

“PANE NOSTRUM”
Festa internazionale del Pane
15 . 16 . 17 . 18 settembre 2011
Senigallia (Marche – AN) ingresso gratuito
Piazza del Duca, Piazza Manni e Rocca Roveresca
XI edizione

A “Pane Nostrum” 2011:

I PANI DELLE TERRE CHE ABBRACCIANO L'ADRIATICO

in la collaborazione con il Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Ionio.
Panificatori ospiti in arrivo dalle regioni adriatiche italiane, da Spalato (Croazia), Durazzo
(Albania) e Belgrado (Serbia).

Attori d'eccezione a Pane Nostrum 2011 gli chef MORENO CEDRONI e MAURO ULIASSI

Quattro giorni di fragranze, arte bianca e prodotti della buona terra 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 (*Quest'anno incentrati sulla farina di Farro e sull'antico “LIBUM”*)

I PRODOTTI DELLA BUONA TERRA. Sapori di un tempo e saperi dell'agricoltura di oggi a cura delle associazioni professionali agricole Marchigiane (**C.I.A. Copagri, Coldiretti, Terre di Frattula e produttori certificati BIO**)

Laboratorio dedicato alla **CELIACHIA**, l'intolleranza permanente al glutine, con degustazioni e un **CORSO DI CUCINA GLUTEN FREE** (quest'anno dedicato ai dolci).

Laboratori del Gusto in collaborazione con **SLOW FOOD.**

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE DI VINI MARCHIGIANI a cura di **IMT**

Percorsi degustativi di Birra: **IL PANE LIQUIDO**

Presentazione del progetto FIORFRI' – pane e fiori fritti

IL PANE IN CUCINA: l'arte del riutilizzo del pane raffermo in collaborazione con alcune trattorie e osterie del centro storico di Senigallia.

Venerdì 16 settembre, la Sala del Trono a Palazzo del Duca, ospita l'incontro sul tema “Per un nuovo modello di sviluppo: esperienze di un mercato sostenibile” (inizio alle 17.30),

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

COMUNICATO STAMPA

Pane Nostrum

Ufficio Stampa

Alessandro Piccinini Comunicazione

Contatti: 339.6829791 – 071.7922244

info@alessandropiccinini.it

Edizione da chef per Pane Nostrum 2011! Anche i due stellati chef Mauro Uliassi e Moreno Cedroni alla XI Festa Internazionale del Pane dal 15 al 18 settembre a Senigallia (Marche – AN). Quattro giorni di fragranze, arte bianca e prodotti della buona terra sulla spiaggia di velluto con forni a cielo aperto, corsi gratuiti di panificazione, laboratori e degustazioni per tutti, anche i celiaci. Tema centrale dell'XI edizione “I Pani delle terre che abbracciano l'Adriatico”, alla scoperta delle tradizioni panificatorie di: Croazia, Albania, Serbia, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo. Panificatori in arrivo anche da Toscana, Calabria, Sicilia, Francia, Germania, Presidi Slow Food.

Dal 15 al 18 settembre Senigallia (Marche – AN) verrà avvolta dal profumo delle deliziose **fragranze panificatorie adriatiche**. Torna infatti, puntuale a fine estate, la manifestazione che da 11 anni si dedica all'arte bianca, **“Pane Nostrum”, Festa Internazionale del Pane** (ingresso libero).

La manifestazione, oggi riconosciuta anche come **una delle occasioni più importanti e significative che celebrano i luoghi e i prodotti di eccellenza della enogastronomia italiana**, si svolge nel cuore del **centro storico di Senigallia, tra Piazza del Duca e l'elegante Palazzetto Baviera col Giardino del Fico, Piazza Manni e il Prato della Rocca Roveresca**.

L'XI edizione della manifestazione 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 Matvejević**. 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 a questa XI edizione di Pane Nostrum anche **i panificatori provenienti da alcune regioni adriatiche italiane Emilia Romagna, Marche e Abruzzo**.

Inoltre dalla Francia e dalla Germania arrivano come ormai da tradizione i panificatori delle scuole alberghiere di Sens e Lorrach, città gemellate con il Comune di Senigallia, insieme agli alunni dell'Istituto Alberghiero Panzini di Senigallia. Presenti anche panificatori dalla Sicilia, Calabria e Toscana e Presidi Slow Food.

Attori d'eccezione a Pane Nostrum 2011 Moreno Cedroni e Mauro Uliassi. I due rinomati chef internazionali saranno coinvolti ognuno nel proprio stile e con i propri prodotti, **declinando però la loro arte premiata con Stelle Michelin e Forchette, in armonia con lo speciale contesto dedicato al pane.**

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.**

Sceglie di lasciare tutti a bocca aperta, pronta per l'acquolina con “Tutto pane e pesce fritto”, Mauro Uliassi. Per i 4 giorni di manifestazione infatti, 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 e si posizionerà nel cuore della manifestazione, proponendo piatti cucinati ad hoc per il contesto dedicato al pane. Un'occasione conviviale privata e pubblica insieme nel più tipico Street food style, ma anche un esempio per i futuri professionisti del gusto che vogliano alimentare la loro passione regalandola al pubblico, senza esaurire le tasche con imprese economicamente più impegnative e difficoltose.

Tra le iniziative che caratterizzano ogni anno Pane Nostrum ci sono i richiestissimi corsi gratuiti per imparare a fare il pane, quest'anno concentrati sulla farina di farro e sull'antica

ricetta del Libum. La mattina e il pomeriggio ci sono poi anche **Laboratori di panificazione pensati per le scuole e per i più piccoli** che possono a loro volta mettere le “**Mani in pasta**”, sempre con la guida di un esperto panificatore, e giocare con la cultura del pane.

Tutti i giorni **da giovedì 15 settembre (inaugurazione alle 17.30)**, in piazza del Duca si accendono i **sei forni a cielo aperto**, sei laboratori nei quali **ammirare l'arte dei panificatori al lavoro dalla mattina alla sera** (giovedì dalle 17.30 alle 21; gli altri giorni dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 21; sabato fino alle 22). Uno di questi forni è esclusivamente dedicato al **pane marchigiano**.

L'attenzione va anche alla **celiachia** (intolleranza permanente al glutine) per la quale sono previsti **corsi di cucina e stand gastronomici ad hoc, curati dall'AIC**.

Per quanto riguarda il **companatico**, sempre più rinomato e ampliato, c'è il percorso attraverso i **“PRODOTTI DELLA BUONA TERRA” con gli agricoltori delle associazioni professionali agricole Marchigiane (C.I.A. Copagri, Coldiretti, Terre di Frattula e produttori certificati BIO)** che presentano i loro migliori prodotti in un percorso tra realtà produttive locali e produzioni eccellenti del territorio nel segno della tracciabilità.

Tantissime le occasioni di **degustazione e i Laboratori** attraverso i quali imparare ad abbinare pane, companatico e vini di eccellente qualità: **Laboratori del Gusto in collaborazione con Slow Food; Laboratori sul “Pane liquido” o meglio la Birra con l'Associazione Amici della Birra – Marca Gallica di Senigallia; degustazioni dei migliori vini marchigiani con IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini**.

In un contesto come questo, l'acquolina in bocca è inevitabile e per pranzare o cenare rimanendo in tema, c'è lo speciale **menù di “Pane in cucina”, proposto da alcune trattorie e osterie del centro storico** di Senigallia. 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.

A Pane Nostrum infine, il pane è anche occasione di eventi espositivi e dibattiti. Venerdì 16 settembre, la Sala del Trono a Palazzo del Duca, ospita l'incontro sul tema “Per un nuovo modello di sviluppo: esperienze di un mercato sostenibile” (inizio alle 17.30), mentre il Prato della Rocca Roveresca accoglie i **“Sistemi economici locali sostenibili”**, alcune esperienze di eccellenza del nostro territorio che si distinguono per aver scelto un nuovo modello di sviluppo economico, **presentate a latere dall'Assessorato alle Attività Economiche del Comune**.

Immane anche alcuni momenti espositivi divenuti tradizione della festa. Accanto alle antiche Macchine per la trebbiatura, torna la sorprendente **“Cattedrale di grano”** realizzata con centinaia di spighe di grano intrecciate per la tradizionale **Festa del Covo di Candia**, che quest'anno sarà **dedicata alla Santa Eucarestia ed è stata benedetta dal Papa in occasione del Congresso Eucaristico ad Ancona**. Affascinante e coerente con lo spirito di Pane Nostrum è poi la **mostra fotografica “La via del pane”**, nella quale saranno esposte una trentina di foto che l'artista-viaggiatore-panettiere Franco Rasulo ha scattato dal Piemonte all'India, concentrandosi sul pane e sui panettieri come elemento comune, in un allestimento dell'artista Antonio Catalano.

“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 IL PUBBLICO: tel. 338 7547793 – www.panenostrum.com

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

FORNI A CIELO APERTO, LABORATORI DI PANIFICAZIONE IN PIAZZA

Piazza del Duca

Giovedì 15

ore 17,30 – 21

Venerdì 16

ore 9 – 13,30 / ore 15 – 21

Sabato 17

ore 9 - 13,30 / ore 15 – 22

Domenica 18

ore 9 – 13,30 / ore 15 – 21

In un contesto insieme semplice, coinvolgente e raffinato, si può ammirare lo **spettacolo dei maestri panificatori impegnati al lavoro nei sei forni a cielo aperto, allestiti in piazza del Duca**. Uno spettacolo di gesti e profumi che attrae migliaia di curiosi e che si rinnova ogni anno, tra domande, stupori e ricette. Guidati dai suggestivi racconti dei maestri panificatori, i visitatori possono infatti confrontare le diverse tipologie di panificazione, scoprendo ciò che avviene nei vari laboratori dove si fa il pane. Accanto ai **forni dedicati al tema dell'edizione e dunque quest'anno alle specialità panificatorie provenienti dalle due sponde del mare Adriatico**, immancabile è ogni anno il **forno esclusivamente concentrato sulle eccellenze delle Marche** e quello dedicato ai **grandi classici rappresentativi della migliore tradizione panificatoria italiana ed europea**.

Tra i pani e i dolci tipici presentati a Pane Nostrum 2011: dalla **Croazia** il *Soparnik*, prodotto tipico di Spalato che si prepara da più di 1000 anni, con bietole, cipolle e aglio; dall'**Albania** alcuni dolci tipici (*Torta al cetriolo dolce e alla carota, sfoglia, trilecce, Ballokume, Piramide*) e pani tipici (*Qahì, Samuna, Pane di ceci, Pane nero, Panino*); dalla **Serbia** il *Deverek, il Burek* (che ha origini nella Serbia meridionale ed era un alimento tradizionale dall'epoca dell'invasione turca), *Pane Casareccio e Pane al mais*. Dall'**Emilia Romagna** si potrà gustare il *Pane all'uovo*, dall'**Abruzzo** il *Pane Abruzzese Tradizionale, Fiadoni, Maritozzi "rimpiz arcisciut", Neole, Sfogliatelle, Pan Rozzo*; dalla **Toscana** il *Pane di Altopascio* e dai presidi slow food *Testarolo Pontremolese e Marocca di Casola*; dalla **Calabria** il *Pane condito e la Pitta Catanzarese*; dalla **Sicilia** il *Pane Etneo tradizionale, Mafalda Siciliana, Schiacciata, Pane Di Semola Con Olive, Pane Di Semola Con Pomodori Secchi, Biscotti Al Sesamo*. Tantissimi i **pani marchigiani**: *Pani di filiera Marchigiani, Pane del Duca, Pane al Farro, Pangallo, Pane delle Terre di Frattula, Pane sciapo di Fabriano, Pane Biologico, Pane cotto a legna ai fiocchi di patate, Pane della domenica, pani speciali alla cipolla, zucca, olive, noci, pizze, focacce e dolci tipici come ciambelle all'anice, paste di mosto oltre ai tradizionali calcioni di Serra San Quirico*. Dalla **Francia**, i sapori saranno quelli di *Baguette e Croissant*; dalla **Germania** arriveranno *Laugenbrezel, Trauben Brote, Zopf*. Tra le altre bontà presenti ci saranno poi il *Pane di Matera Igp* e altri **pani dai Presidi Slow Food** come il *Pane dell'Alta Murgia, il Pane tradizionale di Lentini e l'Ur-Paarl*.

CORSI DI PANIFICAZIONE

Aula Didattica Prato della Rocca Roveresca

Per adulti, due turni: dalle 18.15 alle 20.15 - dalle 21 alle 23

(Si consiglia la prenotazione 338.7547793)

Venerdì 16, sabato 17 e domenica 18, dalle 15 alle 17

“Mani in pasta!”, laboratori per i bambini

“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 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”, ha scritto Licia Granello su “La Repubblica”. Per esempio, avete mai preparato il Libum? A “Pane Nostrum” 2011 si impasta il **pane della Roma antica!** Focaccia a base di **farina di farro** utilizzata come offerta agli dei in cerimonie e riti, il “**Libum**” sembra essere il più antico pane documentato e la autorevole fonte scritta in cui si trova la ricetta è il "De Agri cultura" di Marco Porcio **Catone** (234-149 a.C.). Il **corso**, condotto e coordinato dal maestro panificatore e consulente **Antonio Cipriani (Toscana)**, con la collaborazione del maestro panificatore **Werter Cuffiani (Emilia Romagna)**, prevede una panoramica su farine e sfarinati, sui cereali usati nella panificazione e poi in particolare sulle varie forme di farro, oltre a cenni sul lievito naturale (un pezzettino di lievito prodotto in loco sarà affidato a chi vorrà per essere portato a casa). La ricetta per il libum è stata rintracciata da Cipriani e rivista con accorgimenti per la migliore resa nel gusto contemporaneo. I partecipanti, oltre alla parte teorica, potranno divertirsi nella parte pratica, impastando personalmente il pane. Oltre al libum sarà inoltre proposta la ricetta di una frolla con olio d'oliva al posto dello strutto, per realizzare facilmente biscotti e crostatine senza timore di sconvolgere il colesterolo. 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 di Pane Nostrum, si impara, si impasta, ci si diverte e si scoprono o riscoprono alcuni segreti direttamente dalla voce di maestri panificatori.

I corsi sono gratuiti e si svolgeranno come ogni anno in due turni (dalle 18.15 alle 20.15 e a seguire dalle 21 alle 23). Si consiglia la prenotazione 338.7547793.

I laboratori didattici pomeridiani “Mani in pasta” sono invece dedicati ai bambini, che nelle giornate di **venerdì 16, sabato 17 e domenica 18**, dalle **15 alle 17** nell’Aula Didattica al Prato della Rocca, possono giocare a fare il pane, approfittando poi di una sana merenda.

LO SPAZIO DEDICATO ALLA CELIACHIA

Prato della Rocca Roveresca

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 settembre, alle 17

Confermati i frequentatissimi **corsi e laboratori a cura dell’Aic Marche (Associazione Italiana Celiachia)**. La **celiachia** è l’intolleranza permanente al glutine contenuto nel pane, nella pasta, nella pizza o nei biscotti. Nello spazio gestito dall’AIC, ci si informa e si assaggia. Molte le iniziative in programma: **venerdì 16 settembre, alle 17, si potrà imparare a realizzare “Dolci senza glutine”**, grazie al corso di cucina tenuto dal **pasticcere Gian Piero Di Marco (i corsi sono gratuiti, si consiglia la prenotazione 338.7547793)**. Nelle giornate di **sabato 17 e domenica 18** invece, sempre dalle 17, lo stand gastronomico dell’AIC proporrà rispettivamente **piadina e panini senza glutine con salumi e porchetta, e pizza senza glutine, preparati dallo chef Filippo Scalese.**

I PRODOTTI DELLA BUONA TERRA

Piazza del Duca – Tutti i giorni, dalle 9.30 alle 21

Sin dal suo esordio undici anni fa, la manifestazione ha dato attenzione al pane e al companatico di qualità, presentando una grande **selezione di Prodotti della Buona Terra**. La buona terra quando unita alla sapienza dell’essere umano e al rispetto, dà vita a olio, vino, miele, marmellate, salumi, formaggi. Ne sanno qualcosa gli 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. Accanto ai prodotti degli agricoltori, ci sono il buon pane e i dolci da forno dei panifici certificati con il **“Marchio Qualità Panifici Provincia di Ancona” della Camera di Commercio di Ancona.**

Elenco Produttori:

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

COPAGRI: Caseificio Il Faro - Salumificio Artigianale Properzi

COLDIRETTI: Az Agricola Pelsoni Rosita e Costantino - Cantina Boccafosca

TERRE di FRATTULA: Az Agricola Cardinali Lamberto - Az Agricola Le Ville - Az Agricola Pittalis - Az Agricola - Roncarati e Ciancone - Frantoio Lugliaroli - Frantoio Montedoro

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

Sabato 17 settembre

ore 17 - Palazzo del Duca (ingresso Via Arsili 94)

Seduta di assaggio certificato dell'olio extravergine di oliva a cura di OLEA (organizzazione laboratorio esperti assaggiatori).

Info: segreteria@olea.info

Mob. 328 9257710

FIORFRI' - Fiori fritti!

Piazza del Duca

Pane Nostrum si rivela **terreno ideale per presentare nuove originali imprese, come quella di “Fiorfri”**. Tra le novità da gustare nei 4 giorni di “Pane Nostrum” ci sono infatti anche i **fiori fritti!** **Lo chef Roberto Sebastianelli (campione del mondo di cucina in Lussemburgo nel 1998) presenta in prima assoluta l'azienda agricola Fiorfrì, inserita nel percorso della “buona terra”, che produce direttamente fiori nella sua serra e li trasforma nel suo laboratorio, proponendoli poi fritti al momento, servendoli pastellati e sotto forma di altre insolite delizie.** I visitatori potranno gustare praline di achillea e menta, praline di mais e petali di rosa, pane al petalo di rosa fritto, zeppole alle violette, maritozzino con fiore misto. Inoltre si potranno assaggiare due tipi di pasta ripiene con fiori: raviolo fritto mille fiori e tortello fritto al geranio. I fiori pastellati proposti per l'occasione sono tagete, bocca di leone, crisantemo, begonia, fiore di carota selvatica.

LABORATORI DEL GUSTO CON SLOW FOOD

Palazzetto Baviera

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 settembre – ore 20

Molto attesi e apprezzati sono i **Laboratori del gusto con Slow Food**, tenuti a Palazzetto Baviera, per **imparare ad abbinare i pani** e ad accompagnarli con salumi, formaggi e grandi vini.

Venerdì 16 settembre, si inizia con **“Panino e Caprino”**, viaggio tra i caprini di diverse tipologie, raccontati dai migliori pani e in abbinamento con due tipologie di vini “Pecorino”.

Sabato 17 settembre invece, **“Profumo di Fumo”**, un cammino tra salumi affumicati accompagnati dai migliori pani e in abbinamento con due tipologie di Sangiovese e Montepulciano.

Infine, domenica 18, protagonista è **“La Vacca Bianca in Verticale”**, cioè diverse stagionature di parmigiano di vacca bianca per scoprirne le diverse aromaticità con abbinati i migliori pani e due tipologie di Verdicchio. Il costo per partecipare ai singoli laboratori è di 15 euro.

LE MARCHE: UNA ENOLOGIA AL PLURALE

Palazzetto Baviera – ingresso giardino del Fico
Dalle 17.30 alle 21

All'interno dell'elegante Palazzetto Baviera (a ridosso di Piazza del Duca), l'**IMT – Istituto Marchigiano di Tutela Vini** condurrà il pubblico in un **percorso degustativo tra i migliori vini marchigiani**, presentando alcune delle cantine eccellenti del territorio.

IL “PANE LIQUIDO”: LA BIRRA!

Galleria Expò / Prato Rocca Roveresca

Fermenti alternativi – Finestra sull'Europa Brassicola con degustazioni guidate

Tutti i giorni dalle 17.30 alle 20

Laboratori serali con degustazioni e abbinamenti

Venerdì 16 – Sabato 17 – Domenica 18 settembre dalle 20

€ 18,00 a persona - per prenotazioni 338.7547793

Mostra fotografica sui più importanti micro birrifici italiani

Tutti i giorni dalle 17.30 alle 22

Le origini della birra si perdono in leggende che fanno nascere questa bevanda dal pane, con il quale condivide gli ingredienti base della produzione: cereali, acqua e lievito. Bevanda preferita di Sumeri, Babilonesi e poi dei Faraoni, nell'antico Egitto era considerata un dono divino della dea Iside. In Italia, testimonianze del suo consumo risalgono ai tempi degli Etruschi e all'Antica Roma. La diffusione in tutta Europa si deve poi ai monaci nel Medioevo che nei periodi di digiuno si sostenevano con questa bevanda da loro considerata il pane liquido. L'Associazione Amici della Birra – Marca Gallica di Senigallia da alcuni anni promuove la cultura birraia attraverso corsi e degustazioni con abbinamenti guidati. A Pane Nostrum propone Laboratori serali nei quali scoprire insoliti e gustosi abbinamenti di birre artigianali italiane con piatti dall'antipasto al dolce, passando per pesce, roast beef, conserve e molto altro. Nel pomeriggio, degustazioni guidate di birre nazionali (selezione di birre dei microbirrifici dell'Italia) e internazionali (selezione di birre della Repubblica Ceca e del Belgio). È inoltre allestita una galleria fotografica sui più importanti micro birrifici italiani e sul loro modo di fare, pensare, concepire le fasi di produzione e la stessa birra.

Degustazione di birre nazionali e internazionali

Giovedì 15: “Malti pregiati e Luppoli nobili” selezione di birre della Repubblica Ceca;

Venerdì 16: “Mille anni di tradizione” selezione di birre della Germania;

Sabato 17: “Giovani di belle speranze” selezione di birre dei microbirrifici dell'Italia;

Domenica 18: “Specialità ed Alchimie Birrarie” selezione di birre del Belgio.

Laboratori serali

Venerdì 16 settembre: “Birre d'A... Mare”

Mazzancolla con riso thai profumato all'olio e lime in abbinamento a Friska Barley; Seppie con piselli in abbinamento a Belgian Ale Vecchia Orsa; Salmone scozzese affumicato con crostino al

burro salato abbinamento a Pink Ipa Almond '22; Crostata ai frutti di bosco in abbinamento a Draco Montegioco;

Sabato 17 settembre: “Non solo birra e salsicce”

Pita con crudo, squaquarone e rucola in abbinamento a Pils Muckeller; Roast beef all'inglese con sale di Cipro e valerianella in abbinamento a Susy Blonde Pergolese; Lasagne alla marchigiana in abbinamento a Gatto Mao Dada; Ciambellone rustico in abbinamento a BB10 Barley;

Domenica 18 settembre: “A tavola con le Birre delle Marche”

Crostini di pane alle conserve marchigiane in abbinamento a Ego Collesi; Sformatini di farro “Monterosso” con Amatriciana di pesce “Moreno Cedroni” in abbinamento a Ambrata La Cotta; Degustazione di pane e formaggi tipici in abbinamento a Bombay Pergolese; Girelle dolci crema ed alchermes in abbinamento a Carmen Cantina Cardinale

IL PANE IN CUCINA

Centro storico

Per pranzare o cenare rimanendo in tema, c'è il “Pane in cucina”. La cucina contadina insegna a non sprecare alcuna briciola. L'arte del riutilizzo del pane raffermo per cucinare con fantasia e preparare ottimi piatti sarà riproposta da alcune trattorie e osterie del centro storico di Senigallia in un prelibato itinerario gastronomico dedicato al pane. Nello specifico, **La Muta** trattoria, **Hostaria della Posta**, **Osteria del Teatro**, **Trattoria Rimante** e **LAB Ostebigio**, apriranno le loro porte a Pane Nostrum, proponendo **menu realizzati esclusivamente a base di pane, abbinati a carne pesce e verdure e pasta.** 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; Osteria del Teatro (Domenica 18 chiuso), via F.lli Bandiera, 70, tel. 071.60517; Trattoria Rimante, via Pisacane, 59, tel. 071.7929384; LAB Ostebigio, via Manni, 25, tel. 071.9010848.

IL PANE E LE SCUOLE

Prato della Rocca

Giovedì 15, venerdì 16, sabato 17 - ore 9 - 12.30

Tra le attività collaterali più importanti di Pane Nostrum ci sono i Laboratori didattici per le scuole. Condotti nelle meraviglie del pane da un **Maestro panificatore**, i bambini potranno partecipare al **Laboratorio di panificazione** proposto la mattina nell'aula didattica al Prato della Rocca Roveresca e vivere un'occasione divertente e utile, imparando a manipolare l'impasto del pane e a dare forma alla fantasia, per poi portarsi a casa i piccoli manufatti appena sfornati.

MOSTRE ED EVENTI

Come sempre, “Pane Nostrum” propone anche interessanti momenti espositivi sempre ispirati alla cultura del pane.

CATTEDRALE DI GRANO

Ad accogliere i visitatori in Piazza Manni, ci sarà la tradizionale Cattedrale di Grano. Ogni anno dal 1939 a Campocavallo, un paesino nella provincia di Ancona, si festeggia la “Festa del Covo”. Il Covo è un carro interamente coperto di spighe di grano intrecciate fra loro. Il grano usato viene coltivato direttamente in loco ed è grano duro, grano tenero, grano di colore blu. di parrocchiani lavorano per mesi e mesi alla costruzione del Covo che riproduce di anno in anno un simbolo di fede differente. La Cattedrale di Grano di quest'anno (4,50 x 2,50 e 5,20m di altezza) è **dedicata**

alla Santa Eucarestia e verrà benedetta dal Santo Padre Benedetto XVI, il prossimo 11 settembre ad Ancona.

LE MACCHINE DELLA TREBBIATURA

Esposte nel Prato della Rocca Roveresca ci sono anche le macchine della trebbiatura, ovvero macchine (trattori e attrezzature) utilizzate in agricoltura nella prima metà del novecento. L' A.S.D. Castellaro 2001 ha organizzato a Castellaro di Senigallia, nel luglio scorso, la seconda rievocazione storica della trebbiatura e si propone di esporre le macchine tipiche nella lavorazione delle campagne e sempre presenti nell'aia della casa colonica marchigiana.

LE VIE DEL PANE

Palazzetto Baviera - Giardino del fico

Dal Piemonte all'India, il pane come minimo comun denominatore. Affascinante progetto dell'artista-viaggiatore-panettiere Franco Rasulo, la mostra fotografica "La via del pane" è il frutto di un lungo viaggio via terra verso Oriente, dal Piemonte all'India. Nel suo lento procedere prima in bici, poi con altri mezzi, Franco Rasulo ha fotografato decine di panettieri, raccontando il lento mutamento di uno dei pochi cibi che, cambiando faccia e gusto, è rimasto presente per tutto il viaggio. Una trentina di foto di pane e panettieri sarà esposta accompagnata da un'installazione dell'artista Antonio Catalano, dedicata a sua volta al pane.

SISTEMI ECONOMICI LOCALI SOSTENIBILI

Prato della Rocca Roveresca 9.30 - 21

Venerdì 16 settembre, Sala del Trono di Palazzo del Duca, ore 17.30 – Incontro sul tema "Per un nuovo modello di sviluppo: esperienze di un mercato sostenibile"

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 aver scelto un nuovo modello di sviluppo economico. Un modello capace di trasformare l'etica in fattore strategico, in vantaggio competitivo attraverso la valorizzazione della dimensione locale, privilegiando la produzione e l'utilizzo delle risorse del territorio, verso un'economia equa e socialmente sostenibile. Il ruolo dell'Amministrazione Comunale in questo senso è quello di promuovere, sostenere e diffondere nel territorio le buone prassi di sostenibilità economico – ambientale. Per questo, venerdì 16 settembre nella Sala del Trono di Palazzo del Duca, l'Assessorato alle Attività Economiche organizza un incontro sul tema "Per un nuovo modello di sviluppo: esperienze di un mercato sostenibile". Sono previsti interventi di Nino Roncarati dell'Azienda Roncarati e Ciancone, affiancato da Rodolfo Santilocchi dell'Università Politecnica delle Marche, di Bruno Chiappa della azienda Stalla San Fortunato affiancato da Stefano Tavoletti dell'Università Politecnica delle Marche e di Gianni Berna dell'Azienda Maridiana Srl affiancato da Ippolito Antonini dell'Università di Camerino. Inizio alle 17.30. Ingresso libero.

IL PANE DELLA SOLIDARIETÀ

Tutti i giorni con orario continuato dalle 9.30 alle 21

Appuntamento per mettere a fuoco la cultura dell'alimentazione responsabile, Pane Nostrum diventa un'occasione anche per parlare di solidarietà. Anche quest'anno, il Giardino degli Angeli svolgerà attività di sensibilizzazione attraverso iniziative legate alla panificazione. Il "Giardino degli angeli -

O.N.L.U.S.” è un’associazione di volontariato che si propone di fornire aiuto alla popolazione infantile del Brasile orientale, attraverso la costruzione e il sostentamento di asili e scuole materne, nel quadro della promozione complessiva della famiglia e dell’habitat sociale.

L’ANGOLO DI POLLICINO

“Il Regno di Pan&Brioche” è **un gioco all’aria aperta a cura del Circolo Letterario di Monte San Vito**, nel quale i bambini dovranno raccogliere e combinare gli alimenti base per le loro ricette, capire il valore del gioco di squadra e conquistare il Trofeo della Valle di Pan. Guidati dagli animatori verranno coinvolti in divertenti prove di abilità che porteranno ad una simpatica sorpresa da condividere.

“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.

“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 Matvejevic**)

INFO PER IL PUBBLICO: info@panenostrum.com; 338 7547793; www.panenostrum.com

Pane Nostrum

Ufficio Stampa: Alessandro Piccinini Comunicazione

Contatti: 339.6829791 – 071.7922244

info@alessandropiccinini.it