



XX EDIZIONE **Pane in Piazza**  
17 - 18 - 19 settembre  
Piazza Ducale di Vigevano

COMUNICATO n°3

Con la giornata di sabato la ventesima edizione di Pane in Piazza è entrata pienamente nel vivo, e la tensostruttura eretta in piazza Ducale è stata presa d'assalto da un folto pubblico di golosi. Ma i forni della festa del pane non si fermano mai, e per tutta la notte tra sabato e domenica continueranno a offrire delizie dolci e salate. Più che appropriati, dunque, sembrano i versi composti per l'occasione dal poeta Armando Garbarini, per il quale il pane è una "poesia fatta di farina e fatica e notti bianche / mentre io continuo a dormire / e mentre tu continui a creare / la poesia della vita". In questa edizione della kermesse, ai panificatori della Lomellina si sono affiancati i colleghi provenienti da altre regioni italiane nonché una nutrita delegazione estera, cosicché i partecipanti alla festa hanno potuto assaggiare non soltanto panini di tutte le forme, focacce, pizze, ma anche specialità poco note in Italia come il fragrante pane spagnolo, o il bretzel tedesco.

Nel pomeriggio si è svolto inoltre il convegno "Il pane – questo fantastico alimento", che ha riunito all'auditorium San Dionigi esperti di diverse discipline. Una rapida rassegna sulla storia del pane dall'antichità all'età moderna l'ha compiuta il professor Francesco Maggisano, autore di "Storia dell'alimentazione" (SEI editore) e "Il cibo della mente - viaggio enogastronomico tra storia, letteratura e cinema" (OggiNoi). Maggisano ci ha ricordato che il pane è protagonista della storia ma anche di storie straordinarie, come quelle narrate in versi da Gianni Rodari, o come la vicenda del panettiere pugliese di Altamura che qualche anno fa, grazie alla caparbia e alla bontà dei suoi prodotti, ha fatto chiudere il fast food che Mc Donald's aveva aperto nella sua città.

Davide Rezzoli, responsabile della produzione alla Molini di Voghera, e il dottor Fabio Lodigiani, tecnico ricercatore, hanno invece offerto un punto di vista più tecnico, guidando il pubblico lungo il lento viaggio del grano dall'interno di un molino fino al prodotto finito.

Grazie alla naturopata Paola Conte il pane ha riacquisito la sua dimensione a noi familiare: quella di cibo. Si è quindi parlato di dieta, di salute e di alimenti che garantiscono la felicità, come appunto i cereali e in particolare il pane.

La dott. Verena Boscolo, psicoterapeuta e presidente del Centro Studi Psico-Socio-Educativi Creativamente, ha invece spiegato, in qualità di esperta di metodologie ludico-didattiche, come la manipolazione sensoriale del pane possa risultare uno strumento di grande efficacia all'interno di laboratori esperienziali e sensoriali, sia per i bambini sia per gli adulti.

Al convegno non poteva ovviamente mancare Fausto Rivola, presidente del Club Arte e Mestieri ed esperto di panetteria, pasticceria e pizzeria: il Club infatti ha collaborato alla realizzazione di Pane in Piazza, ma è anche promotore del Sigep Bread Cup 2011, il Campionato Internazionale del Pane che si svolgerà a Rimini il prossimo gennaio e per il quale domani, domenica, proprio all'interno della festa del pane si svolgeranno le selezioni per la definizione della squadra italiana.

Ma il weekend più goloso dell'anno non è ancora finito, e basterà lasciarsi guidare dal profumo di pane appena sfornato per trovare un mondo di prelibatezze.

Per informazioni:

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

[paneinpiazza1990@libero.it](mailto:paneinpiazza1990@libero.it) – 335 210808 – 340 0890521 - 338 5831727