

I PANIFICATORI DI ABRUZZO E MOLISE DEL GRUPPO “BIOPAN” PROTAGONISTI A BRUXELLES

3 Maggio 2022



CHIETI - Dopo due anni di sospensione, causa Covid-19, il Comitato Internazionale Schumann Square di Bruxelles, ha riproposto l'edizione 2022 della “Fête du Pain” una rassegna internazionale dedicata ai Panificatori professionali e amatoriali provenienti da tutta Europa e BIOPAN associazione dei panificatori biologici di Abruzzo e Molise non poteva mancare a questo grande appuntamento. La carovana sarà presente a Bruxelles sabato 7 maggio, sul Rond point Schumann con i migliori prodotti da forno biologici d'Abruzzo.

Festa del Pane, o meglio, “La Fête du Pains” è una manifestazione basata sul Pane e sul cibo che da solo può esprimere simbolicamente tutte le diversità alimentari dell'Europa.

I visitatori potranno degustare e acquistare specialità da forno provenienti da tutto il continente: pani speciali, panini, torte allo spiedo, pizze, dolci tipici e tradizionali, prodotti da forno biologici, ma anche prodotti agricoli selezionati.

La Città di Bruxelles, il 7 maggio, sarà invasa dai fornai che da millenni producono pani diversi l'uno dall'altro. Per questo si può dire con certezza che “La Fête du Pains” rappresenterà un grande esercizio di “diplomazia culturale alimentare”, ovvero un viaggio nel vasto “mondo del pane”. Fornai, mugnai, cuochi, dall'Europa e altrove, metteranno in evidenza le migliori farine, le meravigliose ricette e le migliori specialità di Pane. Saranno accompagnati da vini, birre, formaggi, salumi, e altri prodotti delle migliori tradizioni europee.

I fornai del Gruppo BIOPAN, aderenti a Fiesi Assopanificatori Confesercenti, porteranno il gusto e l'arte bianca dell'Abruzzo e del Molise per far conoscere le specificità alimentari di un territorio che marcia senza sosta verso la promozione e valorizzazione internazionale del pane e dei prodotti da forno, sia per i principi della sana alimentazione che del consumo di prodotti tipici e tradizionali che rappresentano la cultura della realtà nazionale e mediterranea.

La festa continuerà con un grande progetto targato BIOPAN BBB “BIOPAN Bakers Beginners”, un Concorso gratuito e aperto a tutti visitatori dello stand BIOPAN tra i quali verranno sorteggiati 30 partecipanti per assegnare corsi gratuiti di panificazione da svolgersi presso i panifici BIOPAN di Abruzzo e Molise.

Le aziende dell'Abruzzo del Molise che saranno presenti il 7 maggio a Bruxelles a "La Fête du Pains", sono: "L'Arte del Pane", di Vincenslao Ruccolo di San Vito Chietino (CH), con il Pane biologico con farina Tipo 1, Pane di Solina della Maiella, Pane 3f aromatizzato con orzo, i dolci tipici della Costa dei Trabocchi come i celljpien al vino rosso e i bocconotti sanvitesi; "Panificio Antichi Sapori", di Camillo De Cristoforo di Petacciato (CB), con il Pane biologico di grano duro con semola rimacinata, I celliripieni di Petacciato e i mostaccioli al naspro al cioccolato; "Panificio D'Angelo", di Claudio D'Angelo di Castelmauro (CB), con il Pane di farro, il Pane biologico con il miscuglio biologico evoluto del Molise e il cill, sia con il mosto cotto che con il miele; "Panificio Kalena", dei F.lli Fallucchi di Casacalenda (CB), con Pane ai 7 cereali e Pane biologico con semola rimacinata di grano duro; "Panificio De Lollis", di Giovanni De Lollis di Civitaluparella (CH), con Pane di farina di grano abruzzese Senatore Cappelli e i cellucci di Villa Santa Maria; "Panificio Il tuo pane", di Loredana Gattafesta e Romano Fioriti di Tornareccio (CH) con celli pijne e mandorle; "Panificio Pasticceria La Spiga D'oro", di Mario Porrone di Agnone (IS), con Pane biologico con farina Tipo 0, Ostie e Uccellini tipici di Agnone; "Azienda agricola La Casa di Nanni", di Sandro Bucciarelli di Chieti (CH), con prodotti biologici quali Olio, Salse di pomodoro e Tabenades vegetali.