

Boom di presenze a Senigallia per Pane Nostrum – Il Salone Nazionale dei Lievitati

Sono oltre 50.000 le presenze registrate per la XX edizione di Pane Nostrum – e seconda edizione per il Salone Nazionale dei Lievitati, che è andato in scena a Senigallia dal 6 all'8 ottobre, con partecipanti provenienti non solo dalla regione Marche ma arrivati appositamente per l'evento anche da Emilia Romagna, Veneto e Lombardia. Il Salone Nazionale dei Lievitati è la sua "estensione formativa" ed è ad organizzazione e proprietà di Confcommercio Marche Centrali.

Grande il parterre di ospiti illustri che hanno animato un programma fitto di appuntamenti imperdibili, per dirne alcuni: lo chef stellato e Presidente FIPE Confcommercio Marche Centrali Moreno Cedroni, il ben noto Renato Bosco, maestro pizzaiolo e personaggio televisivo, Antonio Lamberto Martino, divulgatore tra i maggiori esperti italiani di tecnica della panificazione, Mattia Casabianca, pastry chef al ristorante Uliassi e il maestro pasticciere Roberto Cantolacqua. Organizzato da Confcommercio Marche Centrali e CIA Provincia di Ancona, con il supporto del Comune di Senigallia, Regione Marche, Camera di Commercio Unica delle Marche, Pane Nostrum – Il Salone Nazionale dei Lievitati si è riconfermato essere un evento unico nel suo genere che, nella sua nuova veste di fiera per incontri anche B2C, ha coinvolto direttamente quanti più professionisti, amatori e appassionati del settore vivendo la città in maniera diffusa.

Come per la scorsa edizione il cuore pulsante del Salone è stato il Foro Annonario con i suoi luoghi clou: piazza Manni, piazza Simoncelli ed ex pescheria del Foro Annonario che hanno accolto addetti al settore e curiosi provenienti da Marche, Emilia Romagna, Lombardia, Veneto e tante altre parti d'Italia.

La XX edizione di Pane Nostrum ha preso il via nel pomeriggio di venerdì 6 ottobre con il taglio del nastro, con la benedizione di Don Giancarlo Cicetti e alla presenza degli Assessori Regione Marche Goffredo Brandoni, Andrea Maria Antonini e Francesco Baldelli, il Sindaco della Città di Senigallia, Massimo Olivetti, il Presidente Confcommercio Marche e Marche Centrali, Giacomo Bramucci, il Direttore Generale Confcommercio Marche Centrali, Massimiliano Polacco, il Presidente CIA Ancona, Rossano Landi, il Presidente del Consiglio Comunale Massimo Bello e il Preside dell'IIS Panzini di Senigallia Alessandro Impoco. Tre giorni interamente dedicati a pane, pizza e pasticceria con masterclass didattiche, incontri a tu per tu con i grandi esperti del settore e tante dimostrazioni dei Maestri italiani, show cooking con degustazioni e shop. Grande attenzione è stata rivolta all'importanza del rispetto della filiera e delle varie professionalità.

Tanti i focus sulla panificazione e approfondimenti sulle ultimissime tecnologie applicate e, novità di quest'anno, è stata senza dubbio l'area espositiva B2B, per poter dare risposte concrete agli imprenditori del settore che ogni giorno lavorano ed investono concretamente per offrire prodotti sempre più interessanti.

“Da 20 anni con Pane Nostrum stiamo cercando di rivalutare il

mondo del pane – dichiara il
Direttore Generale Confcommercio Marche Centrali, Massimiliano Polacco – Perché la nostra idea è che il lavoro del pasticciere, del panettiere, del pizzaiolo e del ristoratore possa avvicinarsi sempre di più al territorio e soprattutto crescere di qualità. Questo può portare sicuramente ad una valorizzazione anche dell'intera filiera economica; quest'anno Pane Nostrum è stato organizzato in modo che la professionalità sia esaltata attraverso la Temporary Bakery, i salotti dei Maestri, la nuova area dedicata al B2B, ma soprattutto vogliamo che questa occasione diventi nel tempo la prima manifestazione del lievitato in Italia. Le parole chiave di questa XX edizione sono state sicuramente: formazione, qualità delle materie prime e imprenditoria giovanile".

Numerose e partecipate sono state le lezioni tenute in Piazza Simoncelli dai professionisti della panificazione che si sono alternati nell'Area Masterclass. Masterclass che sono state un'esperienza formativa e didattica per poter crescere professionalmente e per arricchire il bagaglio culturale e formativo di tutti i presenti. In contemporanea, nel Foro Annonario della città, si sono svolti i Salotti dei Maestri, spazi dedicati ai convegni di settore con personaggi del calibro di Moreno Cedroni, chef stellato del ristorante La Madonnina del Pescatore e Presidente FIPE Confcommercio Marche Centrali che, insieme ad accademici dell'UNIVPM e UNICAM, CERMIS, AMAP, FIPE Confcommercio, ASSIPAN Confcommercio, Consorzio Pane Toscano DOP, hanno affrontato temi attuali che riguardano la filiera produttiva del pane ed il suo valore nella ristorazione contemporanea, approfondendo anche alcuni aspetti di tutela e

recupero dei grani antichi autoctoni marchigiani e la loro importanza nel sistema economico regionale. Apprezzati sia il focus sul pane nella ristorazione, a cui ha preso parte anche la pediatra Dr.ssa Carla Tomassini e il Maestro Antonio Lamberto Martino, sia lo spazio dedicato alle storie dei virtuosi fornai d'eccellenza, tra cui anche quelli nel cratere sismico.

“Il nostro obiettivo è realizzare un momento di incontro e dibattito tra i vari attori che lavorano nel settore dell'arte bianca e i loro fornitori grazie alla nuova area B2B alla quale nei prossimi anni vorremmo dare sempre più attenzione e rilevanza – commenta il Presidente Confcommercio Marche e Marche Centrali, Giacomo Bramucci – Vogliamo dare l'opportunità agli associati di formarsi e ai professionisti titolari di attività e ai loro dipendenti di avere uno spazio di confronto sul settore, sulle nuove tecniche, sulle innovazioni di processo e sull'utilizzo delle materie prime di qualità come le nostre farine da grani antichi. Altro punto fondamentale per noi era motivare i giovani ad entrare in questi settori, ad intraprendere lo studio di queste professioni o a mettersi anche in gioco per aprire una propria attività in questo campo. Proprio per questo motivo quest'anno è stato ancora più forte il coinvolgimento con gli istituti alberghieri provenienti da tutte le Marche, in particolare con l'alberghiero Panzini di Senigallia che è ormai partner storico di Pane Nostrum”.

Nella Temporary Bakery, invece, protagonisti gli show cooking con, tra gli altri, Renato Bosco, Matia Vinciguerra, Mattia Casabianca, Manuel Saraceno, Vanni Valci, Roberto Cantolacqua e

tanti altri che hanno incantato il pubblico presente alla manifestazione.

Grande successo anche per l'area Fiera, suddivisa in area B2C, distribuita sulle due piazze attigue al foro annonario dove potevano acquistare e scoprire prodotti finali di panificatori e pasticciieri, lievitati, e molto altro, e l'area B2B, la novità dell'anno, situata in piazza Simoncelli, dedicata a materie prime ed ingredienti, macchinari e attrezzature, arredamento, packaging e servizi. Una piazza d'incontro unica che ha permesso ad aziende e professionisti di dialogare e confrontarsi sugli scenari del comparto, un'occasione in incontro, aggiornamento professionale e condivisione, dove gli addetti ai lavori dell'arte bianca hanno potuto interfacciarsi direttamente con i fornitori.