COMUNICATO STAMPA

World Bread Day 2021: il 16 ottobre ad Altamura un'intera giornata di eventi dedicata al pane più apprezzato d'Italia

Un'iniziativa del Consorzio del Pane di Altamura DOP. Degustazioni, laboratori e convegni per celebrare il Pane di Altamura DOP. Attesissima la partecipazione dei partner DOP Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano e Asiago.

Una recente indagine promossa da una prestigiosa agenzia di comunicazione ha fatto emergere che il pane più apprezzato in Italia è quello di Altamura. Un risultato importante che premia non solo il grande lavoro di generazioni di fornai e panificatori ma anche dei componenti dell'intera filiera, ovvero i coltivatori di grano duro e i molitori. In occasione del "World Bread Day - Giornata Mondiale del Pane 2021" il **Consorzio di Tutela e Valorizzazione del Pane di Altamura DOP** ha organizzato una giornata interamente dedicata al re dei prodotti da forno, nella città che da centinaia di anni lo sforna, contribuendo quotidianamente a mantenere elevato il livello del *food* italiano nel mondo.

L'evento **"Le origini del pane di Altamura"** si terrà nella *Città del Pane* il 16 ottobre 2021 con l'obiettivo di celebrare e raccontare un prodotto che grazie alle sue caratteristiche uniche è riuscito a conquistare i palati e le tavole degli italiani. Convegni, laboratori, presentazione di libri e degustazioni; il ricco programma della giornata sarà valorizzato dalla partecipazione di alcuni prodotti dell'eccellenza italiana nel mondo: Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, formaggio Asiago, Burrata di Andria, Olio Dauno, Cipolla di Margherita di Savoia, Lenticchia di Altamura. Prodotti che solitamente vengono consumati anche in accoppiata col pane di Altamura. Un'occasione straordinaria per stringere e avviare rapporti di collaborazione, raccontare le proprie esperienze territoriali, portare a conoscenza di tutti le proprie *best practices*. La giornata si avvale del patrocinio di: Regione Puglia, Città Metropolitana di Bari, Comune di Altamura, Diocesi di Altamura-Gravina in Puglia-Acquaviva delle Fonti, Parco Nazionale dell'Alta Murgia, Gal Terre di Murgia e Archivio Biblioteca Museo Civico.

Gli eventi si terranno in due location adiacenti al bellissimo centro storico di Altamura: l'ex monastero del Soccorso (Piazza della Resistenza 5) e l'atrio del liceo Cagnazzi (Piazza Zanardelli 30).

«In questi anni - ha dichiarato Luigi Picerno, dal 2013 presidente del Consorzio - abbiamo affrontato con determinazione le difficoltà e le insidie del mercato globalizzato e al contempo ne abbiamo colto le opportunità, consapevoli che un prodotto territoriale come il Pane di Altamura deve rispettare precisi standard qualitativi. Apprendere che il nostro pane è il più apprezzato dagli italiani significa che il lavoro e la strada intrapresa sono stati quelli giusti. Cosa sogno? Sogno Altamura città italiana del pane. Perchè questa città, attraverso i suoi artigiani, non ha diffuso e promosso solo il suo pane ma la cultura della panificazione italiana nel mondo».

«Si tratta della prima edizione di un festival - spiega Nicola Lorè, direttore del Consorzio - che intendiamo organizzare ogni anno in occasione della Giornata Mondiale del Pane. L'obiettivo è quello di valorizzare e promuovere il pane più noto d 'Italia e coinvolgere tutti i maestri panificatori delle città di Altamura, Gravina in Puglia, Spinazzola, Minervino Murge e Poggiorsini, affinché colgano appieno l'enorme potenziale culturale, sociale ed economico del Pane di Altamura DOP, recentemente oggetto di un percorso di candidatura a patrimonio immateriale dell'UNESCO».

PROGRAMMA "LE ORIGINI DEL PANE" - SABATO 16 OTTOBRE 2021

DEGUSTAZIONE: PANE DOP E…

Giardino dell'ex monastero del Soccorso (ore 10,00 - 24,00)

Cosa accadrebbe se si incontrassero nello stesso luogo il Pane di Altamura DOP e alcuni tra i più importanti prodotti dell'eccellenza italiana nel mondo? L'atrio interno dell'ex monastero del Soccorso ospiterà un'area degustazione Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Formaggio Asiago, Burrata di Andria, Olio Dauno, Cipolla di Margherita di Savoia, Lenticchia di Altamura.

Gli stand seguiranno questa logica: i Consorzi di tutela e valorizzazione DOP/IGP saranno ospiti. Gli stand alimentari dovranno proporre connubio del proprio prodotto con Pane di Altamura DOP. Dopo di che si potranno servire liberamente i propri prodotti. Si potranno degustare anche birre artigianali a base di Pane di Altamura DOP. L'obiettivo è quello di associare la divulgazione della qualità dei prodotti al concetto di street-food d'eccellenza.

LABORATORIO: LE MANI IN PASTA

Giardino dell'ex monastero del Soccorso (ore 10,00 - 13,00)
Su prenotazione e fino ad esaurimento posti

I partecipanti scopriranno dal vivo tutte le fasi di lavorazione del Pane di Altamura DOP supportati da un maestro panificatore.
Sarà possibile partecipare previa prenotazione all'indirizzo e-mail: **direzionepanedop@gmail.com**.

LABORATORIO: IL RACCONTO DEL PANE

Museo del Pane di Vito Forte (ore 10,00 - 13,00)

Laboratorio di Educazione Alimentare destinato a bambini di 5 elementare. Racconti, fiabe, storie aventi come personaggi gli alimenti che risaltino gli aspetti della buona alimentazione e dei sani stili di vita. A tenerli saranno nutrizionisti ed esperti alimentari.

TAVOLA ROTONDA: FOOD E LUOGHI D'ORIGINE. LE ECCELLENZE DOP E IGP D'ITALIA

Ex Monastero del Soccorso (Sala Tommaso Fiore) - Ore 10.30

Le DOP e IGP contribuiscono allo sviluppo del territorio di origine e del suo sistema produttivo e rappresentano eccellenze alimentari. Sono prodotti che coniugano i sapori della tradizione alla salute e al benessere del consumatore. Le DOP e IGP sono il risultato di un territorio ma rappresentano altresì una risorsa per lo sviluppo sostenibile dello stesso.

Moderatore - Onofrio Bruno, giornalista

L'esperienza del Pane di Altamura DOP

Luigi Picerno - Presidente Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP

Nicola Lorè - Direttore Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP

DOP e IGP e la valorizzazione dei territori di origine

Mauro Rosati - Direttore Origin-Italia e Qualivita

Salvatore Sergi - Bioagricert

Gabriele Rotini - Segretario nazionale CNA agroalimentare

Francesco Caponio - Docente Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari

Francesco Tarantini, Presidente Parco Nazionale Alta Murgia

Prodotti DOP/IGP e Food Marketing

Klaus Davi - Agenzia di comunicazione d'impresa "Klaus Davi & Co"

Eccellenze enogastronomiche e territorio: best practices

Giuseppe Digesù - vice presidente Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP

Lucia Forte - consigliere Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP

Stefano Fanti - direttore Consorzio Prosciutto di Parma DOP

Riccardo Deserti - direttore del Consorzio Tutela e Valorizzazione Parmigiano Reggiano DOP

Luciana Volpato - Consorzio di Tutela del formaggio Asiago DOP

Francesco Mennea – direttore del Consorzio di Tutela e Valorizzazione Burrata di Andria IGP

Gerardo Centoducati - direttore Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP

Antonella Bombacigno - direttrice Consorzio di Tutela e Valorizzazione dell'Olio EVO a DOP Dauno

CELEBRAZIONE DELL'UNIONE TRA PANE DI ALTAMURA DOP E PARTNERS

Ex Monastero del Soccorso (Sala Tommaso Fiore) - Ore 10.30

L'unione, ovvero l'auspicio di una futura collaborazione, sarà suggellata simbolicamente da Massimiliano Scalera, presidente del Gal Terre di Murgia.

ANTEPRIMA DEL LIBRO "LA STORIA DEL PANE DI ALTAMURA E DELLA SUA FILIERA"

Atrio Liceo Cagnazzi (Ore 17,30)

PROIEZIONI VIDEO

"Da n'ascene de rène a na fédde de ciallédde"

"Video Booktrailer (LAB edizioni)"

Modera: Antonella Testini, giornalista

Intervengono

Luigi Picerno - Presidente Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP

Giuseppe Pupillo - autore

Antonio Ferrante - autore

Saluti

Rosa Melodia, Sindaca di Altamura

Francesco Tarantini, Presidente Parco Nazionale Alta Murgia

Donato Pentassuglia, Assessore Agricoltura Regione Puglia

Antonio Decaro, Sindaco della Città Metropolitana di Bari

Paolo Falcicchio, Vice presidente Archivio Biblioteca Museo Civico

Rossano Sasso, Sottosegretario Ministero dell'Istruzione

Nunzio Angiola, Deputato

Angela Masi, Deputato

Giuseppe Creanza, Diocesi Altamura Gravina in Puglia Acquaviva delle Fonti

Massimiliano Scalera, Presidente GAL Terre di Murgia