

PANE

IL SALONE NAZIONALE DEI LIEVITATI

NOSTRUM

XXI EDIZIONE



SENIGALLIA 11-12-13 OTTOBRE 2024

FORO ANNONARIO



WWW.PANENOSTRUM.IT



con il patrocinio di:

Rai Marche

un evento di:



con il contributo di:



Comune di
Senigallia



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



XXI EDIZIONE

TEMPORARY BAKERY

VENERDÌ 11.10.2024

Dalle ore 15.00
ACHILLE ZOIA

Ore 17.00
**TAGLIO DEL NASTRO E
INAUGURAZIONE**

Dalle ore 17.30 alle ore 18.30
Un impasto, tante idee.
Come realizzare quattro prodotti
diversi facendo un solo impasto
MATTEO PAPARELLI

Dalle ore 18.30 alle ore 19.30
ROGER RABBIT
la tradizione marchigiana
e la sua evoluzione
DANILO ERCOLE

SABATO 12.10.2024

Dalle ore 10.00 alle ore 11.00
Pan Vernaccia, il pan di mosto
da filiera marchigiana
MARCO SALVUCCI

Dalle ore 11.00 alle ore 12.00
ACHILLE ZOIA

Dalle ore 12.00 alle ore 13.00
La tradizione in chiave moderna:
il ciambellone maceratese
ROBERTO CANTOLACQUA RIPANI

Dalle ore 15.00 alle ore 16.00
French-Tòsto
LUCIA TELLONE

Dalle ore 16.00 alle ore 17.00
Mignon d'autunno
MARCO CASCIA

Dalle ore 17.00 alle ore 18.00
Come un'oliva all'ascolana
LUCA SANTARELLI
LEONARDO ROCCHETTI

Dalle ore 18.00 alle ore 19.00
Intrecci Geometrici in Viennoiserie
Moderne
MIRKO ZENATTI

DOMENICA 13.10.2024

Dalle ore 10.00 alle ore 11.00
La mia pappa al pomodoro
PAOLO PACIARONI

Dalle ore 11.00 alle ore 12.00
Pizza con farro spezzato, funghi porcini
e tartufo nero dei Sibillini
ISAIA D'ANGELO

Dalle ore 12.00 alle ore 13.00
Pane Multisemi con grano verna
GIUSEPPE PELLEGRINO
MARIA ROSA LONGO

Dalle ore 15.00 alle ore 16.00
Autunno in Pala
MICHELE ANTONELLI

Dalle ore 16.00 alle ore 17.00
Brioche gratin
AUGUSTO PALAZZI

Dalle ore 17.00 alle ore 18.00
Odio la pizza gourmet
ANTONIO LAUDATI

Dalle ore 18.00 alle ore 19.30
Viva le Marche: la filetta secondo noi!
**VANNI VALCI - JOSELITO MANCINI -
MARCO SESTILLI - GABRIELE MANCINI**



XXI EDIZIONE

MASTERCLASS

SABATO 12.10.2024

Dalle ore 10.00 alle ore 11.00
Lievito e Panificazione Gluten Free

ANDREA SPADONI

DAVIDE MARCHIONNI

60' di masterclass didattica panificazione

Dalle ore 11.00 alle ore 12.00
Come esaltare il prodotto lievitato
attraverso la stagionalità

MICHELE ANTONELLI

60' di masterclass didattica pizzeria

Dalle ore 12.00 alle ore 13.00

"La Pizza di Cacio":

tra territorio e tradizione

JACOPO FULGENZI

VALERIA SALVUCCI

60' di masterclass didattica panificazione

Dalle ore 15.00 alle ore 16.00

Il babà che incontra le Marche

ROBERTO CANTOLACQUA RIPANI

60' di masterclass didattica pasticceria

Dalle ore 16.00 alle ore 17.00

Il cestino del pane, come colorare la tavola
a casa o al ristorante

MATTEO PAPARELLI

60' di masterclass didattica panificazione

Dalle ore 17.00 alle ore 18.00

La pizza nelle Marche

GIOELE PONZANETTI

60' di masterclass didattica pizzeria

DOMENICA 13.10.2024

Dalle ore 10.00 alle ore 11.00

La filetta di farina integrale

macinata a pietra

MARCO SESTILLI

60' di masterclass didattica panificazione

Dalle ore 11.00 alle ore 12.00

Una brioche a Vienna

AUGUSTO PALAZZI

60' di masterclass didattica pasticceria

Dalle ore 15.00 alle ore 16.00

Pane con grani tramandati

e pasta madre viva

GIUSEPPE PELLEGRINO

MARIA ROSA LONGO

60' di masterclass didattica panificazione

Dalle ore 16.00 alle ore 17.00

Pizza con farro spezzato, funghi porcini
e tartufo nero dei Sibillini

ISAIA D'ANGELO

60' di masterclass didattica pizzeria

Dalle ore 17.00 alle ore 19.00

ACHILLE ZOIA

120' di masterclass didattica pasticceria



XXI EDIZIONE

UN CAFFE' CON I MAESTRI

SABATO 12.10.2024

Dalle ore 10.00 alle ore 11.30

Passato, presente e futuro
delle produzioni cerealicole
CONVEGNO CIA (Agricoltori Italiani)
Provincia di Ancona

Dalle ore 11.30 alle ore 13.00

Presentazione libro
"L'ACQUA SUL FUOCO"
a cura di Direzione regionale
Vigili del Fuoco Marche

Dalle ore 15.00 alle ore 15.30

Le opportunità del credito
per le imprese
con il Dott. **PAOLO MARIANI**
Direttore UNI.CO

Dalle ore 15.30 alle ore 17.00

Recensioni denigratorie, irregolarità
digitali e no show: aggiornamenti
normativi e azioni per difendersi
CONVEGNO FIPE CONFCOMMERCIO
Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Dalle ore 17.00 alle ore 18.00

A TU PER TU
con **FRANCESCA CECCACCI CASCI**
Pandefrà (con degustazione)

DOMENICA 13.10.2024

Dalle ore 11.00 alle ore 12.00

Rinnovo del contratto panificatori.
Aggiornamenti normativi e
relazioni sindacali
CONVEGNO ASSIPAN CONFCOMMERCIO

Dalle ore 12.00 alle ore 13.00

Il Forno comunitario
di Villa San Sebastiano
con **LUCIA TELLONE**

Dalle ore 16.00 alle ore 17.00

Presentazione del libro:
"DOLCI BORGHI"
a cura di
GIACONI Editore e
Borghi più Belli d'Italia nelle Marche

Dalle ore 17.00 alle ore 18.00

Filiera & filia
con **GIULIA BUSATO - TOCIO**
(con degustazione)

PRESENTERANNO L'EDIZIONE 2024

SIMONA VITALI
GABRIELE ANCONA
LUCA FACCHINI
MANUEL SARACENO
SIMONE GIACONI
ATENAIDE ARPONE