

Fondazione Ente Manifestazioni Savigliano Festa del Pane 2022

A cura della Fondazione Ente Manifestazioni





Sommario

1. PREMESSA	2
2. PIAZZA DEL POPOLO: un percorso a senso unico per gustare il pane con tutti i cinque sensi	3
3. L'ALA POLIFUNZIONALE	5
4. PIAZZA SANTA ROSA.....	5



FESTA DEL PANE (XI edizione)

Quando: sabato 1 e domenica 2 ottobre 2022

Dove: Savigliano (CN) - Piazza del Popolo

Link sito internet: <https://www.entemanifestazioni.com/festa-del-pane>

1. PREMESSA

A distanza di 4 anni dall'ultima edizione, avvenuta nel lontano 2018, quest'anno, torna finalmente sulle piazze saviglianesi la Festa del Pane!

L'edizione 2020 è saltata per via della pandemia e nel 2021 - anno in cui avrebbe dovuto svolgersi la manifestazione recuperando l'anno precedente - la Fondazione Ente Manifestazioni è stata costretta ad abbandonare il progetto per il mancato reperimento delle attrezzature e materie prime.

Si è pertanto deciso di tornare alla ribalta nell'autunno 2022, con tante novità, prima tra tutte la collaborazione con Confartigianato Cuneo ed il **progetto GRANO PIEMONTE**.

Un progetto che vuole rilanciare la filiera del frumento tenero piemontese, nato da Coldiretti Cuneo e sviluppato in collaborazione con Consorzio Agrario delle Province del Nord Ovest e appunto Confartigianato Cuneo. Per la prima volta la miscela di frumento scaturisce sin dal raccolto in campo, che verrà seminato utilizzando un miscuglio innovativo di sementi certificate, fornendo una farina a km zero adatta a tutti gli usi. La produzione servirà per produrre prodotti da forno "made in Piemonte".

Tra le altre novità, ci sarà il **ritorno di 3 regioni italiane (nord, centro e sud)** che parteciperanno con i loro pani e prodotti tipici, il ristorante **sotto l'Ala Polifunzionale** e la **collaborazione con artisti di strada** arricchendo notevolmente la parte dedicata agli intrattenimenti.





2. PIAZZA DEL POPOLO: un percorso a senso unico per gustare il pane con tutti i cinque sensi

L'edizione 2022 vuole dare un segnale di svolta, con l'**obiettivo di raccontare il pane, dal chicco alla farina e dal lento processo di trasformazione delle materie prime**, un rituale che si rinnova ogni giorno nelle botteghe dei panificatori. Il layout della manifestazione verrà rinnovato rispetto all'ultima edizione, con lo scopo di raccontare la filiera del pane, dalla produzione alla vendita attraverso più panetterie presenti in piazza, dando vita ad un percorso esperienziale in grado di coinvolgere tutti e cinque i sensi.

Il percorso – che per la prima volta sarà obbligato e a senso unico – avrà inizio con una parte dedicata al racconto del pane, realizzata con pannelli grafici e led wall con l'obiettivo di raccontare la filiera del pane in modo innovativo ma soprattutto interattivo, accompagnando il visitatore in un viaggio esperienziale dal chicco alla pagnotta. Il percorso proseguirà con una piccola esposizione di macchine d'epoca dedicate alla trebbiatura (in collaborazione con l'associazione trattoristi d'epoca) fino ad arrivare all'area produzione e all'area dimostrativa, entrambe aperte e visitabili al pubblico.

L'area produzione – organizzata con la collaborazione dell'Associazione Panificatori di Cuneo, dalla Confartigianato Cuneo e dal CNOS FAP - sarà un'area forni di misura ridotta, dove al suo interno si alterneranno i maestri panificatori, ognuno di loro presente per produrre il proprio pane tipico.

L'area dimostrativa, sarà invece da intendersi come laboratorio didattico: uno spazio immancabile alla Festa del Pane, dove poter ospitare esperti del settore, incontri tematici, approfondimenti e argomenti di attualità legati al mondo dell'arte bianca e ai suoi dintorni. Gli incontri – aperti al pubblico e su prenotazione - verranno pubblicati sul sito, sui canali social della Fondazione e saranno promossi all'interno del piano media e comunicazione della manifestazione.

Per compensare la riduzione dell'area forni in piazza e la conseguente minore produzione di pane, si è pensato di incrementare la parte dedicata alla vendita del pane, coinvolgendo un numero più elevato di espositori con prodotti da forno andando a creare una panetteria diffusa. Molti stand commerciali saranno infatti riservati a panetterie e prodotti da forno, tra cui anche la focaccia, incrementando la presenza e la scelta di pane sulla piazza.

Il ridimensionamento dell'area forni, nasce anche dalla necessità di snellire la logistica legata alla manifestazione, riducendo notevolmente le richieste di attrezzature specifiche agli sponsor tecnici e i quantitativi di farina, facilitando la reperibilità stessa delle materie prime, indispensabili per la buona riuscita dell'evento.

Dal racconto visivo del pane, presente nelle grafiche di ingresso, all'area produttiva e didattica che mette a fuoco la produzione di pane, sino ad arrivare alla parte più amata dal pubblico: la degustazione. In questa parte della piazza è il cibo a farla da padrone, con espositori, birrifici e food truck dedicati a proporre il pane in abbinamento a prodotti tipici, ma anche cibi di strada a base pane: dal panino con i lampredotti, alla farinata, dalla mozzarella in carrozza, dalle tigelle alle olive all'ascolana, ideali per un pranzo o una cena da consumare in piazza.



La piazza verrà dotata di aree sosta, di volta in volta adeguatamente igienizzate.

Quest'anno, tra gli intenti della Fondazione, ci sarà anche quello di inserire sulla piazza una parte di animazioni e musica: si chiama Festa del Pane e per essere tale vogliamo respirare l'aria di festa un po' ovunque!

Un'esperienza di arricchimento anche per il programma della Festa del Pane, che non vuole rimanere ancorata esclusivamente al mondo del pane e ai suoi dintorni, ma vuole aprirsi a nuove esperienze avvicinandosi ad un target di pubblico più giovane.

Concludendo il percorso sulla piazza, si prosegue il percorso con il padiglione dedicato agli espositori commerciali. Qui, oltre a trovare espositori di prodotti gastronomici perfetti da abbinare al pane, troveremo anche gli spazi dedicati alle regioni ospiti e agli sponsor della manifestazione. Una delle tante novità di questa prossima edizione, infatti sarà proprio il **ritorno di 3 regioni italiane a scopo di confronto**, dove porteranno in piazza i loro pani e prodotti tipici, le loro tradizioni e i loro territori. Una dimensione "multiregionale" che insieme ai cibi di strada, racconterà la biodiversità italiana.

Per il nord, la regione ospite sarà la **Valle d'Aosta** con il tipico **pane di segale**, meglio conosciuto come pane nero.

Per il centro, un territorio particolare e affascinante come la **lunigiana** – zona geografica a cavallo tra Liguria e Toscana – con la **Marocca di Casola**, un pane tipico fatto con la farina di castagne, l'unica disponibile per la panificazione in una terra come la lunigiana fitta di boschi, povera di risorse ma ricca di castagne. La cottura della Marocca di Casola prevede l'utilizzo del forno a legna, che sarebbe bello poter utilizzare direttamente in piazza, creando attorno ad essa una scenografia d'impatto per il pubblico. NB: la comunità montana possiede un forno a legna trasportabile, che può prestare nell'ambito di eventi, purché le spese di trasporto, siano a carico dell'organizzazione ospitante.

Per il sud, il **Pane di Altamura DOP**, prodotto di panetteria tradizionale ottenuto dall'impiego di semole rimacinate di varietà di grano duro coltivato nei territori dei comuni della Murgia.



3. L'ALA POLIFUNZIONALE

Collegata alla piazza, l'Ala Polifunzionale sarà il punto ristoro più grande presente in manifestazione. Obiettivo 2022 sarà quello di realizzare sotto l'ottocentesca Ala di Piazza del Popolo, un'area ristorazione, in grado di valorizzare attraverso un menù degustazione i piatti e prodotti tipici del territorio, da proporre in abbinamento al pane.

L'area ristorazione sarà dotata anche di una zona bar, aperta al pubblico negli orari della manifestazione.

4. PIAZZA SANTA ROSA

Anche in questa edizione Piazza Santarosa ospiterà delle eccellenze del territorio provenienti dall'Associazione Coldiretti e dal progetto Cascine Piemontesi di Confagricoltura.

Espositori con prodotti a km0 tutti da acquistare!