



XVII EDIZIONE

PANENOSTRUM

www.panenostrum.com Festa Internazionale del Pane

21 22 23 24 **SENIGALLIA**
settembre 2017



La tradizione ha un gusto nuovo



COMUNE DI
SENIGALLIA



CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA
MARCHE CENTRALI



Camera
di Commercio
Ancona

**REGIONE
MARCHE**



**feel
SENIGALLIA**
SPERANZA DI VILLAGGIO



XVII EDIZIONE

21 INAUGURAZIONE

Piazza del Duca

17.00

Taglio del nastro alla presenza delle Autorità

Attacchi di pane

Estratto dello spettacolo teatro-danza
della Compagnia Esperimenti GDO Dance Company

21 22 23 24

FORNI A CIELO APERTO

Piazza del Duca

21

17.30

Laboratori con i maestri panificatori

Giuliano Pediconi, Jonathan Trombini ed altri maestri

**Degustazione di baguette, focaccia, schiacciata all'uva nera
e pane di Altamura**

a cura dell' I.I.S. A. Panzini di Senigallia

22-23-24

10.00-23.00

Laboratori con i maestri panificatori

Giuliano Pediconi, Jonathan Trombini ed altri maestri

con la partecipazione internazionale dei panificatori di Lörrach

23 24

MASTERCLASS

Palazzetto Baviera

23

11.00-12.00

Il pane dei ricordi, "Partigiano" Panificando sotto assedio

a cura del bakery & pizza chef Alessandro Lo Stocco

24

11.00-12.00

Le linee guida per la pizza perfetta

***lezione teorica-pratica per conoscere, scegliere e gestire le
materie prime per preparare un impasto leggero, digeribile
come in pizzeria attraverso metodi semplici e rapidi.***

a cura del pizza chef Christian Zaghini

22 23 24

CORSI DI PANIFICAZIONE, PIZZERIA E PASTICCERIA

Piazza del Duca

22

Aula Molino Mariani Paolo

Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA

14.00-16.00

Acqua, farina, lievito = pizza gourmet

a cura del pizza chef Massimo Bertoia

16.30-18.30

Pizza in teglia alla romana

a cura del pizza e pastry chef Jonathan Trombini

19.00-20.30

La tradizione del mosto

a cura del maestro panificatore Giuliano Pediconi

21.00-23.00

Bretzel tradizionali e nuove forme

a cura del bakery chef Antonio Follador

Aula Moretti Forni

Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA

16.30-18.30

Il pandolce...

a cura del maestro panificatore Antonio Cipriani

19.00-20.30

Pane d'autunno con lievito naturale e integrale manitaly

a cura del maestro panificatore Gianmaria Giorgetti

21.00-23.00

Gli Sfarinati: il grano tenero integrale

a cura del maestro panificatore Antonio Cipriani

23

Aula Molino Mariani Paolo

Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA

11.00-13.00

Tecniche e gestione del lievito naturale in pizzeria

a cura del pizza chef Ivan Signoretti

14.00-16.00

Pane e pizza con lievito naturale manitaly

a cura del maestro panificatore Gianmaria Giorgetti



XVII EDIZIONE

- 16.30-18.30** **Pancassetta ai cereali tostati su base multicereale**
a cura del bakery chef Antonio Follador
- 19.00-20.30** **Ricordando Rossi in un dolce**
a cura del pastry chef Claudio Marcozzi
- 21.00-23.00** **Pane marchigiano a modo mio**
a cura del maestro panificatore Giuliano Pediconi
- Aula Moretti Forni**
Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA
- 14.00-16.00** **Cornetti all'italiana - parte I**
a cura del pizza e pastry chef Jonathan Trombini
- 16.30-18.30** **Il pandolce...**
a cura del maestro panificatore Antonio Cipriani
- 19.00-21.00** **Cornetti all'italiana - parte II**
a cura del pizza e pastry chef Jonathan Trombini
- 21.30-23.30** **Gli Sfarinati: il farro**
a cura del maestro panificatore Antonio Cipriani
- 24** **Aula Molino Mariani Paolo**
Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA
- 10.00-12.00** **Panettone Nostrum - Parte I**
a cura del bakery chef Massimo Vitali
- 14.00-16.00** **La lasagna pizza**
a cura della pizzeria Sancho di Roma
- 16.30-18.30** **Panettone Nostrum - Parte II**
a cura del bakery chef Massimo Vitali
- 19.00-20.30** **Impasto idrolisi**
a cura del pizza chef Davide Fiorentini
- 21.00-23.00** **La vera pizza napoletana**
a cura del pizza chef Alfonso De Prisco

Aula Moretti Forni

Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA

10.00-12.00

Il lievito naturale di San Patrignano

a cura del pizza chef Stefano Folco

14.00-16.00

Learn and Bake: impara e cucina

a cura del bakery & pizza chef, Alessandro Lo Stocco

16.30-18.30

Il pandolce...

a cura del maestro panificatore Antonio Cipriani

19.00-21.00

La pizza d'alta classe

a cura del pizza chef Christian Zaghini

I corsi e le Masterclass per professionisti sono a numero chiuso, si rivolgono anche agli amatori ed è obbligatoria la prenotazione.

Per prenotarsi occorre inviare una mail con i propri dati: nome, cognome, denominazione azienda/attività, email e telefono ed il corso prescelto a:

info@panenstrum.com

oppure telefonare a:

346/0684236 - 349/4523225

Per confermare la prenotazione ed effettuare il pagamento occorre recarsi 30 minuti prima dell'inizio del corso, presso il **desk Prenotazione corsi** in piazza del Duca.

I corsi possono subire delle variazioni e si svolgono al coperto



XVII EDIZIONE

22 23

LABORATORI E VISITE DIDATTICHE PER LE SCUOLE

Piazza del Duca

Aula Molino Mariani Paolo

Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA

9.00-9.30
10.00-10.30

Conosciamo meglio il pane

Spiegazione del sistema di panificazione, creazione dell'impasto, realizzazione, cottura e consegna del panino ad ogni bambino.

a cura del maestro panificatore Antonio Cipriani

Giardini Rocca Roveresca

9.45-10.15
10.45-11.15

Cibo senza frontiere

I bambini verranno divisi in due gruppi e verranno distribuite circa 30 immagini di cibi diversi per squadra

a cura di Comes

8.30-10.00
10.30-12.00

Museo della Storia della Mezzadria "Sergio Anselmi"

Dalla spiga di grano alla farina: percorso esperienziale

22 23 24

CONVEGNI - IDEE IN FERMENTO

Piazza del Duca

22

Aula Moretti Forni

Idee in fermento Confcommercio Marche Centrali - CIA

9.00-12.00

ImpreSiamo

Progetto avvio d'impresa con gli alunni del I.I.A. Panzini

a cura di Confcommercio Marche Centrali

Palazzetto Baviera

9.30-12.30

**Produzione e commercio nazionale e mondiale di grano duro
*Convegno CIA***

23	Biblioteca Comunale Antonelliana, sala conferenze
9.00-12.30	Alla scoperta di antiche Cultivar Seminario pubblico di CIA Ancona
18.00	Cortile della Rocca Roveresca Tra storia e memoria: macchine trebbiatrici marchigiane Rassegna delle ditte costruttrici del XX secolo a cura di Roberto Recanatesi
24	Auditorium San Rocco
10.00-12.30	Fai lievitare l'attività Seminario per panificatori a cura di Confcommercio Marche Centrali ASSIPAN
15.00-18.00	Palazzetto Baviera Olio e pane Percorso di degustazione a cura di Confcommercio Marche Centrali e Olio Poldo
22-23-24	Giardini Rocca Roveresca
	Info Desk Confcommercio Marche Centrali Consulenza su bandi, accesso al credito, sicurezza, avvio imprese, lavoro e e formazione
21-22-23-24	Mostra Antiche Cultivar di grano duro e tenero a cura di ASSAM Marche in collaborazione con CIA
22 23 24	ATTIVITÀ LUDICHE E PERCORSI TRADIZIONI POPOLARI Giardini Rocca Roveresca
22 17.00-20.00	Laboratorio "I colori della salute" e Labirinto di cartone a cura della Ludoteca Regionale del Riuso Riù di Santa Maria Nuova
23 17.00-23.00	Laboratorio "I colori della salute" e Labirinto di cartone a cura della Ludoteca Regionale del Riuso Riù di Santa Maria Nuova



XVII EDIZIONE

16.00

Laboratorio Pane e Olio

a cura di Slow Food Senigallia

22-23-24

Strixfalcon

18.00-23.00

Didattica e scuola di falconeria

23-24

Accampamento militare; tiri di prova con arco, balestra e lancio di coltelli - Compagnia Balestrieri di Senigallia

16.00-23.00

a cura della Compagnia Balestrieri di Senigallia

17.00-20.00

Battesimo del pony

a cura del Circolo Ippico Il Giglio

23

Foro Annonario

21.15

Concerto sinfonico e leggero

a cura della Banda musicale Città di Ostra "O. Bartoletti" e il coro dell'antica città di Casine di Ostra

21

FUORI SALONE

Montecarotto

20.30

Agrichef

A cena con la Puglia e le sue specialità

presso l'Az. Agr. Cadabò di Montecarotto, con la partecipazione della masseria Chinunno di Altamura (Ba) e del Consorzio per la tutela e la valorizzazione del pane di Altamura Dop. Prenotazione obbligatoria allo 0731 889041 - 333 3737987 a cura di CIA

21 22 23 24

PINACOTECA DIOCESANA DI ARTE SACRA

Piazza Garibaldi 3

21.00-24.00

Salvati dal terremoto

mostra di opere provenienti da chiese terremotate

Esposizione "della "Madonna con Bambino e Santi" eseguita dal Perugino, già presso la Chiesa delle Grazie di Senigallia

21 22 23 24

MUSEO DI STORIA DELLA MEZZADRIA SERGIO ANSELMÌ

Strada delle Grazie 2

Mostra fotografica I paesaggi del grano

Fotografie 1896 - 1974

a cura di Ada Antonietti

da martedì a domenica ore 9.00-12.00

giovedì e venerdì ore 9.00-12.00/15.00-18.00

22 e 23 settembre chiusura ore 19.00

22-23

Visite guidate al Museo di Storia della Mezzadria (con navetta della linea Bucci gratuita)

ore 17.30 - Stazione di Senigallia

ore 19.00 - Rientro presso la Stazione di Senigallia

Area archeologica e Museo La Fenice

via G. Leopardi 1

Da giovedì a sabato 10.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00

Domenica 10.00 - 13.00 / 16.00 - 19.00

MUSINF - Museo comunale d'Arte moderna, dell'Informazione e della Fotografia

via Pisacane 84

Da giovedì a domenica 10.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00

Palazzetto Baviera

via Manni 1

Da giovedì a domenica 10.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00



XVII EDIZIONE

STREET FOOD DA CHEF

Az. Agr. Le Basi

Camerino - AN

Ame Beer

Pesaro

Anna Rosa Nisi

Falconara M.ma - AN

Bovinmarche

Ancona

Fratelli Taibi

Castrofilippo - AG

IMT

Istituto Marchigiano

Tutela Vini

Jesi - AN

L'Amo

S. Benedetto del Tronto - AP

Mezzometro

Senigallia/Jesi - AN

Mymarca

Macerata

Nagi

Cucina giapponese

Senigallia - AN

Pizzeria Capriccio

Monsano - AN

Sailors Club

by Marinero

Senigallia - AN

Uliassi

Senigallia - AN

Ristoranti e bar con aperitivi dedicati

a cura di
Confcommercio
Marche Centrali

RISTORANTI E BAR IN FESTA

Anikò

piazza Saffi
tel. 071 7931228

Caffè Bicchia

piazza del Duca
tel. 071 7931670

Caffè Saffi

Piazza Saffi 18
tel. 071 60053

Caffè Zeppelin

via Cavallotti 18
tel. 071 7926488

Easy Food

via F.lli Bandiera, 37
tel. 071 2415637

Gelateria

Cioccolateria Brunelli
via Carducci, 7
tel. 071 60422

Hostaria la Posta

via Cavour, 26
tel. 071 60810

Il Saladino

via Pisacane, 32
tel. 071 60549

La Belle Epoque

via dei Macelli, 14
tel. 071 60990

La Gradisca

via Cavour, 26
tel. 334 2858236

La Taverna di Kamyar

via Arsilli, 50
tel. 071 64629

Le Grotte di S. Sebastiano

via Pisacane, 30
tel. 071 65075

Matis

Foro Annonario
tel. 071 7926715

Mindol Bar Pasticceria

viale Leopardi, 117
tel. 071 2412481

Nagi Cucina Giapponese

via F.lli Bandiera, 52
tel. 071 60386

Osteria Palazzo Barberini

via Mastai, 17
tel. 071 7926703

Osteria del Teatro

via Cavallotti, 14
tel. 071 60517

Ramaio

via Arsilli, 88
tel. 347 5994931

Rice & Curry

via Arsilli, 34
tel. 339 183 7677

Trattoria Rimante

via Pisacane, 59
tel. 7929384

Trattoria Vino e Cibo

via Fagnani 16/18
tel. 071 63026

Vizi e Sfizi

via Marchetti, 98
tel. 329 0780557

Zanti Caffè

via Marchetti, 26
tel. 340 9632684

e tanti altri...

VETRINA DELLE QUALITÀ DEL TERRITORIO

AIC Marche

Jesi - AN

Antica Pasta Marcozzi

Campofilone - FM

Apicoltura Gabannini

Urbino - PU

Apicoltura Maurizio Vici

Ostra - AN

Assam Marche

Ancona - AN

Az. Agr. Aisthesis

Sublime Percezione

Serra de' Conti - AN

Az. Agr. Ferri

Fano - PU

Az. Agr. Galluzzi

Castelfidardo - AN

Az. Agr. Le Ville

Corinaldo - AN

Az. Agr. Luca Tenti

S. Lorenzo in Campo - PU

Az. Agr. Mirta Manizza

Senigallia - AN

Az. Agr. Muccichini

Ortezzano - FM

Az. Agr. Patrizia Garofalo

Casalbordino - CH

Az. Agr. San Cesareo

Fano - PU

Az. Agr. Trionfi Honorati

Caseificio Piandelmedico

Jesi - AN

Birra Artigianale La Gallica

Senigallia - AN

Birrificio del Gomito

Agugliano - AN

Birrificio il Mastio

Colmurano - MC

Bosco d'oro

Tartufi e Porcini

Ascoli Piceno

Cantine del Cardinale

Serra de' Conti - AN

Caseificio Il Faro

Porto Sant'Elpidio - FM

Chemarche

Pesaro - PU

Ciocolateria Vittoria

Ostra - AN

De Marco Mauro

Urbino - PU

Frantoio Montedoro

Senigallia - AN

Il mulino di Nino

Senigallia - AN

La Bottega del Gusto

Fano - PU

Molino Mariani Paolo

Barbara - AN

Prodotti Biologici

Valentino

San Lorenzo in Campo - PU

Salumificio

Bartolazzi Renzo

Muccia - MC

Salumificio Properzi

Colmurano - MC

Soc. Agr. Colledivino

Corinaldo (AN)

Vital Food

Belforte del Chienti - MC

Wine Service

Tolentino - MC

PANIFICI

Coop. Alba

Morro D'Alba - AN

Consorzio per la tutela

e la valorizzazione del

pane di Altamura DOP

Altamura - BA

Fonsdituri Natale

Turi - BA

Nuovo forno Corinaldesi

Rosora - AN

Panificio

Antiche Bontà Serrane

Serra de' Conti - AN

Panificio Bisco'

Altamura - BA

Panificio Fratelli di Gesù

Altamura - BA

Panificio Il Buon Pane

San Paolo di Jesi - AN

Panificio Pasticceria Mattiacci

Serra S. Quirico - AN

Panificio Oss

Predazzo - TN

Panetteria Dolci tipici

Paciarotti Olivo

Fabriano - AN

Panificio Ragni

Fabriano - AN

Panificio Signorile

S. Benedetto del Tronto - AP

Panificio Taccalite

Ancona

Soc. Agr. Coop. San Patrignano

Coriano - RN

Soc. Agr. Fattoria Caracol

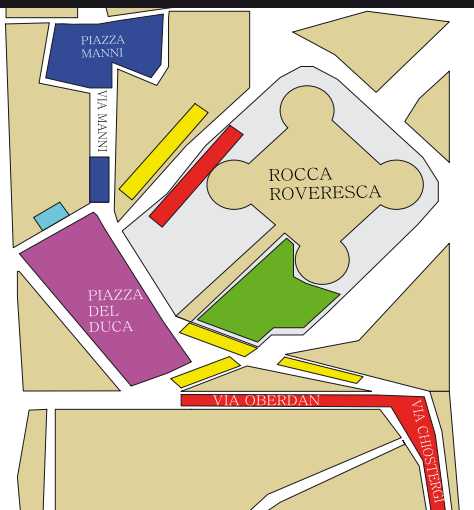
Gemmano - RN

PANENOSTRUM

Piazza del Duca - Palazzetto Baviera - Giardini Rocca Roveresca
Via Manni - Piazza Manni - Via Chiostergi - Via Oberdan

21 settembre
ore 17.00/23.00

22 - 23 - 24 settembre
ore 10.00/23.00



-  Forni a cielo aperto
Idee in fermento
Laboratori
-  Panifici
Area vendita
-  Produttori
-  Attività ludiche e percorsi
tradizionali popolari
-  Street Food
da chef
-  Idee in fermento
Masterclass

MAIN PARTNER



estra prometeo | CAS CEE

BANCA SUASA
CREDITO COOPERATIVO

ESMACH

RETE CREDITO MARCHE
ASCOMFEDI SOCIETA' COOPERATIVA

ASSIPAN
ASSOCIAZIONE ITALIANA PANIFICAZIONE E BICCHIERI

Istituto Professionale di Stato
PANZINI
SENIGALLIA

AiC
Associazione Italiana
Culaccia

CPA
Consorzio per la Tutela
e la Valorizzazione del pane
di Montebelluna e Ovis

ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI

Forum di Qualità

PIU

SUBISSATI

pesaroteste

FIORINI INTERNATIONAL

iscasadeinacivisa
dal 1962

comes
insieme a casa

TIRIBOCO
grandi cucine

SENCIA
BUCCO