 20,00**

Si confermano a “Pane Nostrum” 2007 i **Laboratori del gusto in collaborazione con Slow Food, Condotta Galli Senoni-Senigallia**, con cui nel 2006 è nata una interessante sinergia dedicata alla buona gastronomia. Ogni sera, si potrà **imparare ad abbinare i pani**, ad accompagnarli con salumi, formaggi e grandi vini.

### **IL PROGRAMMA DEI LABORATORI**

#### **Giovedì 20 settembre**

Bianchi d’alpeggio e Rossi di pianura con pani di diverse tipologie.

Degustazione di 5 Tome d’Alpeggio di vacca e capra e macagn (presidio Slow Food) Alta Val Sesia. Abbinamento a Lambrusco (2 tipologie).

#### **Venerdì 21 settembre**

Giro di cosce e bollicine con pani di diverse tipologie.

Degustazione di Prosciutti di diverse provenienze: Sauris, Cinta Senese, Nostrano

Casentino (Presidio Slow Food) e Spumanti Metodi Classici: Brut Velenosi, Brut Millesimato Garofoli 2000.

#### **Sabato 22 Settembre**

Parmigiani d’autore con pani di diverse tipologie.

Parmigiani da razze autoctone: vacca bianca e vacca rossa, di diverse stagionature in abbinamento a Verdicchi : Le Vaglie 06 (Santa Barbara) – Pietrone 04 (Bonci).

#### **Domenica 23 settembre**

Salumi forti per palati audaci con pani di diverse tipologie.

Degustazione di Salumi di varie carni anche diverse dal maiale: Pezzente di Matera ( Presidio Slow Food), Ventricina (Presidio Slow Food), Salame d’asino, Salame d’oca, abbinati a vini rossi: Sangiovese “Goccione” (Lucarelli), “Stefano Antonucci Rosso” (Santa Barbara).

## **L’AREA FOOD DI PANE NOSTRUM**

Tutti i giorni i Piazza del Duca

**Per pranzare: dalle 12,00 alle 16,00 i piatti tipici del nord Italia e nord Europa**, in sintonia con il tema della manifestazione “I Pani del Grande Freddo”.

**Per cenare: dalle 19,00 “IL PANE IN CUCINA”**: La cucina contadina insegna moltissimo in molti ambiti. Per quanto riguarda il pane, insegna a non sprecare alcuna briciola. L’arte del riutilizzo del pane raffermo per cucinare sarà proposta nel **ristorante “Il pane in cucina”, aperto tutte le sere per cena dalle 19,00**. Il menù di volta in volta differente è pensato e preparato dagli **chef dell’Istituto Alberghiero Panzini** di Senigallia e comprende piatti della tradizione marchigiana. I posti sono limitati. Si consiglia la prenotazione: info 338.4861951.

### **INOLTRE**

> L’**A.I.S.** (Associazione Italiana Sommelier) **Marche – delegazione di Ancona** e i **“Cuochi di Marca”** (Associazione dei migliori cuochi delle Marche) proporranno appositamente per Pane Nostrum pregiati abbinamenti di vini e gastronomia a partire dalle 17.30 in Piazza del Duca.

> Nello stesso spazio dalle 12,00 alle 16,00 Saranno proposti inoltre **spuntini con “Pane e…” abbinamenti di prodotti tipici**, pani di filiera ed eccellenti vini marchigiani.

## **LA NOTTE DELL’ARTE BIANCA**

*Sabato 22 settembre*

Un mistero d’artigianato esperto e amorevole che si compie di notte, lontano dagli occhi del giorno, quello del pane. **Un mistero di ingredienti e dosi e tempi e pazienza svelato durante la manifestazione “Pane Nostrum” che porta forni e panificatori in piazza per tutta la giornata.**

Per una notte però, “Pane Nostrum” ha pensato alla formula contraria. Perché non invitare i visitatori nel mondo notturno del pane? **Ecco come nasce la “Notte dell’arte bianca”, sabato 22 settembre**, in cui il lavoro dei panificatori non si concluderà alle 21, ma proseguirà fino a tarda notte, spargendo profumi di pane nel vitale sabato della spiaggia di velluto. **Per tutta la notte a scandire l’impasto e gli assaggi di delizia dopo delizia, ci sarà tanta musica dal vivo. Ospiti della “Notte dell’arte bianca” 2007: l’Orchestra di fiati delle Marche** in concerto, alle ore 21,30 in Piazza del Duca. Mentre alle 23,30 sul prato della Rocca Roveresca i **Khorakhanè** (autori de “La ballata di Gino”) da Sanremo 2007 in Concerto.

## **LE MOSTRE DI PANE NOSTRUM 2007**

### **QUOTIDIE: OGNI GIORNO**

**Oper-azioni d’arte di Alberta Pellacani**

**a cura di Mariacristina Cremaschi**

**PALAZZO DEL DUCA Orari: 9,00 / 21,00**

**Quotidie: ogni giorno** è un progetto d’arte pubblica, intesa nell’accezione che designa opere che prevedono la fruizione partecipata del pubblico. Essa è costituita da due momenti distinti, ma che si integrano reciprocamente: video-proiezione e video-installazione.

**Video proiezione** Alcune donne, provenienti da vari paesi del mondo, sono le protagoniste del video *I Pani del mondo* realizzato presso i loro domicili privati. Il documento testimonia i procedimenti domestici di preparazione del pane, frutto di sapienza tramandata semplicemente attraverso la pratica e l’imitazione, che s’intrecciano con memorie e narrazioni sui differenti luoghi di provenienza. Nei modi metaforici dell’arte, la preparazione domestica del pane, alimento base presente in tutte le culture, offre l’opportunità di cogliere uno dei tanti aspetti della quotidianità, ambito spesso trascurato, ma la cui analisi può costituire un prezioso strumento di conoscenza.

**Video installazione** Attraverso l’evento *straordinario* della installazione artistica si ricrea, paradossalmente, una situazione quotidiana, ormai in disuso per i più, ma che continua ad essere custode di atavica ritualità. Intrecciando le proprie mani con i gesti dettati da antica sapienza si potrà essere virtualmente partecipi del rito quotidiano della preparazione del pane.

*La mostra è realizzata con il contributo della **Banca di Credito Cooperativo Ostra e Morro d’Alba**.*

### **LA CASA E IL PANE**

**Tele realizzate da Andrea Ferrari Bordogna**

**GALLERIA EXPO EX Orari: 9,00 / 21,00**

Opere che recuperano la complessità di significati e valori legati al pane, con un linguaggio rispettoso della tradizione figurativa e allo stesso tempo alla ricerca della dimensione più simbolica. Pane, parola carica di significati, evocatrice di valori ancestrali legati alla terra, al calore del sole, alla vita che ciclicamente si rinnova nel succedersi delle stagioni, al lavoro dell’uomo che nella tradizione contadina alterna ai momenti di riposo quelli della fatica nei campi. Andrea Ferrari Bordogna recupera questa complessità di significati e di valori, e lo fa con un linguaggio carico d’ossequio nei confronti della tradizione figurativa, ma al tempo stesso giunge a trascendere il dato reale per trasporre il tutto in una dimensione simbolica, universale. Approdato a questo lavoro dopo l’esperienza delle “crocifissioni”, sembra meditare sul significato eucaristico del pane, sulla sua sacralità, sui suoi legami con una dimensione domestica, familiare, fatta di affetti e di condivisione.

### **IL COVONE**

Una grande cattedrale realizzata con il grano dal famoso gruppo di artigiani di Osimo sarà realizzata sul prato della Rocca Roveresca, dalle 9 alle 21.

## **IL PANE DELLA SOLIDARIETÀ**

**Unicef, A.O.S. Associazione Oncologica Senigalliese e Giardino degli Angeli** saranno presenti a “Pane Nostrum” 2007 per svolgere la loro preziosa attività di sensibilizzazione del pubblico attraverso attività collegate al mondo del pane.

### **SIGEP BREAD CUP**

A “Pane Nostrum” 2007 **domenica 23 dalle 9 alle 13**, presso i laboratori di panificazione, organizzata in collaborazione con il Club Arti e mestieri, partner di Pane Nostrum, si svolge la **Tappa per le selezioni della squadra italiana che parteciperà alla SIGEP Bread Cup 2009** (2° Campionato Europeo della Panificazione). La gara internazionale di panificatori si svolge al SIGEP di Rimini.

Il **Club arti e mestieri** è un’associazione senza fini di lucro che lavora per promuovere la cultura dei mestieri e le arti della panificazione, della pasticceria, della pizza e della cucina, a difesa della professionalità e della qualità dei cibi e, nel contempo, promuovere i valori della condivisione e della solidarietà fra i vari mestieri. Nato per volontà di alcuni professionisti come Fausto Rivola, Mauro Alboni, Marcello Di Lieto, il Club Arti e Mestieri si propone di aggregare tutte le espressioni professionali dell’enogastronomia, sollecitando la collaborazione reciproca. L’associazione conta su un centinaio di soci in tutto il mondo.

**PANE NOSTRUM 2007 – INFO PER IL PUBBLICO: [www.panenostrum.it](http://www.panenostrum.it) – 338.4861951**