



Agroalimentare - Senigallia (An): successo per "Pane Nostrum", la kermesse dedicata all'arte bianca

Ancona - 29 set 2025 (Prima Notizia 24) Per tre giorni ha acceso i riflettori sul mondo della panificazione e dei lievitati.

Si è conclusa a Senigallia la ventiduesima edizione di Pane Nostrum – Il Salone Nazionale dei Lievitati, l'evento ideato da Confcommercio Marche e CIA Provincia di Ancona, che mira a fare cultura sul mondo del pane e dare nuova luce alla figura del panettiere e del pizzaiolo. Nel corso della tre giorni, dedicata agli incontri b2b ma aperta anche al grande pubblico di appassionati, si sono susseguiti sui palchi delle diverse aree tematiche della manifestazione volti noti della panificazione, della pizzeria, della pasticceria e della ristorazione, provenienti da diverse regioni, da Nord a Sud, ma anche aziende di forniture simbolo d'eccellenza del Made in Italy, buyer della GDO e operatori Ho.Re.Ca. Un grande caleidoscopio di professionisti e artigiani che, con la loro maestria e conoscenza, hanno dato vita a una manifestazione ricca di sfaccettature, emozionante ma anche estremamente stimolante a livello professionale. "Questa edizione è partita con il botto, grazie alla presenza del Ministro Lollobrigida al taglio del nastro, con il riconoscimento della nostra manifestazione come "Ambasciatrice della qualità della cucina italiana nel mondo", che ha dato grande prestigio all'iniziativa. Questo traguardo ci inorgoglisce molto: ci fa capire che la strada intrapresa con questo nuovo format è quella giusta e ci spinge a migliorare sempre più. Quello che abbiamo stimolato è un vero e proprio laboratorio creativo e di innovazione di processo per il comparto" le parole di Massimiliano Polacco Direttore Generale Confcommercio Marche. "Sono tre anni che partecipo a Pane Nostrum. Ho visto crescere la manifestazione anno dopo anno e posso dire che per noi è un grande stimolo. Siamo professionisti che amano stare nel proprio laboratorio ed essere qui significa invece parlare, confrontarsi, imparare da altri colleghi che mostrano sempre nuove strade: è davvero motivante. Sono oggi a rendere onore al mondo dei lievitati dal punto di vista di un pasticcere quale io sono. Ho presentato l'Inglese a Napoli, un gioco che parte da un babà che diventa una zuppa inglese. A una bagna alcherme e lampone ho affiancato sia una crema pasticcera al cioccolato che alla vaniglia per rammentare il sapore della zuppa inglese in modo inaspettato" racconta Augusto Palazzi, pasticcere e docente. "Sono a Pane Nostrum perché è una manifestazione che parla di eccellenza nel settore. Da anni sono un grande sostenitore della ricerca sia per quanto riguarda le tecniche di pasticceria che per le materie prime. Per questo mi sembra giusto dare un contributo a questa manifestazione" commenta Roberto Cantolacqua Ripani, pasticcere e patron di Mimosa di Tolentino. Di grande importanza nel corso di Pane Nostrum 2025 è stato il focus sulla celiachia. Un argomento di grande attualità che ha contribuito a rendere la tre giorni non solo una manifestazione inclusiva ma anche un importante momento di formazione e informazione. "Il tema della celiachia all'interno di una manifestazione sui

lievitati è fantastico. - ha sottolineato Moreno Cedroni Presidente FIPE Confcommercio Marche e chef patron de La Madonnina del Pescatore- È una azione di larghe vedute veramente inclusiva perché una fetta sempre più ampia di popolazione si scopre intollerante o allergica o portatore del morbo celiaco. Ho fatto il primo pane senza glutine 20 anni fa seguendo una ricetta codificata negli anni 90. Ora i prodotti gluten free sono molto più comuni non solo nelle realtà di nicchia per offrire prodotti rispettosi delle normative e buoni. Sono veramente felice che ora, nel nostro paese che ha un'alimentazione praticamente basata sul glutine, ci sia una nuova sensibilità sull'argomento. Pane Nostrum si pone come alfiere a fianco della AIC - associazione italiana Celiachia per affermare l'importanza della panificazione senza glutine" "Pane Nostrum si afferma come manifestazione di grande importanza per quanto riguarda l'arte bianca e i lievitati in Italia. Questi tre giorni sono stati un grande successo sia per quanto riguarda le presenze del pubblico sia per la qualità dei professionisti e degli imprenditori che hanno partecipato. Sono certo che il prossimo anno riusciremo a coinvolgere ancora più aziende che hanno voglia di formare, informare e investire sempre di più nel mondo della panificazione" sottolinea Giacomo Bramucci Presidente Confcommercio Marche. Pane Nostrum – Il Salone Nazionale dei Lievitati è dunque stato un palcoscenico su cui si sono incontrati tanti protagonisti, veterani dell'arte bianca, studenti volenterosi degli istituti alberghieri ma anche giovani promesse del settore come Asja Sestili, che a soli 24 anni porta alta la bandiera delle donne della panificazione: "Sono a Pane Nostrum per la terza volta di cui due vissute nel back office ad aiutare i panificatori e questa è la prima volta che salgo sul palco da protagonista. È una grande emozione: sono abituata a stare a contatto col pubblico al negozio ma questa è un'occasione per far capire fino in fondo quello che facciamo ogni giorno e perché lo facciamo. Oggi ho voluto portare un dolce della tradizione e cioè le Ciambelline all'anice. Ho fatto questa scelta perché l'anice rappresenta la mia regione, le Marche, ed è un ingrediente multiuso sia in cucina, sia in pasticceria che per i liquori. Mi piace che da un seme molto piccolo si possano creare molte cose. È una metafora della panificazione e di questo evento: da elementi semplici come acqua, farina e lievito nasce qualcosa di meraviglioso come il pane e Pane Nostrum che è un momento unico di incontro e ascolto dei grandi maestri. Sono quasi in soggezione perché sono i professionisti che hanno costruito la storia della panificazione moderna e apprenderla è fondamentale: non c'è nessuna evoluzione senza conoscere il passato". Un legame tra passato e futuro rappresentato da chi la farina la vede scorrere nel proprio sangue essendo nato e cresciuto all'interno del laboratorio di famiglia come Marco Salvucci che, nelle sue preparazioni, utilizza solo ingredienti a km0: "La mia filosofia di pane è tutta basata sulla scelta dei fornitori: filiera corta e certa nonché rapporti diretti ci danno la possibilità di avere il controllo sul prodotto finale. Fare il pane è più difficile di un tempo perché i nostri predecessori avevano accesso a ingredienti realmente organici cosa che per noi rappresenta una vera sfida, al fine di evitare prodotti modificati. Amo, inoltre, mettere le mani in pasta: rinfrescare il mio lievito madre è una vera gioia perché gli impasti sono vivi e il concetto della cura è fondamentale. Seguo anche alcune ricette dei miei nonni per raccontare le nostre radici che riportano alla tradizione agreste." Formazione, condivisione e dialogo. Queste, dunque, le parole chiave di Pane Nostrum che, con l'obiettivo di accendere i riflettori sull'importanza della professione del panificatore e del pizzaiolo, è

stata anche l'occasione per favorire la collaborazione tra realtà differenti come quella tra Matteo Paparelli, de Il Forno di Matteo a Macerata e Lorenzo Zappi, chef di Quei Dò di Castelfidardo. "Siamo a Pane Nostrum - sottolinea Paparelli - perché vogliamo bene a questo lavoro e cerchiamo di portarlo sempre più avanti coinvolgendo il più alto numero di persone possibili". "Sono fermamente convinto dell'importanza di promuovere i prodotti del territorio, la cultura e sostenere al massimo le istituzioni del territorio come Confcommercio Marche che, anche attraverso queste iniziative, si batte per aiutare nelle sfide di tutti i giorni gli artigiani locali" aggiunge Zappi. Un aiuto che viene fornito anche dalle nuove attrezzature e tecnologie che Pane Nostrum ha voluto mettere in luce non solo nell'area b2b in cui le più prestigiose aziende italiane hanno potuto esporre i loro macchinari presentandoli ai professionisti partecipanti, ma anche attraverso incontri e dibattiti esclusivi come quello che si è svolto nella giornata conclusiva della kermesse. "Dal forno al futuro: innovazione digitale e controllo di gestione nella panificazione", questo il titolo del talk moderato dal giornalista Carlo Scheggia che ha visto la partecipazione non solo di Antonio Tassone, Presidente Assipan Confcommercio Nazionale e di Marco Sestili, Presidente Panificatori Confcommercio Marche Centrali, ma anche di Maria Serena Chiucchi, Professoressa Ordinaria di Economia Aziendale del Dipartimento di Management UNIVPM e Fabio Fiorentini, Economista e imprenditore. Dall'incontro è emersa l'importanza delle nuove tecnologie che, soprattutto nel campo della panificazione, hanno reso il lavoro dell'artigiano più facile, sicuro e programmabile. La cultura, nel corso della tre giorni, è passata anche attraverso la presentazione di libri come "Legumi Affettivi" di Ilaria Cappellacci che tra le sue pagine rappresenta un vero e proprio viaggio culinario tra passato e presente, vecchie ricette e interpretazioni moderne con protagonisti i legumi. "Siamo giunti alla fine di questa bellissima manifestazione. Giorno dopo giorno è stata un'emozione vedere i professionisti all'opera. Il punto di forza di Pane Nostrum – Il Salone Nazionale dei Lievitati è che si tratta di una manifestazione fatta dai professionisti per i colleghi. La sinergia che viene così a crearsi è unica, un clima senza rivalità ma volto esclusivamente alla crescita collettiva del settore" conclude Federica Polacco, Responsabile Area Sindacale, Marketing e Territorio Confcommercio Marche Centrali.

(Prima Notizia 24) Lunedì 29 Settembre 2025