

# [Pane Nostrum 2023, due giorni a Senigallia per celebrare l'arte della panificazione](#)

scritto da Raffaello De Crescenzo | 03/10/2023



**Il 7 e l'8 ottobre, nella cittadina in provincia di Ancona, torna il Salone Nazionale dei Lievitati con un calendario composto da masterclass, show cooking e coinvolgimenti di grandi chef**

Ci sarà molto da gustare, ma soprattutto da imparare, nella 20<sup>a</sup> edizione di **“Pane Nostrum 2023, il Salone Nazionale dei Lievitati”**, in programma a Senigallia i prossimi 7 ed 8 ottobre.

Ospiti illustri arricchiranno la manifestazione con masterclass, show cooking e momenti di confronto: da **Moreno Cedroni**, chef stellato e Presidente FIPE Confcommercio Marche Centrali, al maestro pizzaiolo e personaggio televisivo **Renato Bosco**, da **Antonio Lamberto Martino**, tra i maggiori esperti italiani di tecnica della panificazione, a **Mattia Casabianca**, pastry chef al ristorante Uliassi e poi anche il maestro pasticcere **Roberto Cantolacqua**, **Pietro Quercia**, **Danila Ercole**, **Lucia Garbini** e tanti altri...



## Pane Nostrum 2023 torna a Senigallia

C'è qualcosa di sacro già nel nome scelto per questa manifestazione, che mette al centro un prodotto che da sempre accompagna l'essere umano nella sua quotidianità, verso il sostentamento.

Da alimento fondamentale alla sussistenza, tuttavia, nel tempo il pane e tutti i suoi derivati, dai dolci alla pizza, sono diventati vere proprie forme d'arte, la cui realizzazione richiede anche tecniche sapienti e lo sviluppo di abilità non comuni.

«Siamo emozionati per questa ventesima edizione – dichiara **Massimiliano Polacco**, direttore Confcommercio Marche Centrali – che segna un vero e proprio punto di svolta con il passato. Questo evento tocca ormai in maniera completa i vari aspetti del mondo dell'arte bianca e, pur essendoci ancora molta strada da fare, desideriamo farlo diventare un luogo di confronto dibattito e discussione per tutto il mondo della panificazione, pasticceria e pizzeria, senza dimenticare, ovviamente, la ristorazione dove ormai l'arte bianca è parte integrante di quasi tutte le brigate».



## Aree tematiche

4 le aree tematiche saranno predisposte:

1. l'**Area Masterclass**, presso cui si svolgeranno corsi e laboratori di approfondimento tenuti da esperti e rivolti ai professionisti del settore dell'arte bianca;
2. il **Salotto dei Maestri**, dove si svolgeranno convegni di settore, presentazioni di progetti ed eventi editoriali;
3. la **Temporary Bakery**, per dimostrazioni e show cooking;
4. l'area **Fiera**, suddivisa in area B2C, dove si potranno acquistare e scoprire prodotti finali di panificatori e pasticciere, e area B2B, dedicata alle materie prime, agli ingredienti, ai macchinari ed alle attrezzature). Quest'ultima è la novità dell'anno ed è stata voluta per dare risposte concrete agli imprenditori del settore che ogni giorno lavorano e investono in prima persona per offrire prodotti sempre più interessanti.

Insomma, una due giorni davvero unica nel suo genere, che ha l'ambizione di coinvolgere professionisti, amatori e appassionati del settore.

Per il programma dettagliato: [www.panenostrum.it](http://www.panenostrum.it)