

NOSTRO pane

è realizzato in collaborazione con

TUTTI GLI EVENTI SONO PRENOTABILI SEGUENDO IL QR-CODE

LABORATORIO APERTO DEL COMPLESSO DI SAN PAOLO
 Vicolo delle Asse, 5 - PARMA
 laboratorioaperto@comune.parma.it
 www.laboratorioapertoparma.it
 facebook | instagram: laboratorioapertoparma

NOSTRO pane

È nato nella cenere, sulla pietra. Il pane è più antico della scrittura e del libro. È nato nella cenere, sulla pietra. Il pane è più antico della scrittura e del libro. È nato nella cenere, sulla pietra. Il pane è più antico della scrittura e del libro. È nato nella cenere, sulla pietra. Il pane è più antico della scrittura e del libro.

ph. Michela Balboni

*S'io facessi il fornaio
vorrei cuocere un pane
così grande
da sfamare tutta,
tutta la gente
che non ha da mangiare.
Un pane più grande
del sole, dorato,
profumato come le viole.
Un pane così
verrebbero a mangiarlo
dall'India e dal Chili
i poveri, i bambini, i
vecchiotti
e gli uccellini.
Sarà una data
da studiare a memoria:
un giorno senza fame!
Il più bel giorno
di tutta la storia!*

Gianni Rodari, "Il pane"

Giornata Mondiale dell'Alimentazione e del Pane

Lunedì 16 ottobre ore 17
 Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo
GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE E DEL PANE
 Per ricordare la nascita dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, avvenuta il 16 ottobre 1945, annualmente viene celebrata la **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**, e proprio in questo giorno ricorre anche la **Giornata Mondiale del Pane**, per celebrare uno dei primi cibi lavorati dall'uomo e considerato attraverso i secoli nutrimento di base per numerose popolazioni.
 Al fine di poter approfondire questi due temi di importanza globale il Laboratorio Aperto ospita un convegno durante il quale sono indagati differenti temi legati all'alimentazione: sicurezza alimentare, spreco alimentare, sostenibilità e inclusione sociale, oltre ad approfondimenti circa l'importanza del pane nell'alimentazione di ognuno di noi.
 L'evento prevede l'intervento di associazioni ed esperti del settore, per concludersi con un aperitivo di ringraziamento con prodotti tipici locali.



Storia della pizza

Da Napoli a Hollywood

Venerdì 27 ottobre ore 18
 Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo
STORIA DELLA PIZZA
 Presentazione del nuovo libro di **Luca Cesari**
 Con **Giovanni Ballarini** e **Giancarlo Gonizzi**
 Questa è una storia di re e regine, viaggiatori e scrittori, attori e cantanti d'opera. Ma soprattutto di pizzaioli e di forni, di cuochi e di impasti tirati a mano, di vicoli stretti che accomunano i rioni di Napoli e la Little Italy di New York. Questo è il racconto di come una semplice focaccia ricoperta di salsa di pomodoro e mozzarella sia diventata il cibo più amato del mondo; di come abbia attraversato gli oceani, raggiunto le tavole di tutti i continenti e costruito un mercato globale che ogni anno supera i 200 miliardi di dollari.
 Luca Cesari torna a indagare i misteri e le fortune della gastronomia italiana e nella sua Storia della pizza non solo ci racconta fatti e misfatti culinari della celeberrima pietanza napoletana, ma ne rivela le vere origini, fuggendo ogni stereotipo e trascrivendo minuziosamente le ricette che si sono avvicendate nel corso dei secoli. Ci svela, inoltre, le leggende legate alla sua preparazione, i modi per mangiarla correttamente, e l'immaginario che ha influenzato il cinema di ogni tempo.
 Ripercorrere la storia della pizza attraverso le voci dei suoi protagonisti è come provare a ricostruire la geografia di un mito collettivo. Uno dei pochi in grado di coinvolgere l'intera umanità e trasformare così una semplice focaccia in un simbolo universale.

Prenotazione consigliata, per il link vedere il retro

Le fermate del pane

Un progetto tra i panificatori delle città italiane per raccontare la cultura e le tradizioni del pane

Fermate del Pane è un progetto di comunicazione multicanale – ideato da **KOOR srl SB** e realizzato in collaborazione con **INAP** - Istituto Nazionale Assaggiatori Pani - e con **Creative Knowledge Foundation** – focalizzato sulla promozione della cultura e delle tradizioni del pane e della sua filiera, che sensibilizza, inoltre, sull'importanza di adottare stili di consumo più sani e salutaris, facendo sì che ognuno sia più consapevole delle proprie scelte nutrizionali.
 Il principale obiettivo del progetto è sostenere le economie locali – creando un impatto positivo sulla cultura, sull'economia e sulla salute dei cittadini – e contribuire alla protezione delle tradizioni, creando interesse attorno al mondo del pane e della panificazione e richiamando maggiore attenzione verso la ricerca di prodotti tipici e artigianali. Ulteriore obiettivo del progetto è quello di ottenere un riconoscimento del ruolo del Panificatore artigianale valorizzando il lavoro.

Venerdì 20 ottobre ritrovo ore 14.45
Venerdì 27 ottobre ritrovo ore 14.45
Venerdì 3 novembre ritrovo ore 14.45
 La Cicletteria di Parma
 Piazza Carlo Alberto Dalla Chiesa
LE FERMATE DEL PANE
 Un'esperienza unica per conoscere più da vicino il mondo del pane a Parma.
 Con Davide Pagani - Bike Food Stories, ognuno in sella alla propria bicicletta, pedalando tra il centro storico e le piste ciclabili della città, si avrà la possibilità di raggiungere le panetterie storiche, conoscere i produttori e i loro prodotti, la loro storia, dedizione, passione e impegno.
 Il percorso si snoda in quattro tappe permettendo di scoprire non solo le bellezze culturali e naturali che la città ha da offrire, ma soprattutto conoscere e assaggiare i prodotti da forno proposti da quattro panifici cittadini in abbinamento alle eccellenze del territorio.
 Chi non è in possesso di una bicicletta potrà noleggiarne una in loco a pagamento.

Un progetto di KOOR srl SB in collaborazione con Bike Food Stories

Prenotazione obbligatoria - vedere retro

Le vie del pane

Cinque appuntamenti organizzati in collaborazione con le associazioni del territorio per valorizzare e mettere in risalto l'immenso mondo del pane, lievitato di nota importanza nel quale troviamo i quattro elementi che sono alla base dell'Universo: la terra che dà il frumento; l'aria per la lievitazione; l'acqua per impastare; il fuoco per la sua trasformazione, per la cottura.
 In questi appuntamenti si ripercorrerà il significato del pane dalla terra alle nostre tavole. Il pane sarà utilizzato come lente attraverso cui vedere le relazioni fra paesi, fra economie locali e politiche transnazionali, i tratti culturali e sociali che attraversano le comunità, gli stili di vita e di consumo nel tempo e nello spazio.

Prenotazione obbligatoria - vedere retro

Giovedì 12 ottobre ore 17
 Sala Show Cooking - Piazzale della Pace, Palazzo ex Provincia
OGGI È A LIEVITAZIONE NATURALE
Il pane tradizionale in Appennino parmense
 A cura dell'Associazione Distretto di Economia Solidale del parmense

Giovedì 19 ottobre ore 17
 Sala Show Cooking - Piazzale della Pace, Palazzo ex Provincia
OGGI È MOFO GASY
Il pane in Madagascar
 In questo incontro scopriremo il Madagascar e un suo tipico prodotto, il mofo gasy, pane dalla forma tonda e di piccole dimensioni, leggermente dolce, preparato con farina di riso e tradizionalmente cotto in stampi di ghisa su carbone.
 A cura dell'Associazione Tsiry Parma

Giovedì 9 novembre ore 17
 Sala Show Cooking - Piazzale della Pace, Palazzo ex Provincia
OGGI È HIMBASHA E INJERA
Il pane in Etiopia
 In questo incontro scopriremo l'Etiopia e due dei suoi prodotti più emblematici: himbasha, pane celebrativo, realizzato soprattutto nel periodo natalizio, a metà tra dolce e salato e con l'aggiunta di un ingrediente speciale, il cardamomo; e l'injera, pane morbido, sottile, realizzato con farina di teff.
 A cura delle Associazioni Parma per gli Altri e Volontari Etiopi di Parma

Giovedì 16 novembre ore 17
 Sala Show Cooking - Piazzale della Pace, Palazzo ex Provincia
OGGI È TAPALAPA
Il pane in Senegal
 In questo incontro scopriremo il Senegal e parleremo del suo pane tipico per eccellenza, il Tapalapa, preparato partendo da farine miste di mais, grano, miglio e fagioli neri.
 A cura delle Associazioni Mani e Comunità Senegalese di Parma e provincia

Giovedì 30 novembre ore 17
 Sala Show Cooking - Piazzale della Pace, Palazzo ex Provincia
OGGI È MSAMEN E BATBOUT
Il pane in Marocco
 In questo incontro scopriremo il Marocco e due dei suoi pani più tipici: Msamen, pane sfogliato realizzato con semola rimacinata e Batbout, prodotto lievitato tipicamente preparato nel periodo del Ramadan.
 A cura delle Associazioni Mani e Donne di Qua e di Là

Martedì 21 novembre ore 18
 Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo
GRANI E PANI PARMENSI
 Breve viaggio di Bassa a Monte tra pani antichi e nuovi, cereali dimenticati e ricercati.
 Nel corso dell'incontro verranno raccontate e degustate tre diverse tipologie di pane realizzate nel comprensorio parmense, rappresentanti il passato, il presente ed il futuro.
 Ad ogni pane verrà abbinata una birra parmense e un companatico fermentato dedicato.
 L'appuntamento è rivolto a tutti coloro che desiderino ri-scoprire la panificazione del territorio parmense attraverso un'ideale passeggiata dalla Bassa all'Appennino.
 A cura di Associazione Gastronomi Professionisti

E inoltre consultate i nostri social e il sito internet per essere aggiornati sul prossimo fragrante appuntamento del nostro **BOOK CLUB**
 A cura di Francesca Laureri ed Elisa Bertinelli di Una certa idea di cibo

Prenotazione obbligatoria - vedere retro

*Lo chiamiamo pane,
ma gli altri suoi nomi potrebbero essere
dignità, lavoro, fede, benessere, pace,
sovranià alimentare*