

PANE NOSTRUM

Festa Internazionale del Pane

Senigallia (Marche – AN)

18 . 19 . 20 . 21 .settembre 2014

XIV edizione

Piazza del Duca, Rocca Roveresca, Piazza Manni

ingresso gratuito

info: Panenosttrum.com

in programma

IDEE IN FERMENTO: INCONTRI, SHOW COOKING E DEGUSTAZIONI GUIDATE

FORNI A CIELO APERTO e panificatori in piazza all'opera davanti al pubblico

LA CANAPA E LE SUE MOLTEPLICI OPPORTUNITÀ

LA FILIERA MARCHIGIANA DEL PANE

CORSI GRATUITI DI PANIFICAZIONE per adulti e bambini

I PRODOTTI DELLA BUONA TERRA. Sapori di un tempo e saperi dell'agricoltura di oggi

Laboratorio dedicato alla CELIACHIA, degustazioni e CORSO DI CUCINA GLUTEN FREE

Laboratori del Gusto in collaborazione con SLOW FOOD

Percorsi degustativi di Birra: IL PANE LIQUIDO

STREET FOOD D'ECCEZIONE!

INAUGURAZIONE GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE ORE 17,30

Prende il via dalle Marche il racconto della XIV edizione di Pane Nostrum. Dai grani e dalle farine del nostro territorio, quelle del Molino Paolo Mariani di Barbara, della cooperativa agricola Terre del Conero, dell'azienda agricola Roncarati e Ciancone.

L'Arte Bianca, la suggestione di ritualità antiche, lo spettacolo della panificazione in piazza. Nei bellissimi spazi del centro storico di Senigallia, tra Piazza del Duca, Rocca Roveresca e Piazza Manni un profumato viaggio di quattro giorni che riporta il pane alla centralità anche come fatto culturale comunitario, attraverso le sue numerose manifestazioni, le tradizioni, la presenza di **maestri panificatori di diverse aree d'Italia: Marche, Emilia Romagna, Liguria, Toscana, Calabria**, insieme alle scuole di panificazione francesi e tedesche provenienti dalle città Sens e Lorrach, gemellate con Senigallia. Giovedì 18 dalle 17,30 gli studenti e i professori dell'**Istituto Alberghiero Panzini di Senigallia** (area cucina) saranno presenti nei Forni in Piazza di Pane Nostrum per presentare i loro prodotti da forno in occasione dell'inaugurazione dell'evento. Tra i temi di Pane Nostrum 2014, la riscoperta della **Canapa**, che sarà oggetto del programma dei corsi gratuiti di panificazione per adulti e di vari appuntamenti dell'**aula "show cooking e degustazioni"** di **Idee in Fermento**, dove si ci potrà anche cimentare nella produzione e conservazione della pasta madre liquida e solida.

Per chi è intollerante al glutine ci sono le preziose attività dedicate alla celiachia realizzate dall'A.I.C. Marche. **I prodotti agricoli marchigiani, straordinari giacimenti enogastronomici**, si dischiudono in questo favoloso viaggio della XIV Festa del Pane per proseguire poi, in un percorso di trasformazione, con il miglior **cibo da strada** del territorio.

Pane Nostrum è una manifestazione di Confcommercio Marche Centrali e C.I.A. della Provincia di Ancona, realizzata con il Patrocinio del Comune di Senigallia in collaborazione con Camera di Commercio di Ancona, Regione Marche Assessorato Agricoltura. Info: www.panenosttrum.com

IDEE IN FERMENTO

Si amplia proposta nata la scorsa edizione di Pane Nostrum di Idee in Fermento coordinata da **Confcommercio Marche Centrali** e **CIA della Provincia di Ancona**. Oltre all'aula dedicata agli incontri allestita in Piazza del Duca dove tra gli altri appuntamenti è previsto un seminario organizzato da Confcommercio tenuto dall'Agronoma **Oriana Porfiri**, quest'anno è stato predisposto uno spazio adiacente, dedicato agli **Show Cooking** e alle **degustazioni** con un **programma ricco di appuntamenti gourmet**.

IL PROGRAMMA DI IDEE IN FERMENTO

AULA SHOW COOKING E DEGUSTAZIONI	AULA INCONTRI
<p>Consigliata la prenotazione presso la Segreteria di Pane Nostrum all'Expo-Ex o telefonicamente al 348 4240305</p>	
<p><u>Giovedì 18 settembre</u></p>	<p><u>Venerdì 19 settembre</u></p>
<p>Ore 20,00 LA PASTA MADRE SOLIDA E LA PASTA MADRE LIQUIDA con Barbara Gobbi e Gloria Rossi Il programma del laboratorio prevede: rinfresco della pasta madre solida. Realizzazione di un pane di farine miste e semi oleosi con pasta madre solida. Impasto, formatura di un impasto già lievitato. Realizzazione di una focaccia: impasto, formatura di un impasto già lievitato. Rinfresco della pasta madre liquida. Differenze tra pasta madre solida e liquida</p>	<p>Ore 10,00 Confcommercio: Confcommercio Imprese per l'Italia illustra agli studenti dell'Istituto Alberghiero Panzini di Senigallia iscritti all'ultimo anno come intraprendere l'attività per cui sono stati formati.</p> <p>Ore 18,30 CIA Le opportunità del PSR per i giovani che vorranno fare gli agricoltori. Danilo Sebastianelli (Responsabile Ufficio CIA Senigallia) e Dimitri Giardini (Responsabile Ufficio Progetti CIA)</p>
<p><u>Venerdì 19 settembre</u></p>	<p><u>Sabato 20 settembre</u></p>
<p>Ore 16,30 Salumificio Artigianale Properzi: coppa di testa, lonza antica con vino cotto e erbe di montagna, ciauscolo, vino cotto, sapa.</p>	<p>Ore: 16,00 Confcommercio: LA FILIERA DEL PANE TRA STORIA E MODERNITA'. <i>Un percorso dalle origini del frumento ai giorni nostri per comprendere genetica, agronomia, trasformazione, tradizione e cultura.</i></p>
<p>Ore 18,30 Show Cooking con Mauro Uliassi</p>	<p>Seminario tenuto dall'Agronoma Oriana Porfiri con interventi di Massimiliano Polacco Direttore Confcommercio Marche, Giuliano Pediconi tecnologo del Molino Paolo Mariani, Danny Mariani del Molino Paolo Mariani di Barbara (AN).</p>
<p>Ore 20,30 Finis Africae: La canapa a tavola, dal primo al dolce usi e vantaggi</p>	
<p><u>Sabato 20 settembre</u></p>	
<p>Ore 17,00 Paolo Brunelli: laboratorio dedicato al mondo del gelato e non solo. Due proposte e una provocazione dove un gelato di tradizione italiana alla mandorla del Val di Noto viene impreziosito con una gelatina</p>	<p>Ore 17,15 Pierberardo Lucini (consulente molini Agostini Bio) dell'Associazione "Lievitò Naturalmente" parlerà di grani antichi e alimentazione.</p>

<p>di grappa di Verdicchio e olio di canapa.</p> <p>Ore 18,30 Azienda Agricola Trionfi Honorati: Il cacio lo facciamo insieme Vieni, impara a fare il formaggio con la degustazione piramidale di formaggi di bufala e degustalo a casa. Presenta: Giulia Trionfi Honorati Caseificio Piandelmedico Jesi (AN)</p> <p>Ore 20,30 Associazione Amici della Birra Marca Gallica: “Come degustare una birra, i concetti base per iniziare”: quattro birre accompagnate da prodotti marchigiani in una sorta di mini corso nel quale verranno spiegati i concetti fondamentali del mondo brassicolo e le nozioni base della degustazione con l'analisi visiva, olfattiva e gustativa.</p> <p><u><i>Domenica 21 settembre</i></u></p> <p>Ore 17,00 Birrificio Il Mastio e Pizzeria Mamma Rosa: Il famoso abbinamento pizza/birra. La pizza frita napoletana fatta con impasto di farine prettamente marchigiane e mozzarella fiordilatte dei monti Sibillini e la birra Montelago Litha. Birra brassata con malti italiani e frumento marchigiano non maltato.</p> <p>Ore 18,00 Ristorante NAGI: Sushi e Cucina Giapponese Riso, il "pane d'oriente". Degustazione di sushi tradizionale: nigiri, hosomaki, uramaki e birra giapponese.</p> <p>Ore 20,30 Barbara Gobbi: Storie di terre, cereali & bio! La storia di Bruno e Dino dell'azienda agricola Sabatino di Sassoferrato alla riscoperta del grano di saragolla, un cereale "antico". Degustazione con ampia selezione dei loro prodotti: crostini, assaggi di pasta e insalata di grano, in abbinamento ai vini delle cantine Politi di Nidastore.</p>	<p>Ore 18,30 Multiservizi “Mostra 10 anni Multiservizi” incontro condotto da Andrea Carloni</p> <p><i>Domenica 21 settembre</i></p> <p>Ore 10,30 CIA Colazione per pensionati CIA</p> <p>Ore 11,00 CIA Alimenti agricoli funzionali e loro effetto sulla salute (<i>Topinambur, bacche di Goji</i>) Interventi di: Dott.ssa Teresa di Leo, tecnico Evasio Sebastianelli.</p> <p>Ore 17,00 “Aiutare le buone relazioni famigliari: il nostro pane quotidiano” incontro a cura del Consultorio Familiare di Senigallia. <i>Al termine una degustazione semplice e molto “famigliare”:</i> Pane e Olio.</p>
--	---

SABATO 20 settembre 2014 ore 10,00

L'Associazione Culturale Terre di Frattula Organizza un CONVEGNO a Pane Nostrum 2014 dal titolo “Le trasformazioni culturali dell’ultimo secolo e le nuove opportunità” nella Sala convegni (ex ostello) Palazzo del Duca, ingresso in Via Arsilli n.94

I FORNI A CIELO APERTO E IL PANE IN PIAZZA

Per quattro giorni, i maestri panificatori marchigiani e i panificatori italiani ospiti metteranno in scena lo **spettacolo della panificazione** davanti agli occhi del pubblico, nei **forni a cielo aperto allestiti in piazza**. Tra affascinanti e sapienti gesti, si compie la lavorazione del pane, si raccontano le diverse tecniche, l'evoluzione e le varie tradizioni panificatorie in un confronto suggestivo. "Pane Nostrum" regala la possibilità di ammirare la nascita del pane e di assaggiarne le fragranze appena sfornate, confrontandosi con gli esperti del settore provenienti da **diverse regioni d'Italia: Marche, Emilia Romagna, Liguria, Toscana, Calabria**, insieme alle scuole di panificazione francesi e tedesche provenienti dalle città Sens e Lorrach, gemellate con Senigallia. Giovedì 18 dalle 17,30 gli studenti e i professori dell'**Istituto Alberghiero Panzini di Senigallia** (area cucina) saranno presenti nei Forni in Piazza di Pane Nostrum per presentare i loro prodotti da forno in occasione dell'inaugurazione dell'evento.

Un'area dei Forni a cielo aperto sarà dedicata alla **filiera marchigiana della panificazione**, dove il **tecnologo Giuliano Pediconi** e il suo staff mostreranno e racconteranno un percorso di grande fascino compiuto dal grano.

L'AULA DIDATTICA: I CORSI DI PANIFICAZIONE

Prato della Rocca Roveresca

Sempre molto atteso è l'appuntamento con i **corsi di panificazione** organizzati in un'aula didattica apposita, grazie ai quali si impara a fare il pane, ci si diverte e si scoprono o riscoprono alcuni segreti direttamente dalla voce dell'esperto panificatore

CORSI DI PANIFICAZIONE PER ADULTI con Antonio Cipriani

(i corsi sono gratuiti, si consiglia la prenotazione presso la segreteria all'Expo-Ex)

Giovedì 18, Venerdì 19, Sabato 20 e Domenica 21 Settembre
18,15 / 20,15 - 21,00 / 23,00

Programma: Pane, Pizze e Pasta con Farine di Canapa

Assieme al maestro panificatore Antonio Cipriani i partecipanti impareranno a bilanciare: Farina di Grano Tenero, Farina di Canapa, Farina di Grano Duro, Farro Integrale, Semi di Canapa.

Verranno creati 3 impasti diversi per caratteristiche e utilizzo:

Il primo impasto partirà da una idea di pane o focaccia con lievito madre e lievito di birra.

Il secondo impasto è pensato per capire come realizzare un pane esclusivo con miscele di propria creazione di farine e come utilizzare i semi per arricchire il prodotto.

Il terzo impasto sarà realizzato per produrre pasta fresca con e senza uova.

All'interno del corso verrà inoltre spiegato come si crea e conserva il proprio Lievito Madre.

I LABORATORI DIDATTICI PER LE SCUOLE con Antonio Cipriani

Venerdì 19, Sabato 20 Settembre
09,00/12,00

Il mattino l'aula didattica di Pane Nostrum è riservata alle scuole primarie. Si impara ad impastare e a conoscere il "buon cibo", prima di consegnare a ogni studente il proprio pane cotto e ancora caldo.

MANI IN PASTA! con Barbara Gobbi

Venerdì 19, Sabato 20 e Domenica 21 Settembre
Ore 15,00/17,00

Laboratori dedicati ai bambini che giocano a fare il pane.

LA PASTA MADRE SOLIDA E LA PASTA MADRE LIQUIDA con Barbara Gobbi e Gloria Rossi

Giovedì 18 settembre ore 20,00 / 22.00

Nell'aula IDEE IN FERMENTO in Piazza del Duca

(il corso è gratuito, si consiglia la prenotazione presso la Segreteria di Pane Nostrum all'Expo-Ex)
Il programma del laboratorio prevede: rinfresco della pasta madre solida.

Realizzazione di un pane di farine miste e semi oleosi con pasta madre solida. Impasto, formatura di un impasto già lievitato.

Realizzazione di una focaccia: impasto, formatura di un impasto già lievitato.

Rinfresco della pasta madre liquida. Differenze tra pasta madre solida e liquida.

LABORATORI DEDICATI ALLA CELIACHIA

Prato della Rocca Roveresca

Corsi gratuiti riservati ai soci dell'A.I.C. Marche, Associazione Italiana Celiachia Marche.

(Per iscrizioni tel 348 4240305)

Programma

Venerdì 19 Settembre dalle ore 16

Laboratorio "Biscottiamo" (riservato ai bambini)

Arrivato alla sua terza edizione, il corso è dedicato ai più piccoli che si cimenteranno nella preparazione di piccoli dolci sotto la guida dei volontari A.I.C.

sabato 20 ore 10/13

Laboratorio "Mani in pasta senza glutine"

domenica 21 settembre ore 10/3

Laboratorio "CAKE DESIGN di II livello"

Nei pomeriggi di sabato 20 e domenica 21 dalle ore 16 alle ore 20 due laboratori artigianali, specializzati nel "senza glutine", venderanno i propri prodotti.

I PRODOTTI DELLA BUONA TERRA

Oltre 40 produttori per un companatico di eccellenza. Pane Nostrum prosegue con sempre maggior attenzione il percorso intrapreso di promozione del territorio, dei migliori prodotti agricoli e dei giacimenti enogastronomici che fanno la qualità del cibo marchigiano.

Piazza Del Duca

Frantoio Lugiarioli, Az. Agricola Le Ville, Az. Agricola Mencaroni, Frantoio Montedoro, Az. Agraria Cardinali Lamberto, Az. Agricola Roncarati e Ciancone, Salumificio Artigianale Properzi, Caseificio Il Faro, Az. Agricola Muccichini Otello, Apicolura Gabannini, De Marco Mauro, Pasta fresca Minardi, Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo, Bosco d'Oro, Terre del Conero cooperativa agricola, Az. Agricola La Maddalena

Giardini Rocca

Birrificio Il Mastio, Panificio Minardi Tonino, Birrificio del Gomito, Panificio Ragni, Az. Agricola Pittalis, Clà e Fè Buono come il pane, Macelleria Fontanari Aldo, Apicoltura Maurizio Vici, Birrificio millecento, Birrificio Mukkeller, Macelleria Mariani, Birrificio La Cotta

Piazza Manni

Azienda Agricola Di Rocca Priora, Zafferano Montefeltro, Laboratorio Artigianale Amaltea, Az. Agricola Trionfi Honorati, Marcozzi di Campofilone, Az. Agricola Colle Sant'Angelo, Cioccolateria

Vittoria, Az. Agricola Mezzanotte, Az. Agricola SI.GI., A Tutta Birra, Az. Agraria Bicchi Francesco, Az. Agrobiologica La Viola

A PANE NOSTRUM 2014 STREET FOOD D'ECCEZIONE!

Sempre più in voga, oltre che sempre più apprezzato da chi va in cerca delle tradizioni enogastronomiche di un territorio, mantenendo la leggerezza del viaggio, lo **street food (cibo da strada)** prende piede in tutta Italia e convince anche i più prestigiosi chef. Come nel caso di **Moreno Cedroni e Mauro Uliassi, pluripremiati professionisti del gourmet internazionale e di altre pregiate realtà artigianali del territorio.**

MORENO CEDRONI

Piazza Saffi, 10 – tel. 071.7931228

ANIKO' un nome dal suono quasi nipponico che invece rivela uno slang tipicamente marchigiano che significa "di tutto un po'", un cubo di acciaio e tek nella piazzetta Saffi all'imbocco di Corso 2 Giugno. Accanto ai grandi classici, durante i giorni di Pane Nostrum, Anikò propne deliziosi panini e piade speciali e poi un dessert da leccarsi i baffi e dedicato all'evento: il Tiramisu scomposto con pane del giorno prima. In menù ci sono anche panini imbottiti classici come "baccalà, pomodoro, olive", "uovo, tonno affumicato con lamponi e zenzero" e la piada 2012: "mozzarella salsa giardiniera San Daniele di tonno ed erbe di campo".

MAURO ULIASSI

Anche questo anno lo chef stellato **Mauro Uliassi** ritorna con la sua innovativa "cucina ambulante" per proporre il suo cibo da strada. Per dirla con le parole dello chef: *"Un cibo di qualità, spogliato di tutte le sovrastrutture del servizio, ridotto soltanto a cibo da tenere in mano, pronto per soddisfare il bisogno di "fame". Un cibo poco costoso, un cibo tradizionale, facilmente identificabile, ma gourmant".*

*Sempre in tema di **cibo da strada** a Pane Nostrum 2014 saranno presenti:*

Bovinmarche il consorzio degli allevatori marchigiani

L'Azienda agraria **Triofni Honorati** insieme all'**Enociocogelateria Paolo Brunelli**

Migliori il fritto della tradizione ascolana

Marcello di Mamma Rosa e la sua pizza fritta

La Cantina di Bacco la crescita con la farina di mais ottofile

LABORATORI DEL GUSTO SLOW FOOD

a cura della Condotta dei Galli Senoni - Senigallia

Sala Ex Ostello (ingresso Via Arsili) - Ore 20.00

€ 18,00 per prenotazioni 348.4240305

PROGRAMMA

Sabato 20 Settembre

Storie di Vita, Capre e Caprini bio.

Irene & Stefano, un salto nella vita rurale al lago di Fiastra allevando capre.

L'esperienza di Maria Chiara Onida e Aldo Galbiati sui colli dell' Oltrepò Pavese

Ampia degustazione dei caprini delle due aziende

Pani tra cui presidi Slow Food

Degustazione in abbinamento dei vini del Consorzio "Terroir Marche":

Falerio Pecorino Onirocep – Az Pantaleone

Offida Pecorino Donna Orgilla – Az. Fiorano

Offida Pecorino Fiobbo – Az Aurora

Domenica 21 Settembre

Bradi Selvaggi & Bio....!

La storia di Sergio Lapico, allevatore della zona di Cagli di maiali e cinghiali allo stato brado.

In degustazione ampia selezione dei suoi salumi

3 Pani tra cui presidi Slow Food

Degustazione in abbinamento dei vini del Consorzio "Terroir Marche":

Verdicchio dei Castelli di Jesi Pievalta – Az. Pievalta

Verdicchio dei Castelli di Jesi Capovolto Az. La Marca di San Michele

Marche Rosso Nocenzio – La Distesa

Il Consorzio "Terroir Marche" si prefigge la promozione e la valorizzazione della vitivinicoltura biologica/biodinamica marchigiana, la difesa del territorio.

IL PANE IN CUCINA

Le **osterie del centro storico per Pane Nostrum** propongono una cucina che abbia fra gli ingredienti il pane: grattugiato, raffermo, inzuppato... Ricordi di una cucina contadina dove l'attenzione a non sprecare il cibo si trasformava in fantasiose ricette.

Ristorante Eden via marzi 4. Tel 071.659165	Osteria del Teatro via f.lli bandiera 70 Tel 071.60517	Caffè Bicchia P.zza del duca Tel. 071.7931670
Osteria Palazzo Barberini via Mastai 17. Tel 071.7926703	Trattoria Rimante Via Pisacane 59 071.7929384	Trattoria l'Acquario Via Gherardi 10 Tel 071 2410434
Osteria del Tempo Perso Via Mastai 53 Tel. 071 60345	NAGI cucina giapponese Via F.lli bandiera 52 tel 071 60386	Matis Foro Annonario tel 071.7926715
Le Boudoir Caffè Letterario Via Armellini 13 tel 347 4634379	Trattoria Vino e Cibo Via Fagnani 16/18 Tel. 071 63206	

LE MACCHINE DELLA TREBBIATURA

Prato della Rocca Roveresca

L'A.S.D. Castellaro 2001, che organizza a Senigallia la rievocazione storica della trebbiatura, espone in mostra le macchine agricole utilizzate in agricoltura fin dagli anni '20, tra cui la "Spulatura" che veniva utilizzata per ripulire il grano raccolto dalla paglia e da altro. Dopo la lavorazione il grano migliore veniva destinato alla nuova semina e alla produzione del pane, il resto era destinato agli animali da cortile.

CATTEDRALE DI GRANO

Piazza Del Duca (lato Via Chiostergi)

ore 9.30 – 20.30

Espressione della cultura contadina che caratterizza il Comune di Campocavallo, il covo è una costruzione realizzata interamente dagli abitanti del luogo (dal 1939 ininterrottamente ad oggi) con spighe di grano dell'ultimo raccolto e rappresenta ogni anno una diversa immagine religiosa. L'opera di quest'anno è dedicata alla Basilica di San Pietro in Vaticano.

La Festa del Covo si tiene a Campocavallo di Osimo, tutti gli anni nella prima domenica del mese di agosto. La prima edizione risale al 1939.

MOSTRA 10 ANNI MULTISERVIZI

Dal 18 settembre ore 17,30 / 20,30

Dal 19 al 21 settembre Ore 9,00 / 12,30 e 15,30 / 20,30

Galleria Expo-EX

La mostra racconta dieci anni di presenza dell'Azienda sul territorio anconetano cercando di sottolineare in modo semplice e diretto i miglioramenti apportati nel servizio idrico, distribuzione gas, recupero di energia da fonti rinnovabili e rapporto con i clienti.

IL PANE DELLA SOLIDARIETÀ

Piazza del Duca

dalle 9,30 alle 21,00

Il Pane come simbolo di condivisione. I partner etici di Pane Nostrum:

Il Giardino degli Angeli: Associazione di volontariato che si propone di fornire aiuto alla popolazione infantile del Brasile orientale attraverso la costruzione ed il sostentamento di asili e scuole materne, nel quadro della promozione complessiva della famiglia e dell'habitat sociale.

I compagni di Jeneba Onlus: Associazione non profit a tutela dei minori. Sostiene i diritti all'istruzione e alla salute, in Italia ed in Sierra Leone. Riunisce persone che condividono questo pensiero e sono disposte a sostenerlo concretamente, favorendo questi diritti laddove non sono riconosciuti o mancano le risorse per garantirli.

LIFC Marche Onlus: Lega Italiana Fibrosi Cistica Marche Onlus, è fortemente impegnata su un progetto ambizioso, un *Centro Trapianti del Polmone, specializzato per la Fibrosi Cistica, in Ancona* presso gli Ospedali Riuniti che possa costituire eccellenza per tutto il Centro Sud d'Italia. Un progetto ambizioso che prevederà anche la realizzazione di *'Casa Azzurra', una Residenza di Accoglienza per pazienti con fibrosi cistica e loro familiari.*

Ufficio Stampa Pane Nostrum