PROVINCIA
DI REGGIO EMILIA

PAN DE RE

FESTA DEL PANE, DEI FORNI E DEI MULINI ALLA GIAREDA

III EDIZIONE

REGGIO EMILIA

VIA EMILIA SANTO STEFANO
PIAZZA GIOBERTI
CORSO GARIBALDI
PALAZZO ALLENDE

dal 4 al 9 settembre 2012

Nella cornice della sagra della giareda, come una festa nella festa, sei giorni con il forno a cielo aperto e i panificatori in piazza a mostrare le arti e i segreti del pane. Corsi di panificazione, conversazioni attorno al pane, mercato dei prodotti eccellenti del territorio, spettacoli e tanto altro

PAN DE RE
Si sa dove e come è stato coltivato il grano, chi ha macinato le farine chi lo ha impastato, formato, infornato e sfornato

Per millenni, e fino a non molto tempo fa, il pane è stato l'alimento base, fondamentale e indispensabile per la sopravvivenza dei singoli e dei popoli.

Oggi, stili di vita e consumi profondamente mutati minacciano la consuetudine del consumo del pane quotidiano. E' crescente però il numero di coloro che diffidano della produzione alimentare standardizzata e tutto questo sta facendo crescere il rispetto e la valorizzazione dei prodotti tipici.

Sull'onda della necessità del consumatore di aver sempre più coscienza di ciò che consuma, indice di una più consapevole necessità di sicurezza alimentare è nato il progetto PAN DE RE promosso dall'assessorato all'agricoltura della Provincia di Reggio Emilia. Si tratta di un pane a qualità controllata e a filiera corta, proveniente da produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute. Un pane realizzato secondo le regole della tracciabilità in modo che il consumatore possa conoscerne le origini a partire dai luoghi di coltivazione dei cereali, alla molitura delle farine, alla panificazione.

PAN DE RE (pane dei re o pane di Reggio Emilia) ha forma elaborata a partire dalla tipica" pagnota."

Il PAN DE RE a qualità controllata, è fatto con farina tipo 1 (più ricca in vitamine, sali minerali e fibre rispetto alla 0 ed alla 00) e non contiene grasso animale ma solo olio extra vergine di oliva, sale iodato in quantità non superiore all'1,5%. Non può contenere additivi e sarà prodotto a lievitazione lenta. La filiera produttiva oltre ad essere tracciabile in ogni sua parte è fatta di soli tre soggetti: agricoltori, aziende di stoccaggio e molitorie e panificatori.

Nel 1300 a Reggio, in piena età comunale, quella dei fornari era una delle trentadue associazioni di mestiere e teneva le sue riunioni nella chiesa dei SS. Giacomo e Filippo e più tardi nel monastero dei servi di Maria in Ghiara. Negli stessi luoghi, la Provincia presenta il PAN DE RE a qualità controllata e offre spettacoli nell'intento di riportare alla memoria le atmosfere genuine e le fragranze della terra emiliana.

Roberta Rivi
Assessore all'agricoltura,
sviluppo rurale e tutela del consumatore
della Provincia di Reggio Emilia

EVENTI PERMANENTI

dalle 10,00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 21.00

-FORNO IN PIAZZA

e panificatori in piazza Gioberti all'opera davanti al pubblico. Il pane presentato potrà essere acquistato ancora caldo e gustato in tutta la sua fragranza nell'area acquisto, tutti i giorni, ad esclusione della mattina del 4 settembre.

sabato e domenica dalle 18,00 alle ore 20,00

-CORSI GRATUITI DI PANIFICAZIONE

per bambini in piazza Gioberti

dalle 20.00 alle ore 20.30

-DEGUSTAZIONI ALL'INTERNO DI PALAZZO ALLENDE DI:

-marmellata e crostata di prugna zucchella, furmaìn, spianata di bufalo e maiale, grissini e ostie al parmigiano reggiano e farina del pan de re a qualità controllata, anguria reggiana

dalle 17.00 alle 22.00 (sabato e domenica tutto il giorno)

-MERCATO DEGLI AGRICOLTORI

Mercato delle realtà produttive locali e prodotti eccellenti del territorio: vino, salumi, marmellate, formaggi e altri prodotti tipici reggiani

dalle 17.30 alle 23.00

-RISTORO ALL'INTERNO DI PALAZZO ALLENDE

La Pro loco di Cadelbosco Sopra servirà: PAN DE RE, gnocco fritto e chizze con affettati, parmigiano reggiano di vacca rossa, e tante altre squisitezze.

-SPERGOLA O CHAMPAGNE? *In Corso Garibaldi*

Sirio Baldi mescerà spergola e champagne accompagnando gli assaggi a PAN DE RE con parmigiano reggiano, mortadella e salame.

-sabato 8 e domenica 9 settembre

Al mercato contadino di piazza Gioberti e corso Garibaldi si aggiungeranno su di un tratto di via Emilia Santo Stefano, una selezionata rappresentanza delle migliori aziende agricole biologiche provenienti dal resto d'Italia. Nella giornata di sabato sarà attivo anche ASINO TACSI che sta per «trasporto asinino con spesa intelligente». Un asino guidato da Massimo Montanari sarà ingaggiato per aiutare le persone con la spesa.

ANIMAZIONI CORTILE DI PALAZZO ALLENDE

Ogni serata sarà condotta da un giornalista che converserà di cultura e gastronomia con gli invitati

MARTEDI' 4 SETTEMBRE 2012

ore 20.30

PAROLE DI PANE E COMPANATICO

Chiara Cabassa *(La Gazzetta di Reggio)* converserà con: **Roberta Rivi**, *assessore all'agricoltura della Provincia di Reggio Emilia* intorno ai prodotti che la Provincia di Reggio Emilia promuove insieme al PAN DE RE, con **Paolo Folloni**, *panificatore di Correggio*, sul PANE DEL GRANO DEL MIRACOLO realizzato con triticum compositum, una antica varietà di frumento e con **Marco Pirani**, *presidente di PROGEO*, sulla qualità della farina del PAN DE RE.

ore 21.00

RACCONTARE DI GUSTO,

incontri di letteratura gastronomica e di gastronomia letteraria

Chiara Cabassa *(La Gazzetta di Reggio)* converserà con **Ermanno Cavazzoni** intorno a:

"La cucina dei Santi "

RICETTE: **Alberto Ruozzi** del Ristorante Badessa di San Donnino - Casalgrande proporrà ricette originali e della tradizione da accompagnare al pane. Durante la preparazione del piatto, la giornalista **Chiara Cabassa** intervisterà lo chef mentre cucina, illustrando nei dettagli la ricetta, con i commenti degli ospiti e del pubblico. Al termine la commissione di assaggio, composta da una rappresentanza del pubblico presente, esprimerà il giudizio sul piatto

MERCOLEDI' 5 SETTEMBRE 2012

ore 20.30

PAROLE DI PANE E COMPANATICO

Sabrina Basoni *(Reporter)* converserà con:
Massimo Canepari, *azienda Agricola Ca' Bianca*, sul furmain e con **Tobia Zagnoli**, *la Fattoria di Tobia,* intorno al pecorino dell'appennino reggiano

ore 21.00

RACCONTARE DI GUSTO,

incontri di letteratura gastronomica e di gastronomia letteraria
Sabrina Basoni *(Reporter)* converserà con:
Paolo Albani intorno a:

"Cucine fantastiche e potenziali"

RICETTE: **Alberto Ruozzi** del Ristorante Badessa di San Donino - Casalgrande proporrà ricette originali e della tradizione da accompagnare al pane. Durante la preparazione del piatto, la giornalista **Sabrina Basoni** intervisterà lo chef mentre cucina, illustrando nei dettagli la ricetta, con i commenti degli ospiti e del pubblico. Al termine la commissione di assaggio, composta da una rappresentanza del pubblico presente, esprimerà il giudizio sul piatto

GIOVEDI' 6 SETTEMBRE 2012

ore 20.30

PAROLE DI PANE E COMPANATICO

Gianni Montanari *(Telereggio)* converserà con **Enzo Soliani**, *presidente dell'associazione per la valorizzazione della prugna Zucchella di Lentigione*, e con **Ivan Bartoli**, *presidente dell'associazione dei produttori dell'anguria reggiana*, sulle peculiari proprietà delle rispettive produzioni

ore 21.00

RACCONTARE DI GUSTO,

incontri di letteratura gastronomica e di gastronomia letteraria

Gianni Montanari *(Telereggio)* converserà con:
Massimo Montanari
intorno a **"Anche il pane ha bisogno di riposo"**

RICETTE: **Alberto Ruozzi** del Ristorante Badessa di San Donnino - Casalgrande proporrà ricette originali e della tradizione da accompagnare al pane. Durante la preparazione del piatto, il giornalista **Gianni Montanari** intervisterà lo chef mentre cucina, illustrando nei dettagli la ricetta, con i commenti degli ospiti e del pubblico. Al termine la commissione di assaggio, composta da una rappresentanza del pubblico presente, esprimerà il giudizio sul piatto.

Nel corso della serata degustazione di anguria reggiana

VENERDI' 7 SETTEMBRE 2012

ore 17.45
in collaborazione con il Forum Provinciale delle Donne.
Presentazione del libro:
"Il gusto delle donne" (ed. Rizzoli)
Catia Iori converserà con **Licia Granello**, giornalista de *"La Repubblica" e autrice del volume*, con **Roberta Rivi**, *assessore all'agricoltura e tutela del consumatore della Provincia di Reggio Emilia*, e con **Vera Romiti**, *presidente del Forum Provinciale delle Donne.*

ore 20.30
PAROLE DI PANE E VINO
Irene Spediacci converserà con: **Davide Frascari**, *presidente del Consorzio dei vini reggiani*,
e con **Stefano Meglioraldi**, *agronomo*, sui vitigni autoctoni e vini tipici della provincia di Reggio Emilia,
e con **Carlo Ferretti,** *Presidente del Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia,* sulle qualità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

ore 21.00
RACCONTARE DI GUSTO,
Nel 150° anniversario dalla nascita di Emilio Salgari
incontri di letteratura gastronomica e di gastronomia letteraria
Irene Spediacci converserà con
Massimo Tassi *(Il Resto del Carlino)* intorno a
"La cucina di Sandokan"

ore 21.30
"IL PANE E LE ROSE"
Azadeh Bellydance Group,
Gruppo coreografico di danze d'oriente

RICETTE: **Alberto Ruozzi** del Ristorante Badessa di San Donnino - Casalgrande proporrà ricette originali e della tradizione da accompagnare al pane. Durante la preparazione del piatto, la giornalista **Irene Spediacci** intervisterà lo chef mentre cucina, illustrando nei dettagli la ricetta, con i commenti degli ospiti e del pubblico. Al termine la commissione di assaggio, composta da una rappresentanza del pubblico presente, esprimerà il giudizio sul piatto.

SABATO 8 SETTEMBRE 2012

ore 20.30

PAROLE DI PANE E COMPANATICO

Roberto Fontanili *(La Gazzetta di Reggio)* converserà con **Luciano Govi**, *Azienda agricola Il Girasole,* sulla spianata di bufalo e maiale e con **Mirco Gianferrari**, *del salumificio Gianferrari*, sui salumi di Canossa.

ore 21.00

RACCONTARE DI GUSTO,

incontri di letteratura gastronomica e di gastronomia letteraria

Roberto Fontanili *(La Gazzetta di Reggio)* intervisterà **Giuliano Bagnoli** intorno al **"Porco. Vita opere e miracoli del migliore amico dell'uomo"**

RICETTE: **Pietro Scapinelli e la Congrega dei Liffi** proporranno ricette originali e della tradizione da accompagnare al pane. Durante la preparazione del piatto, il giornalista **Roberto Fontanili** intervisterà lo chef mentre cucina, illustrando nei dettagli la ricetta, con i commenti degli ospiti e del pubblico. Al termine la commissione di assaggio, composta da una rappresentanza del pubblico presente, esprimerà il giudizio sul piatto

ore 21.30

"IL PANE E LE ROSE"

I tamburi del Crostolo

DOMENICA 9 SETTEMBRE 2012

ore 20.30

DOMANI E' UN ALTRO FORNO

Cristiana Boni *(E' tv/ Teletricolore)* converserà con: **Roberta Rivi**, *assessore all'agricoltura della Provincia di Reggio Emili*a che saluterà i convenuti per la conclusione della manifestazione, con **Remo Bronzoni,** *panificatore di Bibbiano*, sulle "ostie al parmigiano reggiano", con **Paolo Folloni,** *panificatore di Correggio*, intorno al "grissino della rossa" e con **Luciano Catellani**, *allevatore*, sul Parmigiano Reggiano di vacca rossa

ore 21.00

RACCONTARE DI GUSTO,

incontri di letteratura gastronomica e di gastronomia letteraria

Cristiana Boni *(E' tv/ Teletricolore)* converserà con **Pietro Scapinelli**, intorno a **"Misto Mare"**

RICETTE: **Pietro Scapinelli e la Congrega dei Liffi:** proporranno ricette originali e della tradizione da accompagnare al pane. Durante la preparazione del piatto, la giornalista **Cristiana Boni** intervisterà lo chef mentre cucina, illustrando nei dettagli la ricetta, con i commenti degli ospiti e del pubblico. Al termine la commissione di assaggio, composta da una rappresentanza del pubblico presente, esprimerà il giudizio sul piatto.

ore 21.30

"IL PANE E LE ROSE"

Desperanto Quintet

Per tutta la durata della manifestazione, lungo le vie dal Pan De Re, animazioni dei MaMiMo, Centro Teatrale

Tutti gli incontri e gli spettacoli sono a ingresso libero.
IN CASO DI MALTEMPO LE SERATE SI TERRANNO NELLA SALA CONFERENZE DI PALAZZO MAGNANI CORSO GARIBALDI N.31

Info: Assessorato Agricoltura della Provincia di Reggio Emilia
tel. 0522 444607 www.provincia.re.it alla sezione agricoltura;
e-mail: s.viani@mbox.provincia.re.it

FACEBOOK: http://it-it.facebook.com/pan.dere.1

TWITTER: @PANDERE1

I FORNI DEL PAN DE RE

F.LLI CHIOSSI sas via F.lli Cervi, 186 - 42124 Reggio Emilia 0522/300917

F.LLI DE PIETRI snc via Martiri della Bettola, 5 - 42123 Reggio Emilia 0522/285195

FORNO CATELLANI snc via P.G.Terrachini, 35/c - 42122 Reggio Emilia 0522/551012

FORNO CORBELLI snc via Emilia Ospizio, 66- 42122 Reggio Emilia 0522/332414

FORNO IOTTI DI COLLI PAOLA via G.B. Vico, 146 - 42124 Reggio Emilia 0522/941867

FORNO RUOZI PAOLO via Marani, 5 - 42122 Reggio Emilia 0522/554257

MANCINELLI GRAZIELLA via F.lli Rosselli, 63 - 42123 Reggio Emilia 0522/292584

MONTORSI LAILA via T. Edison, 10 – 42122 Reggio Emilia 0522/555568

PANIFICIO MELLI srl piazza S. Prospero, 5/h - 42121Reggio Emilia 0522/431842

DAVOLI E C. snc via V. Emanuele, 88/a - 42020 Albinea RE 0522/597278

ROBBY IL TUO FORNAIO via Chierici, 4 - 42020 Borzano di Albinea RE 0522/591652

BRONZONI REMO via Rosemberg, 4/c - 42021 Bibbiano RE 0522/883058

FORNO F.LLI CERVI snc via Val d'Enza nord, 120 - 42026 Canossa RE 0522/878191

FORNO PIU' DI PANTANI DANILO via Roma, 18/a - 42014 Castellarano RE 0536/848280

PANIFICIO SIMONAZZI p.zza Martiri liberta', 12 - 42035 Castelnovo Monti RE 0522/811344

LUCERA MICHELE via L.A. Melegari, 7 - 42024 Meletole Castelnovo Sotto RE 0522/685258

RIZZI SILVANO via M.M. Boiardo, 4 - 42024 Castelnovo Sotto RE 0522/682309

BENASSI MARCELLO & C. SNC. 7, Via S. Maria - 42015 Correggio (RE) RE 0522/692676

FORNO DI MARIO snc DI FOLLONI via Saltini, 68 - 42015 Correggio RE 0522/641454

FORNO DI CANOLO DI PARMEGGIANI via Canolo, 40 - 42015 Correggio RE 0522/690175

FORNO VILLA ROMANO via Dinazzano, 39 - 42015 Prato di Correggio RE 0522/696361

GRUPPO FORNAI FABBRICO via Roma, 53 - 42024 Fabbrico RE 0522/665409

LA BOTTEGA DEL PANE DI GENOVESI CARLA via Ponte Pietra, 19 - 42016 Guastalla RE 0522/831054

FORNO MARKET snc di COCO MARIA MADDALENA e C. via XXV Aprile, 16 - 42045 Luzzara RE 0522/977238

FORNO SPALLANZANI snc via V.Veneto, 41 - 42027 Montecchio RE 0522/864965

PANIFICIO FANTUZZI snc via Paverazzi, 1/b - 42027 Aiola di Montecchio RE 0522/871102

FORNO BOTTOLI snc via I° Maggio, 6 - 42017 Novellara RE 0522/652412

F.LLI GUALDI snc via Romana, 162 - 42028 S. Anna di Poviglio RE 0522/969180

FORNO CASONI MARCO E C. snc via Taddei, 11/b - 42020 Puianello di Quattro Castella RE 0522/889044

PIRONDINI F.LLI piazza Martiri - angolo via Roma - 42046 Reggiolo RE 0522/972668

VECCHIO FORNO MASELLI DI FORNACIARI FLORA via Paduli, 6 - 42048 Rubiera RE 0522/629900

FORNO MALETTI E SALUMERIA via Marconi, 1 - 42019 Scandiano RE 0522/857394

A cura di Vitaliano Biondi con Massimo Bonacini

Con il supporto organizzativo di DINAMICA

Con il sostegno di:

CREDEM BANCA

La forma e la sostanza.

Associazione provinciale panificatori Confcommercio - Reggio E.

AssoPanificatori

CNA Reggio Emilia

PROGEO

DENTI industria molitoria

CAP

COLDIRETTI

CIA

Confagricoltura

UGC

AZIENDE PRODUZIONE GRANO QC:
BIGGI ROBERTO Poviglio, CARPI GUIDO Poviglio, C.I.L.A. Novellara, MORA ACHILLE Gattatico, MORSTOFOLINI GIUSEPPE Poviglio, PELLOSI GIOVANNI Poviglio, SAGRI SOC. AGR. SRL Castelnovo Sotto RE, S. BIAGIO di CARPI RAMONA Gattatico, ZAMBONI CARLO AZ. AGR. Reggio Emilia, ZILIOLI ERMES E FABRIZIO S. S. Boretto, GREENSTAR S.S. DI SARZI SARTORI DINO, Poviglio

per informazioni www.provincia.re.it (alla sezione agricoltura)