



XX EDIZIONE **Pane in Piazza**

17 - 18 - 19 settembre
Piazza Ducale di Vigevano

COMUNICATO APERTURA MANIFESTAZIONE

I vigevanesi si sono svegliati con il profumo del pane fragrante, che da venerdì 17 settembre, viene sfornato in occasione della ventesima edizione di Pane In Piazza. La kermesse è tutta dedicata al principe della nostra tavola, indiscusso protagonista della nostra cultura alimentare; nella tensostruttura (300 mq.) eretta in Piazza Ducale si sono accesi i forni da cui sono usciti fragranti pagnotte, gustose focacce e dolci delizie. Per tre giorni a partire si avvicenderanno abili panettieri italiani e stranieri. I Lions, indossati i loro grembiuli, presteranno servizio per l'offerta di tutte le specialità appena sfornate. Inoltre, hanno preso il via i "laboratori sensoriali", grazie ai quali grandi e piccini potranno affondare le mani nei morbidi impasti di acqua e farina e scoprire o ri-scoprire l'antica arte di fare il pane.

Dal 2008 gli organizzatori di Pane in Piazza hanno arricchito la manifestazione con uno spazio dedicato a laboratori esperienziali per adulti e bambini, in cui si impara a conoscere l'affascinante processo che porta dalla coltivazione del grano alla preparazione della farina, fino alla produzione vera e propria del pane nelle forme con cui lo conosciamo. Si tratta di una straordinaria occasione per stimolare i nostri sensi – vista, udito, tatto, olfatto e gusto – a volte un po' assopiti, ma è anche un invito a divertirsi insieme e a sviluppare la curiosità e la voglia di conoscere. Nonché un importante momento per riscoprire le tradizioni culinarie locali.

Durante i laboratori di venerdì – a cura del Centro Studi Psico Socio Educativi Creativamente – più di 200 bambini delle Scuole Primarie e dell'Infanzia sono stati guidati alla scoperta sensoriale degli ingredienti che andranno a fondersi nell'impasto: farina, acqua, lievito, sale. In seguito, via libera al divertimento: a imitazione degli abili panificatori, ciascuno ha realizzato il proprio panino, cotto e consegnato direttamente nelle mani del suo creatore. Per i più piccoli grazie alla collaborazione dell'Istituto Ciro Pollini di Mortara, è stato animato il racconto della favola di Cerere, la divinità della terra e della fertilità da cui deriva il termine "cereale". Per una insolita merenda, ci ha fatto visita anche una delegazione degli ospiti dell'Istituto De Rodolfi che ci hanno ricordato come era bello fare il pane in casa.

Il weekend sarà interamente dedicato alle famiglie: alle ore 10 o alle 16, tutti, grandi e piccini, potranno iscriversi ai laboratori prenotandosi direttamente in loco. Per la partecipazione è richiesta una piccola offerta: è bene ricordare, infatti, che l'intera manifestazione di Pane in Piazza ha intento benefico. Il ricavato sarà devoluto a favore delle associazioni AIAS –che offre servizi per le persone disabili - e Abio – il cui obiettivo è quello di realizzare iniziative volte a minimizzare i traumi psico-affettivi per i bambini ricoverati in ospedale.

Ma di tutti i sensi, è indubbio che sia la gola la vera protagonista di Pane in Piazza. Oltre alle specialità sfornate dagli allievi della Fondazione Clerici, già nella giornata di venerdì il pubblico ha potuto assaggiare le creazioni dei tanti fornai che si industriano in Piazza Ducale. La nutrita delegazione estera ha preparato per i vigevanesi vere delizie come i tedeschi bretzel, nonché esotiche specialità dalla Spagna (torta Maddalena) e dalla Tunisia.

Tutta la manifestazione è stata resa possibile grazie alla sponsorizzazione della PANEMI SERVICE di Vigevano che ha messo a disposizione tutti i macchinari per la fabbricazione del pane e la pasticceria.

E per chi si fosse perso questa ghiotta occasione, niente paura: il weekend riserva ancora tante sorprese.

Per informazioni:

Pollini Aldo, LIONS COLONNE – Franceschi Luca, PANIFICATORI LOMELLINI – Boscolo Verena, CREATIVAMENTE

paneinpiazza1990@libero.it – 335 210808 – 340 0890521 - 338 5831727