



XI EDIZIONE

PANENOSTRUM

www.panenostrum.com Festa Internazionale del Pane

15 16 17 18 **SENIGALLIA**
settembre 2011

Alla scoperta delle tradizioni panificatorie di: Croazia, Albania, Serbia, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Toscana, Calabria, Sicilia, Francia, Germania, Presidi Slow Food.

Quattro giorni di fragranze, arte bianca e prodotti della buona terra sulla spiaggia di velluto tra forni a cielo aperto, corsi di panificazione, laboratori e degustazioni. Dal 15 al 18 settembre a Senigallia torna, puntuale a conclusione dell'estate, l'evento che da 11 anni si dedica all'arte bianca, "Pane Nostrum", Festa Internazionale del Pane.

L'XI edizione della manifestazione, oggi riconosciuta anche come una delle occasioni più importanti e significative che celebrano i luoghi e i prodotti di eccellenza della enogastronomia italiana, ha come tema centrale "I Pani delle terre che abbracciano l'Adriatico". Tra gli ospiti di Pane Nostrum 2011 ci saranno infatti panificatori provenienti da Albania, Croazia e Serbia grazie alla collaborazione con il Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Ionio (Associazione nata nel 2001 nell'ambito dell'iniziativa Adriatico-Ionica (I.A.I), che unisce, ad oggi, 38 enti camerali e altre istituzioni pubbliche e private appartenenti ai paesi che si affacciano sulle due sponde dell'Adriatico: Italia, Croazia, Federazione di Bosnia ed Erzegovina, Montenegro, Slovenia, Grecia ed Albania).

Pane Nostrum è un'occasione per riscoprire il valore di un alimento fondamentale che accomuna le culture del mondo e che ha nobilitato l'umanità secondo Predrag Matvejevic. Il Pane, frutto di saperi antichi e di un'alchimia di elementi: terra, acqua, aria, fuoco, mani, pazienza. Pane Nostrum ne racconta le molteplici manifestazioni, la fantasia e le tradizioni, proponendo di fondo una riflessione pratica e concreta su alimentazione corretta e consapevole. Insieme ai panificatori di Spalato (Croazia), Durazzo (Albania) e Belgrado (Serbia) parteciperanno anche i panificatori provenienti dalle regioni adriatiche italiane Emilia Romagna, Marche e Abruzzo. Dalla Francia e dalla Germania arrivano come ormai da tradizione i panificatori di Sens e Lörrach, città gemellate con Senigallia. Presenti inoltre panificatori dalla Sicilia, Calabria e Toscana.

ATTORI D'ECCEZIONE A PANE NOSTRUM 2011

Moreno Cedroni - Anikò

Con la consueta raffinatezza, l'inventore del Sushi all'italiana e da anni pioniere del "cibo da strada", Moreno Cedroni, accoglierà tutti da Anikò, la salumeria ittica che ha fatto scuola con i suoi tagli di salumi di pesce proposti anche come street food. Forte della pluriennale esperienza nel "panino d'autore", Cedroni punta i riflettori del menù sulle prelibatezze realizzate con il pane: l'Happy Toast, il Panino Eggs and Bacon o quello al Baccalà. Ma attenzione attenzione, perché dulcis in fundo per Pane Nostrum c'è anche il "tiramisù" con pane del giorno prima, come vuole la saggia tradizione contadina che insegna a non sprecare alcuna briciola.

piazza Saffi, 10 - tel. 071 7931228

Mauro Uliassi - "Tutto pane e pesce fritto"

Sceglie di lasciare tutti a bocca aperta, pronta per l'acquolina con "Tutto pane e pesce fritto", Mauro Uliassi. Durante la manifestazione la firma d'autore dello stellato chef viaggerà... in roulotte! Grazie a una innovativa cucina ambulante e modulabile presentata in anteprima a Pane Nostrum, l'alta professionalità di Uliassi scenderà in strada, nel cuore della manifestazione, proponendo piatti cucinati ad hoc per il contesto dedicato al pane. Un'occasione conviviale nel più tipico Street food style, ma anche un esempio per i futuri professionisti del gusto che vogliono alimentare la loro passione regalandola al pubblico, senza esaurire le tasche con imprese economicamente più impegnative e difficoltose.

Rocca Roveresca



I FORNI A CIELO APERTO E I PANI IN PIAZZA

INAUGURAZIONE
GIOVEDÌ 15 SETTEMBRE
ore 17.30

Palazzo del Duca - Sala del Trono
16 settembre - ore 17.30

Incontro sul tema:

"Per un nuovo modello di sviluppo,
esperienze di un mercato sostenibile"

Piazza del Duca

15 settembre - ore 17.30 / 21.00
16 settembre - ore 9.00 / 13.30 - 15.00 / 21.00
17 settembre - ore 9.00 / 13.30 - 15.00 / 22.00
18 settembre - ore 9.00 / 13.30 - 15.00 / 21.00

Info: 338.7547793
info@panenosttrum.com
www.panenosttrum.com

Photo: Gio Ghidoni



PAOLA GENZI

15 16 17 18 Festa Internazionale del Pane w w w . p a n e n o s t r u m . c o m
settembre 2011

XI EDIZIONE
Alla scoperta
delle tradizioni
panificatorie di:
Croazia, Albania,
Serbia,
Emilia Romagna,
Marche,
Abruzzo,
Toscana,
Calabria, Sicilia,
Francia,
Germania,
Presti
Slow Food.

L'AULA DIDATTICA

I corsi sono gratuiti.
Si consiglia la prenotazione

Prato della Rocca Roveresca

ore 18.15 / 20.15 - 21.00 / 23.00

Corsi di panificazione
per adulti

Docente e coordinatore dei corsi:
Antonio Cipriani
(maestro panificatore
e consulente - Toscana)
con la collaborazione di:
Werter Cuffiani
(maestro panificatore -
Emilia Romagna).

16 / 17 / 18 settembre

ore 15.00 / 17.00

Mani in pasta!

Laboratori dedicati
ai bambini.

15 / 16 / 17 settembre
ore 9.00 / 12.30

Pane nostrum e le scuole

Laboratori didattici dedicati
alle scuole.

"Mai avuto le mani
in pasta? Mai provato
l'indomabile esaltazione
di veder lievitare
una pagnotta fatta con le
proprie mani, annusarne
il profumo, sperimentarne
la fragranza e croccantezza
al momento di sfornarla?
... Pane Nostrum vi
svelerà tutto quello che
avreste voluto sapere
sul pane e non avete mai
osato chiedere"

Licia Granello, La Repubblica

IL PANE IN CUCINA

Centro storico di Senigallia

La cucina contadina insegna a non sprecare alcuna briciola. L'arte del riutilizzo del pane raffermo per cucinare con fantasia e preparare ottimi piatti è presentata da alcune trattorie e osterie del centro storico di Senigallia.

Per informazioni sui menù e prenotazioni:

La Muta trattoria

via F.lli Bandiera, 55 - tel. 071.7927536

Hostaria La Posta

via Cavour, 26 - tel. 071.60810

Trattoria Rimante

via Pisacane, 59 - tel. 071.7929384

LAB Ostebigio

via Manni, 25 - tel. 071.9010848

Osteria del Teatro

via F.lli Bandiera, 70 - tel. 071.60517
(domenica 18 settembre, chiuso)

SISTEMI ECONOMICI LOCALI SOSTENIBILI

Prato della Rocca Roveresca - ore 9.30 / 21.00

In occasione di Pane Nostrum 2011 l'Assessorato alle Attività Economiche del Comune di Senigallia presenta alcune esperienze di eccellenza del nostro territorio che si distinguono per la scelta di un nuovo modello di sviluppo, capace di trasformare l'etica in fattore strategico e vantaggio competitivo attraverso la valorizzazione della dimensione locale, privilegiando l'utilizzo delle risorse del territorio, verso un'economia equa e socialmente sostenibile.

LA VIA DEL PANE

Palazzetto Baviera - ingresso Giardino del Fico

Esposizione fotografica, progetto dell'artista-viaggiatore-panettiere Franco Rasulo. La mostra è il frutto di un lungo viaggio via terra dal Piemonte all'India che racconta uno dei pochi cibi rimasto presente per tutto il viaggio.

IL PANE DELLA SOLIDARIETA'

Piazza del Duca

L'Ass. Giardino degli Angeli, che offre aiuto alla popolazione infantile del Brasile orientale, svolge attività di sensibilizzazione attraverso iniziative legate al mondo della panificazione.

L'ANGOLO DI POLLICINO

Prato della Rocca Roveresca

Il regno di Pan&Brioche

Un gioco all'aria aperta dedicato ai bambini che dovranno raccogliere e combinare gli alimenti base per le loro ricette per conquistare il Trofeo della Valle di Pan. Guidati dagli animatori attraverseranno divertenti prove di abilità. A cura del Circolo Letterario di Monte San Vito.

LABORATORI DEL GUSTO CON SLOW FOOD

Palazzetto Baviera - ore 20.00

Costo 15,00 euro. Si consiglia la prenotazione: 338.7547793

16 Settembre

Panino e Caprino

Un viaggio tra i caprini di diverse tipologie raccontati dai migliori pani. Abbinamento con 2 tipologie di vini "Pecorino".

17 Settembre

Profumo di fumo

Un cammino tra salumi affumicati accompagnati dai migliori pani. Abbinamento con 2 tipologie di Sangiovese e Montepulciano.

18 Settembre

La vacca bianca in verticale

Diverse stagionature di parmigiano di vacca bianca per scoprirne le diverse aromaticità con abbinati i migliori pani. Abbinamento con 2 tipologie di Verdicchio.

COMUNE DI
SENGALLIA

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROVINCIA DI ANCONA

Camera
di Commercio
Ancona

UNIVERSITA'

PROVINCIA
DI ANCONA

PROVINCIA DI ANCONA

REGIONE
MARCHE

PROVINCIA DI ANCONA

"Il paese dove siamo nati e dove
siamo cresciuti ci ha donato
il sapore del suo pane.
Quando il destino ci spinge
o ci esilia in un'altra terra,
ce lo portiamo con noi, in noi.
Chi perde questo sapore, perde
una parte del proprio paese e di
se stesso."

tratto da "Pane Nostro", Garzanti, 2010,
di Predrag Matvejević.

LA SEZIONE DEDICATA ALLA CELIACHIA

Prato della Rocca Roveresca

La celiachia è l'intolleranza permanente al glutine contenuto nel pane, nella pasta, nella pizza o nei biscotti. Nello spazio gestito dall'AIC, Associazione Italiana Celiachia ci si informa e si assaggia.

16 settembre
ore 17.00

Dolci senza glutine

Corso di cucina
tenuto dal pasticciere
Gian Piero Di Marco

17 settembre
dalle ore 17.00

Stand gastronomico

con piadina e panini senza glutine,
con salumi e porchetta
(chef Filippo Scalese).

18 settembre
dalle ore 17.00

Stand gastronomico

con pizza senza glutine
(chef Filippo Scalese).

Si consiglia la prenotazione 338.7547793

LE MARCHE - UNA ENOLOGIA AL PLURALE

Palazzetto Baviera - ingresso Giardino del Fico - ore 17.30 / 21.00

All'interno dell'elegante Palazzetto Baviera l'IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini conduce il pubblico in un viaggio nelle Marche del vino - degustazioni e presentazione di cantine eccellenti del territorio.

I PRODOTTI DELLA BUONA TERRA

Piazza del Duca - ore 9.30 / 21.00

La buona terra e la sapienza dell'uomo: olio, vino, miele, marmellate, salumi, formaggi... degli agricoltori delle Marche. Le associazioni professionali agricole Marchigiane (C.I.A., Copagri, Coldiretti, Terre di Frattula e produttori certificati BIO) presentano i loro migliori prodotti in un percorso tra realtà produttive locali e prodotti eccellenti del territorio nel segno della tracciabilità. Una godibile esposizione di sapori di un tempo e saperi dell'agricoltura di oggi.

Partecipano:

CIA: Apicoltura Maurizio Vici - Az. agr. Barchiesi Faustino - Az. agr. Colle Sant'Angelo - Az. agr. Cursi Oscar - Az. agr. Mencaroni - Az. agr. Mezzanotte Sandrino - Az. agr. Muccichini Otello - Az. agr. Si.Gi. - Fattoria Brignoni - Fattoria La Collina delle Streghe - Fiorfri

COPAGRI: Caseificio Il Faro - Salumificio Artigianale Properzi

COLDIRETTI: Az. agr. Peloni Rosita e Costantino - Cantina Boccafosca

TERRE di FRATTULA: Az. agr. Cardinali Lamberto - Az. agr. Le Ville - Az. agr. Pittalis

Az. agr. Roncarati e Ciancone - Frantoio Lugliaroli - Frantoio Montedoro

BIO: Apicoltura Paolo Cardinali - Az. agr. Luzi - Az. agr. Ugolini Ferruccio - Iris Birra - Laboratorio Artigianale Amaltea - Valentino prodotti biologici

Sabato 17 ore 17,00 Palazzo del Duca (ingresso via Arsili 94)

Una seduta di assaggio certificato dell'olio extravergine di oliva a cura di OLEA (organizzazione laboratorio esperti assaggiatori). Info: segreteria@olea.info - 328 9257710

LE MACCHINE DELLA TREBBIATURA

Prato della Rocca Roveresca

L'A.S.D. Castellaro 2001, che ha organizzato a Senigallia la prima rievocazione storica della trebbiatura, espone macchine utilizzate in agricoltura nella prima metà del novecento.

CATTEDRALE DI GRANO

Piazza Manni - ore 9.30 / 21.00

Dal 1939 a Campocavallo (AN), si festeggia la "Festa del Covo". Il Covo è un carro interamente coperto di spighe intrecciate fra loro. Centinaia di parrochiani lavorano per mesi alla costruzione del Covo che riproduce ogni anno un simbolo di fede differente. Quest'anno la Cattedrale rappresenta la Santa Eucarestia, benedetta dal Santo Padre Benedetto XVI l'11 settembre ad Ancona. Il grano usato viene coltivato in loco ed è grano duro, tenero e di colore blu.

IL PANE LIQUIDO - LA BIRRA

Prato della Rocca Roveresca - Galleria Expò-Ex

L'Associazione Amici della Birra - Marca Gallica di Senigallia, attraverso corsi e degustazioni con abbinamenti guidati, permette la scoperta di sapori sorprendenti e sconosciuti.

tutti i giorni

ore 17.30 / 20.00 **Fermenti alternativi** Finestra sull'Europa Brassicola con degustazioni.

ore 17.30 / 22.00 **Galleria fotografica** Immagini dei più importanti microbirrifici italiani.

15 Settembre

Malti pregiati e luppoli nobili

Selezione di birre della Repubblica Ceca

16 Settembre

Mille anni di tradizione

Selezione di birre della Germania

17 Settembre

Giovani di belle speranze

Selezione di birre dei microbirrifici dell'Italia

18 Settembre

Specialità ed alchimie birrarie

Selezione di birre del Belgio

Laboratori di Degustazione ore 20,0 Costo 18,00 euro. Si consiglia la prenotazione: 338.7547793

16 settembre

Birre d'A... mare

Mazzancolla con riso thai profumato all'olio e lime
Friska Barley

Seppie con piselli

Belgian Ale Vecchia Orsa

Salmone scozzese affumicato con crostino al burro salato
Pink Ipa Almond '22

Crostata ai frutti di bosco

Draco Montegioco

17 settembre

Non solo... birra e salsicce

Pita con crudo, squalarone e rucola - **Pils Mukkeller**

Roast beef all'inglese con sale di Cipro e valerianella

Susy Blonde Pergolese

Lasagne alla marchigiana

Gatto Mao Dada

Ciambellone rustico

BB10 Barley

18 settembre

Piatti e birre delle Marche

Crostini di pane alle conserve marchigiane - **Ego Collesi**

Sformatini di farro Monterosso con amatriciana di pesce

Moreno Cedroni

Ambrata La Cotta

Pane e formaggi tipici

Bombay Pergolese

Girelle dolci crema ed alchermes

Carmen - Cantina Cardinale