

"I PANI D'ITALIA, IL PANE RACCONTA LA STORIA", ABRUZZO PROTAGONISTA A MATERA

23 Ottobre 2019



L'AQUILA – Ci sarà anche l'Abruzzo a "raccontare" e presentare le eccellenze abruzzesi alla manifestazione nazionale "I Pani d'Italia, Il Pane racconta la Storia", in programma sabato 26 e domenica 27 ottobre prossimi, a Matera.

I panificatori, guidati da Vincislao Ruccolo, presidente Fiesa Regionale d'Abruzzo e vice presidente Nazionale di Fiesa Assopanificatori, diffonderanno i "profumi e i sapori" d'Abruzzo, nel pomeriggio di sabato 26 ottobre.

Si tratta di una due giorni dedicata al Pane, che vedranno, oltre ad eventi culturali, come la mostra fotografica *"Il Pane ci racconta"* (percorso storico nell'arte bianca in 100 scatti d'epoca), una video proiezione *"Il Cibo nella Storia dell'Arte"* a cura della storica dell'arte Barbara Martusciello, i *"Pani Artistici"* (esposizione di sculture), i *"Pani Votivi"*, la presentazione del libro di Nicola Caggiano, *"Il Romanzo del Pane"* e i laboratori e show cooking di pane e dolci da forno regionali, con degustazioni per i visitatori.

Domenica 27 ottobre, si terrà la Tavola rotonda sul tema "Il Pane si racconta: tra crisi e rinascita". I lavori saranno aperti dal direttore Fiesa Confesercenti Gaetano Pergamo, che vedrà la partecipazione di Vincislao Ruccolo, a cui è affidata la relazione introduttiva.

Previsti gli interventi di Raffaello De Ruggieri, sindaco di Matera, Francesco Lisurici, presidente Confesercenti Matera, Salvatore Adduce, presidente Fondazione Matera Basilicata 2019, Angelo Pellegrino, direttore Fonsap, Angela Martino, presidente Fiesa Assopanificatori Confesercenti Matera, Loreto Gesualdo, preside della Facoltà di Medicina dell'Università di Bari, Agostino Macrì, Igiene degli alimenti Università Campus Bio Medico Roma, Rosario Trefiletti, presidente centro consumatori e Giuseppe L'Abbate, sottosegretario Ministero Politiche Agricole Forestali e dell'Alimentazione. Le conclusioni sono affidate a Davide Trombini, presidente Fiesa Assopanificatori Confesercenti. Nel corso della mattinata verrà assegnato il premio "Maestri dell'Alimentazione".

"L'obiettivo della nostra iniziativa è celebrare lo stretto legame tra cultura, in senso ampio, e cultura agroalimentare – spiega il presidente Vincislao Ruccolo – Se Matera è la Capitale Europea della Cultura per il 2019 è anche una delle capitali italiane della panificazione, con il Pane di Matera, prodotto che gode di una delle denominazioni protette dall'Unione Europea. Con questa due giorni dedicata al pane, alle sue tradizioni, alla sua storia e alle sue qualità e caratteristiche nutrizionali, Fiesa Assopanificatori Confesercenti intende sottolineare questo legame indissolubile che vede l'Abruzzo tra le regioni più interessate al Pane artigianale di qualità".