

Da un'idea del Maestro di arte bianca Luca Antonucci nasce "LA BURGNETTA"

In collaborazione con l'azienda Natalizzi e Molini Spigadoro
21.30 / 22.30 Conosciamo i dolci da forno a zero glutine
A cura del forno Ramozzi zero glutine

Domenica 28

10.00 / 12.00 Il Pane in famiglia
Laboratorio "Mani in pasta". A cura dei fornai ternani.

15.00 / 15.45 Progetto Grani Antichi
A cura del Mulino Spilaceto e del Presidente dei Panificatori Lucio Belli

16.00 / 16.45 "Pane dal Mondo" Europa
Pane rumeno (Paine de Moldova)

A cura della fondazione Aiutiamoli a Vivere, realizzato da Marin Gabriela

17.00 / 17.45 aeLASTIC: per l'ergonomia degli impasti
Dall'arte bianca, soluzioni per la postura

A cura della chinesologa Dott.ssa Silvia Porzi ed il liberoimpastatore® Andrea Pioppi

18.00 / 18.45 Cucina LAB Siamo quello che mangiamo!
A cura del Dott. Paoluzzi e del Molino artigianale Spilaceto

19.00 / 19.45 La terra dell'olio
A cura della Sommelier dell'olio Federica Battaglia e del Presidente dei panificatori Lucio Belli e Andrea Pioppi

I Piccoli Fornai

Tutti i giorni ore **15.30/19.30**

Venerdì e sabato ore **21.00/23.00**

Imparare l'arte della panificazione
Laboratorio per Bambini

Piccoli aspiranti panificatori, seguiti da un Mastro Fornaio, potranno scoprire tutte le fasi della preparazione del pane, creando con le proprie mani dei panini da cuocere al forno.

Al termine, tutti i bambini potranno farcire il proprio panino con cioccolato spalmabile e mangiare la meritata merenda!



Casa Madre

Laboratorio di Panificazione

I panificatori ternani vi faranno scoprire tutti i segreti del lievito madre, un salto nelle loro tradizioni e nei loro sapori che si tramandano di generazione in generazione. I partecipanti potranno seguire una lezione sulla sua storia e le sue caratteristiche e mettere le mani in pasta per creare il proprio lievito madre.

A cura dei fornai ternani

I valori del Pane

Questa seconda edizione dedicata a Terni e al suo Pane si rinnova invadendo le vie del centro con la fragranza di questo prezioso alimento.

Una manifestazione nata in punta di piedi per valorizzare le caratteristiche e l'importanza di un prodotto semplice, che a Terni vanta una tradizione storica e che quest'anno desidera offrire ai visitatori maggiori spunti, attraverso laboratori, show cooking, degustazioni, appuntamenti e incontri dedicati al Pane di Terni.

L'evento Bread Fest si connota come appuntamento che ben si inserisce nelle azioni volte allo sviluppo del Territorio e della sua economia e che vede protagonisti in primis i panificatori ternani.

Le imprese, come i cittadini, si devono sentire protagoniste del Territorio e del futuro della città.

Bread Fest col suo prodotto semplice e antico rappresenta un punto da cui partire per potersi innovare e crescere. Una riflessione che, in un contesto socio economico come quello che stiamo vivendo, ne vale molte altre.

Mauro Franceschini

Presidente Confartigianato Imprese Terni



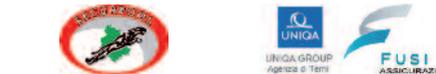
media partner:



sponsor:



partner tecnici:



con il patrocinio ed il contributo di



BREAD FEST

Terni e il suo pane

www.breadfest.it



Terni | P.zza della Repubblica
25-28 Maggio 2017



eventi.com



LABORATORI, MOSTRE E DEGUSTAZIONI Il Teatro del Pane

Imparare l'arte della panificazione. Laboratorio per adulti
Piazza della Repubblica

Giovedì 25

10.00 / 12.00 I Piccoli Fornai
Laboratori didattici per bambini a cura del forno Tugni

15.30 / 16.15 "Pane dal Mondo" Africa
Pane egiziano (semit)
(A cura della fond. Aiutiamoli a Vivere realizzato da Marin Gabriela)

16.30 / 17.30 Biglie di pane glassate al cioccolato con salsa di fragole e limone

A cura dello chef Davide Aprile e del Presidente dei Panificatori Lucio Belli

17.45 / 18.45 Lievito Madre
A Cura di Ramozzi con Ferretti Antonio

19.00 / 19.45 Conosciamo le bontà da forno a zero glutine
A cura del forno Ramozzi zero glutine

Venerdì 26

10.00 / 12.00 I Piccoli Fornai
Laboratori didattici per bambini a cura del Forno Ramozzi con Ferretti Antonio

15.30 / 16.15 "Pane dal Mondo" Asia
Pane israeliano (azzimo) è il pane legato alla tradizione ebraica

A cura della fondazione Aiutiamoli a Vivere realizzato da Marin Gabriela e Andrea Pioppi

16.30 / 17.30 Fermenti e prefermenti nel pane

Parliamo di batteri lattici biga e polisc
A cura del il liberoimpastatore® Andrea Pioppi by Mulini Spigadoro

17.45 / 18.45 Forum Nazionale dieta e sport
Allenarsi a mangiare bene

A cura del Dott. Fatati, presiederà Stefano Lupi delegato regionale Coni-Umbria

19.00 / 19.45 "Il pane con l'olio"
Caratteristiche del nostro territorio. L'olio aromatizzato alla merangola.

A Cura del Presidente Ciav Bini Enrico e del Presidente dei Panificatori Lucio Belli e Andrea Pioppi

21.30 / 22.30 Pappa al pomodoro vestita in abito da sera
A cura dello chef Davide Aprile e del Presidente dei Panificatori Lucio Belli

Sabato 27

10.00 / 12.00 I Piccoli Fornai
Laboratori didattici per bambini a cura del forno Ramozzi con Ferretti Antonio

15.30 / 16.15 "Pane dal Mondo" Americhe
Pane cileno (Hallulla)

A cura della fondazione Aiutiamoli a Vivere realizzato da Marin Gabriela

16.30 / 17.30 Senza glutine nel piatto
A cura dello chef di Casa Umbra Luca Fabbri in collaborazione con AIC UMBRIA

17.45 / 18.45 Forum Nazionale Intolleranze Alimentari
A cura del Dott. Fatati, incontro con degustazione accompagnata dal Maestro di arte bianca Luca Antonucci

Farine linea Nutridea by Molini Spigadoro

19.00 / 19.45 Pane e companatico

APM S.r.l. via Navello, Spello - PG
Tel. 0742.320908 • info@apmsrl.net



VILLAGGI TEMATICI

Mostra mercato delle eccellenze del territorio

Tutti i giorni orari manifestazione

Il vino: l'Umbria è una piccola regione del centro Italia che, negli ultimi anni, è riuscita ad acquistare maggiore importanza rispetto al passato, in particolar modo nella produzione di vini rossi.

Conosciamo da vicino i vini tipici dell'Umbria e scopriamo tutti i segreti della sua produzione.

L'olio: incastonata come una pietra nel cuore verde dell'Italia, con una grandissima concentrazione di colline ed uliveti, l'Umbria è il luogo ideale per chi ama stare a contatto con la natura. I numerosi uliveti e frantoi la legano alla cultura dell'olio. Scopriamo tutti i suoi sapori.



Dal grano al luppolo

Tutti i giorni orari manifestazione

In generale la birra artigianale è una birra non pastorizzata, prodotta senza l'utilizzo di conservanti e ricorrendo a ingredienti di prima scelta. All'interno della manifestazione uno spazio per assaporare tutti i suoi gusti e gli aromi.



Il villaggio delle farine

Per avere un buon prodotto che sia esso pane o pizza, è necessario conoscere a fondo l'ingrediente principale, l'elemento fondamentale per la loro produzione "LA FARINA" capiamo le sue caratteristiche fisiche e tecnologiche per creare un impasto perfetto.

Il Mio Mulino e i grani antichi

Tutti i giorni orari manifestazione

Il mulino artigianale Spilaceto, presente a Narni dal 1927, vi condurrà in un autentico viaggio nel passato, facendovi conoscere lo straordinario mondo dei grani antichi. Conoscerete la semina, la produzione e la macinazione del grano Timilia, Verna ed Autonomia e i benefici delle loro farine integrali, non raffinate e non additive, tutto inglobato nel loro progetto: una vera rivoluzione agricola, alimentare e culturale. All'interno del Mulino potrete scoprire le diverse storie dei panificatori ternani e le loro creazioni, delle vere e proprie sculture di pane, la storia di ognuno di loro, dalla nascita del pane "sciapo", fino ai molteplici gusti e sapori del pane di oggi.



Molini Spigadoro

Tutti i giorni orari manifestazione

I Box di Molini Spigadoro sono pensati per racchiudere assortimenti tematici di prodotti accomunati dall'altissima qualità delle materie prime, da processi produttivi innovativi e da un valore aggiunto in termini nutrizionali. Perfetti per fare un regalo goloso e originale a chi ama cucinare o per chi vuole un set di prodotti per scatenare la propria fantasia in cucina con un'attenzione particolare agli ingredienti genuini e al benessere.



Il villaggio del dolce pane

Tutti i giorni orari manifestazione

Un importante spazio sarà dedicato ai dolci da forno, dove le farine zuccherate e condite si trasformano nei dolci più caratteristici.

"NORCInerIa"

Il pane ed i suoi correlati

Tutti i giorni orari manifestazione

La Valnerina ricca di boschi e pascoli è anche ricca di frutti selvatici. Accanto al tartufo, re di questi prodotti, molti altri frutti hanno da sempre allietato le tavole e la gastronomia di questa terra. Al Bread Fest un'area dedicata ai correlati del pane, dove poter acquistare i prodotti norcini di qualità.

Le biodiversità della Valnerina

Tutti i giorni orari manifestazione

Mostra fotografica a cura del C.I.A.V. Centro Iniziative Ambiente Valnerina

La biodiversità garantisce la sopravvivenza della vita sulla Terra. Scopriamo le caratteristiche del nostro territorio proprio grazie alla biodiversità: la Natura è in grado di fornirci cibo, acqua, energia e risorse per la nostra vita quotidiana.



EVENTI, CULTURA ED APPROFONDIMENTI

La scienza del pane

Tutti i giorni orari manifestazione

In collaborazione con il Dott. Leonardo Paoluzzi CUCINA LAB - progetto per un'alimentazione sana!

Non fatevi scappare l'occasione di apprendere il modo migliore di cucinare cibi sani e di stagione! Il lab è condotto dal Dott. Leonardo Paoluzzi che ci darà informazioni scientifiche e pratiche sulle proprietà degli alimenti e come possono essere cucinati in maniera veloce e sana.



Il mondo del pane

Tutti i giorni orari manifestazione

Stand Fondazione Aiutiamoli a Vivere Paese che vai, pane che trovi.

Alimento universale, viene preparato in molti modi, il pane è comunque una tradizione ed espressione della cultura culinaria di un popolo, in alcuni casi è un elemento di unione tra le diverse culture. In questo spazio potrete scoprire le sue diversità e la varietà dei sapori.



Il giro del mondo in 4 pani

Giovedì 25 AFRICA: pane egiziano (semit). Gli antichi egizi sono stati i primi a creare il pane con speciali miscele di farina, lievito, sale e miele.

Venerdì 26 ASIA: pane israeliano (azzimo) Il pane azzimo è un pane legato alla tradizione ebraica, il nome deriva dal greco "azymos" che significa privo di lievito.

Sabato 27 AMERICA: pane cileno (Hallulla) Questo tipo di pane cotto è particolarmente popolare in Cile, dove viene utilizzato per fare panini, Bolivia e altri paesi dell'America Latina.

Domenica 28 EUROPA: pane rumeno (Paine de Moldova) È un tipo di pane tradizionale a base di farina di grano, acqua, sale, zucchero, olio, lievito, uovo latte e strutto.

Pane solidale

Tutti i giorni orari manifestazione

Iniziativa della Fondazione Aiutiamoli a Vivere.

Pane: ingrediente base per la solidarietà! All'interno della festa del pane, uno spazio solidale per continuare insieme un percorso iniziato nel 1994 per aiutare l'Azienda Ospedaliera "S. Maria" di Terni, nell'acquisto di macchinari sempre più innovativi per la cura dei pazienti.

si ringrazia



di Norcia

Il Guinness della solidarietà

Domenica 28 ore 10.00/ 20.00

Verrà creato, in collaborazione con i fornai ternani, un lungo filone di pane, accompagnato da una mortadella da record! Il ricavato verrà devoluto in beneficenza all'Azienda Ospedaliera ternana.

Organizzato da TerniXTerni anch'io e Ass. I Pagliacci.

INTRATTENIMENTI PER TUTTA LA FAMIGLIA

Frutti del mio orto

Tutti i giorni orari manifestazione

"Frutti del mio orto" nasce dall'amore per la natura, e dal desiderio di trasmettere questo sentimento, partendo dalle piccole cose, come da un orticello. Vogliamo condividere con voi la riscoperta di antichi sapori e del naturale ritmo della natura, beneficiando dei suoi frutti.



L'aita contadina

Tutti i giorni orari manifestazione

Rievocazioni e degustazioni guidate con animazione. È un contributo alla divulgazione, soprattutto presso le nuove generazioni, di tradizioni e di sapori antichi. La ricostruzione di un'aita contadina e la rievocazione dell'atmosfera dell'evento di festa e di lavoro, rappresentato dalla battitura, con la degustazione del pranzo e della cena che si preparavano per l'occasione.



Aree tematiche

Tutti i giorni orari manifestazione

Un'area Eco-Chic! Con allestimento Country, una location completamente arredata con balle di fieno, per comode sedute e tavolini fatti con bancali di legno, così da rivivere il Relax della campagna in pieno centro cittadino.

Un'area pic nic rilassante all'interno del Villaggio del Pane, per trascorrere giornate con tutta la famiglia.

L'arte del pane

Tutti i giorni, ore 10.00 / 12.00 e 15.00 / 19.00

Uno dei luoghi più affascinanti e pittoreschi del Bread Fest è sicuramente la "Via degli Artisti", dove si potrà respirare la vivacità dell'arte, gli artisti presenti esporranno i loro quadri in una suggestiva cornice di cultura e sapori.



Arte e spettacoli

Venerdì 26 e Sabato 27

ore 10.00 / 12.00 e 15.00 / 19.00

L'arte colorerà il Villaggio del pane in tutte le sue diverse forme con pittori, spettacoli degli artisti che vi lasceranno a bocca aperta, esibizioni di strada, spettacoli musicali, giocolieri, arti figurative, danze di strada e giochi di fuoco.

Ricicl' arte: Pane Amore e Fantasia

Sabato 27, ore 15.00 / 19.00

Laboratorio manipolativo per creare sculture artistiche con il pane raffermo, carta/cartone, legno, farina, acqua e coloranti alimentari.

Realizzazione sul posto di una giostra fatta con diverse tipologie specifiche di pane raffermo.



Canti popolari

Venerdì 26, ore 19.00

"Pane callu" poesia in vernacolo, a cura di Roberto Crobu.

Venerdì 26, ore 19.15

Tradizioni e identità popolari in musica, a cura del gruppo Ticchetetà.

Candy Show

Venerdì 26 e Sabato 27, ore 21.00 / 24.00

Domenica 28, ore 16.30 / 21.00

Un palcoscenico dedicato agli Artisti circensi condurrà i visitatori in una suggestiva ed incantevole serata, il profumo del pane si fonderà alle luci degli artisti. In scena l'antica arte circense con i suoi più celebri protagonisti, clown, acrobati, domatori e giocolieri, in performance mozzafiato illuminate da suggestivi fuochi d'artificio nello splendido scenario di Piazza della Repubblica.

