

# PANE

## IL SALONE NAZIONALE DEI LIEVITATI

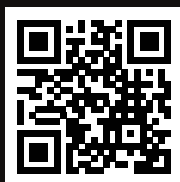
# NOSTRUM

XXI EDIZIONE



SENIGALLIA 11-12-13 OTTOBRE 2024

FORO ANNONARIO



[WWW.PANENOSTRUM.IT](http://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**