

IL PROGRAMMA DI PANE NOSTRUM 2010

L'AULA DIDATTICA

Giardini della Rocca Roveresca

CORSI DI PANIFICAZIONE PER ADULTI (ingresso gratuito)

Con i maestri panificatori: Verter Cuffiani (Emilia Romagna) e Antonio Cipriani (Toscana)

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, a Pane Nostrum, si impara, si impasta, ci si diverte e si scoprono o riscoprono alcuni segreti direttamente dalla voce di maestri panificatori.

Tutti i giorni dalle 18,30/20,30 o dalle 21,00/23,00

Si consiglia la prenotazione 338.7547793

MANI IN PASTA!

Tutti i giorni dalle 15,30 alle 17,30

Laboratori didattici **dedicati ai bambini**. Si gioca a fare il pane insieme al maestro panificatore Matteo Borroni del "Panificio Eredi Borroni" di Potenza Picena (MC).

PANE NOSTRUM E LE SCUOLE

16/18 settembre ore 8,30/12,30

Ogni anno a Pane Nostrum molti giovani alunni delle scuole del territorio, attraverso laboratori didattici dedicati, si avvicinano in maniera giocosa al tema della consapevolezza di ciò che portiamo sulle nostre tavole. Tra corsi di panificazione e percorsi tematici.

I PRODOTTI DELLA BUONA TERRA

Piazza del Duca

ore 9,30 / 22,30

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 e Coldiretti**) 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.

LA SEZIONE DEIDCATA ALLA CELIACHIA

Giardini 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. Molte le iniziative in programma:

Venerdì 17

dalle ore 18,00 alle ore 21,00

assaggi di bruschette e pizza

Sabato 18

dalle ore 18,00 alle ore 21,00

Stand gastronomico prodotti gluten free

Domenica 19

dalle ore 10 alle ore 13

Corso di cucina in collaborazione con Molino Rivetti

(I corsi sono gratuiti, si consiglia la prenotazione 338.7547793)

dalle ore 18,00 alle ore 22,00

Stand gastronomico con prodotti gluten free

A Pane Nostrum l'AIC è sostenuta da **Molino Rivetti, Schar e Bi Aglut.**

LABORATORI DEL GUSTO CON SLOW FOOD

Palazzetto Baviera

Ore 19,45

Laboratori del gusto a cura di Slow Food Marche, Condotta dei Galli Senoni Senigallia in collaborazione con Pane Nostrum. *Per imparare ad abbinare i pani e ad accompagnarli con salumi, formaggi e grandi vini.*

Venerdì 17 Settembre

“Capra campa...Capra crepa”

In degustazione:

4 formaggi caprini di diverse tipologie e stagionature... a voi la scelta del migliore

3 Tipologie di pani, dal più delicato al più intenso

2 tipologie di vino nazionale e internazionale

Sabato 18 Settembre

“Parola di Norcino...”

In degustazione:

Dalla voce di Giulio, norcino di lunga data, i segreti dell'esperienza... dalle sue mani i profumi dei salumi! Giulio Tombini, norcino di Calcinelli di Fano, racconterà la sua esperienza di oltre 40 anni e ci farà apprezzare alcune delle sue migliori produzioni.

3 tipologie di pani tra cui alcuni presidi Slow Food

2 vini: Brut Rosè Metodo Classico Az. Garofoli e Sangiovese “Goccione” Az. Lucarelli

Domenica 19 Settembre

“Verde, Grigio, Blu...è tutta questione di muffe!!!”

Un cammino tra alcuni dei più importanti erborinati di Italia ed Europa

In degustazione:

L'eleganza dello Stilton.

Il carattere del Roquefort e del Cabroles...accompagnati da una gradita “Sorpresa Locale”

3 tipologie di pani, tra cui alcuni Presidi Slow Food

2 vini: abbinamento con 2 grandi vini europei e marchigiani

costo a persona € 20,00

per informazioni e prenotazioni: 338.7547793

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 sarà riproposta da alcune trattorie e osterie del centro storico di Senigallia in un prelibato itinerario gastronomico dedicato al pane.

La Muta trattoria, **Hostaria della Posta**, **Osteria del Teatro** e la **Trattoria Rimante**, proporranno dei menu prodotti 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 via F.lli Bandiera,70 tel. 071.60517
- Trattoria Rimante via Pisacane, 59 tel. 071.7929384

PANE E VINO

Piazza del Duca

16 settembre ore 17,30 / 22,30

17 . 18. 19 settembre ore 12,00 / 22,30

La bellissima Piazza del Duca, cuore di Senigallia, è il luogo in cui durante i quattro giorni di Pane Nostrum si potranno fare deliziosi spuntini attorno al pane accompagnati da degustazioni di vini marchigiani a cura dell' A.I.S. Associazione Italiana Sommelier Marche.

Tutti i giorni alle ore 18,00 l'A.I.S. in collaborazione con Pane Nostrum organizza degustazioni guidate con una selezione di cantine marchigiane d'eccellenza.

IL PANE LIQUIDO – LA BIRRA

Giardini della Rocca Roveresca Galleria Expò-Ex

L'Associazione Amici della Birra – Marca Gallica di Senigallia da alcuni anni promuove la cultura della birra attraverso corsi e degustazioni con abbinamenti guidati, permettendo la scoperta di sapori sorprendenti e sconosciuti, dall'antipasto al dolce.

Birra in Mostra

Tutti i giorni

Un percorso che guida il visitatore dalle origini storiche, passando per la produzione e arrivando all'esposizione di boccali e oggetti da collezione.

Degustazione di birre nazionali e internazionali

Tutti i giorni dalle 17,00 alle 20,00

Degustazione di birre nazionali e internazionali guidate da componenti dell'Associazione e coordinate dalla presenza di mastro birrai Italiani che presenteranno le loro produzioni.

Venerdì 17 Settembre sarà presente **Il Piccolo Birrificio di Apricale (Imperia)**, **Domenica 19 il Birrificio Vecchia Orsa** gestito dalla cooperativa sociale Fattoriabilità di Crevalcore (Bologna).

Laboratori di Degustazione

Inizio ore 21,15

“Il Mondo del cibo e delle bevande comprende un gruppo immortale, quello dei fermentati. I prodotti ottenuti tramite fermentazione sono caratterizzati da un fascino primordiale, poiché trattengono in sé lo spirito della natura selvaggia” (Michel Jackson)

Venerdì 17

“Frumento in fermento”

Un viaggio per scoprire le origini comuni della birra e del pane, partendo dal loro elemento base: il cereale.

In degustazione:

Aventinus, Schneider

Runa Bianca, Montegioco

Gueze 100% Lambic Bio, Cantillon

Andechs Weisse

Sabato 18

“Alte, basse, bionde o brune... scopriamole insieme”

Un appuntamento per sfatare i luoghi comuni del consumo della birra, parlando delle sue tipologie e approfondendone le modalità di produzione.

In degustazione:

Duchesse de Bourgogne

Lom – Cajun

Stout – Vecchia Orsa

Chouffe Dobbelen Ipa Triple

Domenica 19

“Le birre dei monasteri”

Un viaggio nei luoghi della tradizione monastica del pane liquido, alla scoperta di tradizioni e tecniche brassicole che dal Medioevo sono state tramandate nel corso dei secoli.

In degustazione:

Orval

Isid'Or

St. Bernardus Prior 8

Maredsous Blonde

Il costo a persona per ogni laboratorio è di € 12,00. Si consiglia la prenotazione 338.7547793

L'ANGOLO DI POLLICINO

Giardini della Rocca Roveresca

IL GIOCO DELL'OCA VERDE

16 settembre dalle 17,30

17 . 18. 19 settembre dalle 16,00

Pane Nostrum in collaborazione con Inteatro presenta “Il Gioco dell'Oca Verde”, un macroallestimento che permette ai bambini di giocare a squadre lungo un percorso dell'eco-sostenibilità; guidati dagli attori vengono coinvolti in divertenti **prove di abilità eco-compatibili**. Lo scopo del gioco è divertirsi acquisendo una coscienza ecologica attraverso un approccio creativo: discutendo su temi come la salvaguardia dell'ambiente, il valore dell'acqua come risorsa ambientale, le logiche del riciclo e del riutilizzo, la raccolta differenziata. **Ocaverde è la rivincita dell'oca intelligente** e riunisce tutte le persone che finalmente trovano divertente occuparsi del proprio territorio e dell'ambiente in maniera razionale

IL GIOCATTOLAIO DELLE FAVOLE

Tutti i giorni

Il falegname Paolo Sebastianelli di Brugnetto di Ripe (il Paese dei Mestieri) titolare da oltre cinquant'anni titolare della ditta "Arreda Artigiana", costruisce per hobby giocattoli in legno dal sapore antico, ispirati agli anni '50 e '60 in mostra Pane Nostrum.

IL PANE E LE ROSE: GLI APPUNTAMENTI MUSICALI di Pane Nostrum 2010

Sabato 18 dalle ore 16,30

Itinerante

Gruppo folcloristico della Valle dei Mocheni.

Sabato 18 ore 18,00

Giardino Rocca Roveresca

Luca Colantonio in concerto "I DUE VOLTI DELLA FISARMONICA"

Un progetto musicale volto a valorizzare il mondo ammaliante della fisarmonica e articolato in due parti: nella prima parte vengono inizialmente eseguiti autori classici quali Bach e Scarlatti per poi arrivare ad una musica contemporanea tratta da autori russi e francesi. Nella seconda parte, invece, viene proposto un repertorio molto vario che va dal genere francese, ovvero dei valzer musette, a colonne sonore tratte da film molto famosi fino ad arrivare e finire con il fantastico mondo del Tango argentino con la musica di Piazzolla.

Il concerto di **Luca Colantonio** è **organizzato in collaborazione con il Festival Internazionale della Fisarmonica di Castelfidardo - AN** (La 35esima edizione è in programma dal 5 al 10 ottobre 2010 con ospiti di grandissimo rilievo e di innovazione musicale: www.festivalcastelfidardo.it).

Domenica 19 ore 18,00

Giardino Rocca Roveresca

Orchestra dei Fiati delle Marche

Il maestro Michele Mangani dirige l'Orchestra di fiati composta da cinquanta elementi, unica nel suo genere nelle Marche, in un repertorio di Musiche da film. La particolarità delle esibizioni che possono essere apprezzate anche da chi è digiuno di musica classica rende l'Orchestra dei Fiati delle Marche un'occasione speciale per avvicinare alla musica nuove fasce di pubblico.

IL PANE DELLA SOLIDARIETA'

Giardino della Rocca Roveresca

L'Associazione **Giardino degli Angeli** svolge attività di sensibilizzazione attraverso iniziative legate al mondo della panificazione.

CATTEDRALE DI GRANO

Piazza del Duca

ore 9,30 / 22,00

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. Centinaia 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 rappresenta il **Santuario della Madonna di Pompei**. Il grano usato viene coltivato direttamente in loco ed è grano duro, grano

tenero, grano di colore blu. Le misure dell'opera sono di 11mq di base e circa 5 metri e mezzo di altezza.

LE MACCHINE DELLA TREBBIATURA

Giardino della Rocca Roveresca

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

SPECIALE ANNULLO FILATELICO

Piazza del Duca

Sabato 18 settembre dalle 15 alle 21,00

In occasione della X edizione di Pane Nostrum lo speciale annullo filatelico dedicato alla Festa Internazionale del Pane di Senigallia. Un'opportunità interessante non solo per i collezionisti ma anche per tutti coloro che desiderano un ricordo unico e tangibile nel tempo.

Il banco per l'ANNULLO POSTALE a cura delle Poste Italiane sarà operativo in Piazza del Duca il giorno Sabato 18 Settembre dalle 15,00 alle 21,00.

“Appuntamento con la qualità, la tipicità ed i sapori delle tradizioni panificatorie delle varie regioni d'Italia e del mondo” **Pane Nostrum** è un affascinante e articolato viaggio nella storia e nella geografia del pane. **“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.**

“Finchè sono stata signorina, mi è toccato di fare il pane in casa. Questo voleva nostra madre, e questo bisognava fare: non per economia, (...), ma per tradizione domestica: e le tradizioni domestiche erano, in casa nostra, religione e legge. Dura legge, quella di doversi alzare prima dell'alba, quando il sonno giovanile ci tiene stretti stretti nelle sue braccia di velluto e non vuole assolutamente abbandonarci! (...) Ma passato il primo momento la faccenda prendeva il suo ritmo quasi di festa.” **dalla Novella “Il Pane” di Grazia Deledda**

INFO PER IL PUBBLICO: www.panenostrum.com – 338.7547793