Food, â??Pane Nostrum 2025â??: in scena lâ??eccellenza dellâ??arte bianca a Senigallia

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Al via a Senigallia la XXII edizione di 'Pane Nostrum â?? Salone nazionale dei lievitati' che, dal 26 al 28 settembre, chiamerÃ a raccolta panificatori, pizzaioli, pasticceri e ristoratori per tre giorni allâ??insegna di masterclass, laboratori e incontri b2b. Sono oltre 200 le tipologie di pane esistenti in Italia. Dal nord al sud, ogni regione, ogni provincia, ogni cittÃ , ne vanta almeno uno tipico che si distingue dagli altri per forma, farina uti lizzata, lievitazione e cottura. Se poi a questi si aggiungono pizze, focacce e piadine, come pure biscotti, dolci, grandi e piccoli lievitati, ci si rende subito conto di quanto lâ??arte bianca sia fondamentale per il nostro paese non solo a livello cultura le ma anche per lâ??indotto economico che genera. In ogni momento della giornata, infatti, questi prodotti riempiono le nostre tavole guadagnandosi di diritto il primato nella dieta mediterranea e nella nostra piramide alimentare. Ed Ã¨ per questo che da ben ventidue anni, Confcommercio Marche Centrali e Cia Provincia di Ancona vuole rendergli omaggio con un evento che chiama a raccolta i piÃ¹ autorevoli professionisti e artigiani del paese (pizzaioli, panificatori, pasticceri, ristoratori, buyer della gdo, operatori ho.re.ca . e fornitori) che hanno cosÃ¬ lâ??occasione di incontrarsi, confrontarsi e approfondire tutte le novitÃ del settore attraverso workshop, incontri a tema e laboratori. Il tutto allâ??interno di un affascinante borgo, ricco di storia e di tradizione: Senigallia . E sarÃ proprio il Foro Annonario della cittadina in provincia di Ancona ad ospitare lâ??edizione 2025 di Pane Nostrum â?? Il Salone Nazionale dei Lievitati. Obiettivo dellâ??evento, aperto anche al grande pubblico e che lo scorso anno ha registrato oltre 50 mila presenze di cui 6 mila operatori specializzati, Ã¨ fare cultura sul pane e sulle farine, sulle nuove tecnologie e sulle imprese che, giorno dopo giorno, lavorano con dedizione per garantire al consumatore i migliori prodotti. Pane Nostrum mira anche a dare nuova luce alla figura del panificatore che, pur rimanendo un vero e proprio artigiano, si associa sempre piÃ¹ a quella di imprenditore che, nonostante il costante legame con la tradizione, guarda al futuro attraverso lo studio e lâ??uso di nuove metodologie di produzione. Pane Nostrum non vuole dunque essere uno spazio di competizione tra i professionisti ma piazza di scambio, di studio e di confronto tra realtÃ differenti e geograficamente lontane, una piattaforma di business e di formazione per chi opera nel settore. "Pane Nostrum Ã¨ ormai un punto di riferimento nazionale per il settore â?? dichiara Massimiliano Polacco, direttore di Confcommercio Marche â?? e lâ??edizione 2 025 offrirÃ agli operatori lâ??occasione di valorizzare il proprio lavoro, fare rete e sviluppare nuove opportunitÃ di business in un contesto qualificato e riconosciuto. Non abbiamo solo voluto limitarci a una selezione di

espositori operata da noi ma abbia mo dato il via anche alle autocandidature per aziende e operatori per partecipare come protagonisti nellâ??area B2B. Diamo a tutti occasione di crescita e di innovazione e tutte le informazioni sono sul nostro sito www.panenostrum.it". La kermesse sarÃ , come di consueto, suddivisa in aree tematiche , fruibili da tutti i partecipanti. Oltre 50 espositori provenienti da tutte le regioni animeranno lâ?? area b2c dando la possibilitÃ ai visitatori di conoscere e acquistare i prodotti realizzati anche con ingredienti alternativi come farine senza glutine e lieviti naturali. Nellâ??area b2b , invece, si darÃ ampio spazio ad aziende e professionisti che porteranno in esposizione macchinari, forni, arredamento, packaging e materie prime di ultima generazione. Nella piazza adiacente andranno invece in scena le masterclass, i corsi e i laboratori aperti a tutti, su prenotazione mentre, nella Temporary Bakery, i visitatori potranno assistere a originali show cooking tenuti dai maestri dellâ??arte bianca. Nellâ??ex pescheria del Foro Annonario, prenderÃ vita lâ??atteso format 'Un caffÃ¨ con i Maestri' dove, tra il profumo del caffÃ¨ appena tostato e quello sprigionato dalla tazzina di espresso fumante, si svolgeranno dibattiti, convegni e momenti di confronto informali e conviviali finalizzati ad esplorare e approfondire tutta la filiera, dal campo di grano alla tavola. Qui, tra i relatori dei panel, ci sarÃ Moreno Cedroni, chef e patron dello stellato ristorante Madonnina del pescatore di Senigallia, presidente Fipe Confcommercio Marche Centrali. Tra gli ospiti dâ??eccezione anche Ezio Marinato, uno dei massimi esperti di panificazione in Italia, nel 2002 Campione dâ??Europa e maestro dâ??arte e mestieri nel 2016. Nel corso della tre giorni, inoltre, lâ??intera cittÃ di Senigallia sarÃ coinvolta attraverso un gran numero di iniziative che dal Foro Annonario si espanderanno in tutto il borgo. Pane Nostrum, infatti, mira a creare connessioni tra tutti i partecipanti e le tante attivitÃ locali con lâ??atteso format 'Lievitati in cittÃ ' che darÃ lâ??opportunitÃ di assaggiare specialitÃ tipiche della cittÃ balneare della riviera adriatica. â??lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

default watermark

Categoria

1. Lavoro

Tag

1. adnkronos
2. Lavoro

Data di creazione
Settembre 9, 2025
Autore
andreaperocchi_pdnrf3x8