



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

Oltre 8.000 visitatori, più di 500 bambini, 30 qL di farina per 5000 bomboloni, 2000 croassants, 2 qL di ciambella romagnola, 2000 teglie di pizza e focacce, 15 qL di pane, 2500 bretzel, 1500 dolci spagnoli Maddalena, 800 pezzi di focaccia dolce spagnola: sono i numeri che testimoniano il successo della XX edizione di Pane in Piazza, la festa del pane che per tre giorni ha deliziato i vigevanesi e non solo con ogni tipo di golosità da forno, dolci e salate.

Si sono dunque spenti i forni accesi sotto la tensostruttura eretta in piazza Ducale, ai quali si erano avvicinati i Panificatori della Lomellina e i loro colleghi italiani e stranieri ospitati in città: è stata l'occasione per assaggiare le specialità di Germania, Spagna e persino Tunisia, scoprire delizie come il bretzel tedesco o il dolce turco baklava, ma anche la Pastiera Napoletana e i molto apprezzati bomboloni romagnoli.

Vigevano ha anche ospitato la prima tappa della selezione per la definizione della squadra italiana che parteciperà al Sigep Bread Cup 2011, il Campionato Internazionale del Pane che si svolgerà a Rimini il prossimo gennaio. All'evento, organizzato dal Club Arti e Mestieri, hanno partecipato pasticceri e panificatori provenienti dalla nostra regione ma anche da Piemonte, Veneto, Emilia Romagna, Sicilia, Campania, Calabria e Lazio, e a conquistare la giuria sono state le squisite creazioni di dolce da forno e pane tradizionale di Slama Alessandro, il pane salutistico di Floridia Rosario e il pane artistico di Sarioli Maurizio.

Il programma della kermesse si è dipanato lungo tre intense giornate: vale la pena di ricordare, fra i tanti eventi, il convegno che si è tenuto sabato e che ha visto il confronto tra diversi modi di intendere "questo fantastico alimento" (come recitava appunto il titolo della conferenza) che è il pane. Ne hanno parlato da un punto di vista storico il docente Francesco Maggisano e per gli aspetti tecnici il mugnaio Davide Rezzoli e il tecnico ricercatore Fabio Lodigiani; la naturopata Paola Conte ha sottolineato il ruolo del pane nella dieta mediterranea, mentre la psicologa Verena Boscolo ne ha evidenziato le potenzialità nella didattica.

E poi tanto spazio anche per le risate, con le disavventure dell'improbabile panettiere Stefano Chiodaroli e l'invisibile moglie "Pieeera!" che ha letteralmente lanciato la nuova ricetta di un pane veramente light.

Ma Pane in Piazza non è stata soltanto una grande celebrazione della gola: nei tre giorni della manifestazione si sono svolti infatti i laboratori sensoriali "Con le mani in pasta", a cura del Centro Studi Psico Socio Educativi Creativamente, durante i quali più di 500 bambini sono stati guidati alla scoperta del pane e dei suoi ingredienti attraverso un percorso esperienziale ideato espressamente per stimolare non soltanto il gusto ma anche la vista, l'udito, il tatto e l'olfatto. Inoltre, ci hanno fatto visita per una merenda diversa dal solito anche gli ospiti dell'Istituto De Rodolfi e della comunità A.I.A.S..

La chiusura della kermesse ha permesso agli organizzatori di tirare le somme su uno degli aspetti più importanti di Pane in Piazza: quello benefico. La manifestazione nasce infatti nel 1991 su iniziativa del Lions Club Colonne con il supporto dell'associazione Panificatori della provincia di Pavia, in occasione dell'alluvione che aveva allora colpito il Bangladesh: quella prima edizione di Pane in Piazza raccolse donazioni per circa 12 milioni di lire, che contribuirono alla costruzione di due scuole tuttora funzionanti in quel paese. Sono passati vent'anni, e Pane in Piazza 2010 ha deciso di devolvere il ricavato a due associazioni operanti a Vigevano: AIAS, che si occupa di problematiche legate alla disabilità, e ABIO, le cui iniziative sono volte al sostegno dei bambini ospedalizzati. Uno splendido risultato ottenuto grazie all'instancabile operosità di 50 panificatori di cui 2 aziende vigevanesi, allo sforzo di decine di volontari, 20 stagisti per giornata e alla partecipazione di un foltissimo pubblico.

Per informazioni:

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

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