



- 1 PIAZZA OSPITALIERI**
Convegno, Mostra di pittura,
Presentazioni dei libri
- 2 PIAZZA GARIBALDI**
Piazza del Pane
- 3 PIAZZA RICASOLI**
Piazza del Gusto



FESTA del PANE

ALTOPASCIO

10/11 MAGGIO 2014



info +39 0583.216455
turismo@comune.altopascio.lu.it
www.comune.altopascio.lu.it

10° festa del pane di Altopascio - 10/11 maggio 2014

Il pane appena sfornato è, nell'immaginario collettivo, tra i riferimenti più immediati della nostra civiltà, cultura e tradizione. Il pane è molto più di un alimento, è un simbolo che racchiude molteplici e alti significati, anche sacri. Da millenni è l'emblema stesso del nutrimento, del corpo e dell'anima, dell'unione e dell'amicizia. Offrire o condividere un pezzo di pane è la forma più semplice e più autentica dell'accoglienza e dell'ospitalità. E Altopascio è il luogo dell'ospitalità, ieri come oggi, famosa fin dal Medioevo come tappa per tutti i pellegrini e i viandanti che si recavano e si recano a Roma, meta finale del pellegrinaggio.

Il Comune di Altopascio ha pertanto avviato, a partire dall'ottobre del 2002, un programma di valorizzazione di questa fondamentale risorsa storico-culturale ed economica, sulla quale è stato sviluppato un programma di marketing territoriale turistico, centrato sulla identità del territorio e sui simboli 'pane e ospitalità'. La Festa del Pane di quest'anno, che giunge alla sua decima edizione, vuole proprio essere l'occasione per invitare altopascesi e turisti a vivere il nostro paese e riscoprirne le tradizioni più genuine. Buona festa a tutti e buona permanenza ad Altopascio.

Il Sindaco
Maurizio Marchetti



sabato 10 maggio

ore 9.30 - 13.00 Sala Granai - Piazza Ospitalieri - Convegno "Un pane tutto toscano. Investi in salute"

- . Introduce: Maurizio Marchetti, Sindaco di Altopascio
- . Interviene: Gianni Salvadori, Assessore regionale all'agricoltura
- . Roberto Pardini, Direttore del Consorzio "Pane Toscano a Levitazione Naturale" - *Il pane toscano*
- . Prof. Stefano Benedettelli, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente, Università di Firenze - *La varietà del grano per il pane*
- . Dott.ssa Lia Rossi Prospero, Biologa Nutrizionista - *Il pane e la salute*
- . Dott.ssa Nicoletta Del Carlo, Nuova Terra Srl Altopascio - *Dalla Toscana l'eccellenza del pane senza glutine*
- . Piero Capecchi, Maestro panificatore - *Le mani in pasta*

ore 15.00 Apertura stand nelle piazze del centro storico

ore 17.00 Sala Granai - Piazza Ospitalieri - Inaugurazione mostra personale del pittore Enrico Fornaini "Il pane nella tradizione" raccontata dallo scrittore Franco Donatini

ore 17.45 Sala Granai - Piazza Ospitalieri - Presentazione del libro "Il miracolo della farina di ceci" di Paolo Ciolli

ore 20.00 Chiusura stand

domenica 11 maggio

ore 9.00 Apertura stand nelle piazze del centro storico

ore 9.00 Mercato dell'antiquariato e dell'artigianato in Via Cavour

ore 17.00 Sala Granai - Piazza Ospitalieri - Presentazione del libro "Il Gatto Nero che porta fortuna. Storia di un ristorante che ha fatto grande la cucina italiana" di Maurizio Ternavasio

ore 20.00 Chiusura stand e chiusura Mercato dell'antiquariato e dell'artigianato