

L'obiettivo dell'iniziativa di Fiesa Assopanificatori Confesercenti per "Matera 2019 Capitale europea della Cultura" è celebrare lo stretto legame tra cultura, in senso ampio, e cultura agroalimentare. L'uomo vive e si nutre di cibo, poi del sapere, del bello, nella propria costruzione sociale. Se Matera è la Capitale Europea della Cultura per il 2019 è anche una delle capitali italiane della panificazione, con il Pane di Matera, pane che gode di una delle denominazioni protette dall'Unione Europea, prodotto ottenuto mediante un antico sistema di lavorazione, tipicamente utilizzato dai panificatori della provincia lucana.

Fiesa Assopanificatori intende sottolineare questo legame indissolubile con una due giorni dedicata al pane, alle sue tradizioni, alla sua storia, soprattutto nel Mezzogiorno, e alle sue qualità e caratteristiche nutrizionali. Per fare questo saranno a Matera medici, scienziati, esperti, politici, addetti al settore, panificatori.

Riteniamo che la corretta informazione al consumatore sia un fatto essenziale: sulla tipologia e sull'origine del pane che va ad acquistare, sul valore del prodotto, sulla conoscenza della sua antica storia. Sono elementi che possono metterlo in condizione di comprendere quale patrimonio si celi dietro un semplice atto di acquisto, per l'alimentazione. Non sta comprando solo un prodotto fresco o un prodotto cotto nel punto vendita: dietro al profumo del pane, infatti, si cela professionalità, conoscenza, esperienza e sapere.

Il Pane di Matera, per le sue qualità storiche ed organolettiche è diventato prodotto IGP, a testimoniare un legame stretto tra la natura e l'uomo, suggellato nel corso dei secoli: entrambi protagonisti della storia e delle tradizioni locali. Fiesa Assopanificatori con "I Pani d'Italia, Matera 2019 Capitale europea della Cultura. Il Pane racconta la storia" vuole arricchire il panorama culturale italiano con una manifestazione articolata su una delle eccellenze del sistema della filiera agroalimentare italiana. A Matera arriveranno panificatori dalle regioni del mezzogiorno e da altre parti d'Italia.

Fiesa Assopanificatori Confesercenti, in collaborazione con EBIPAN si propone di valorizzare l'attività di panificazione superando le difficoltà dell'oggi.

"I Pani d'Italia, Matera 2019 capitale europea della Cultura. Il pane racconta la storia" è un evento multidisciplinare nazionale, unico nel suo genere, dedicato alla filiera grano-pane che si snoda lungo un percorso che passa attraverso lo show cooking, con laboratori e dimostrazioni, il "pane artistico", l'approfondimento scientifico e l'analisi del settore nel breve medio periodo, con convegni e dibattiti.



con il patrocinio di



MATERA 2019 CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA

I PANI D'ITALIA

IL PANE RACCONTA LA STORIA



MATERA 26-27 OTTOBRE 2019

In collaborazione con



SABATO 26 OTTOBRE
PIAZZA CESARE FIRRAO

Ore 10.00 **Inaugurazione**
Mostra fotografica “Il Pane ci racconta”, percorso storico nell’arte bianca in 100 scatti d’epoca

Video proiezione “Il cibo nella storia dell’arte”
a cura della storica dell’arte
BARBARA MARTUSCIELLO

I PANI ARTISTICI: esposizione di sculture

Ore 11.30 Apertura del **“Laboratorio della panificazione e dei prodotti affini”**

Show cooking a cura dei panificatori.
Degustazione dei prodotti realizzati.

Ore 16.30 **Presentazione del libro “Il romanzo del pane”**
di Nicola Caggiano.
MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE D. RIDOLA
Via Domenico Ridola 24

DOMENICA 27 OTTOBRE
HOTEL SAN DOMENICO AL PIANO - Via Roma 15

Ore 10.00 Tavola rotonda:
“Il Pane si racconta: tra crisi e rinascita”

Apertura e direzione dei lavori:

GAETANO PERGAMO
Direttore Fiesa Confesercenti

Relazione introduttiva:

VINCESLAO RUCCOLO
Vice Presidente Fiesa Assopanificatori Confesercenti

Interventi: **RAFFAELLO DE RUGGIERI**
Sindaco di Matera
FRANCESCO LISURICI
Presidente Confesercenti Matera
SALVATORE ADDUCE
Presidente Fondazione Matera Basilicata 2019
ANGELO PELLEGRINO
Direttore Fonsap
ANGELA MARTINO
Presidente Fiesa Assopanificatori Confesercenti Matera
LORETO GESUALDO
Preside della Facoltà di Medicina dell’Università di Bari
AGOSTINO MACRÌ
Igiene degli alimenti Università Campus Bio-Medico di Roma
ROSARIO TREFILETTI
Presidente centro consumatori
GIUSEPPE L’ABBATE*
Sottosegretario Ministero Politiche Agricole Forestali e dell’Alimentazione

Conclusioni:
DAVIDE TROMBINI
Presidente Fiesa Assopanificatori Confesercenti

Ore 12.30 **Premio “Maestri dell’Alimentazione”**

Ore 20.00 **PIAZZA CESARE FIRRAO**
Chiusura della mostra, saluti dei panificatori ed esibizione band.

*In attesa di conferma