(http://www.ilsole24ore.com/guide/guidepiu/2013/impresa/index.shtml) (http://www.ilsole24ore.com/guide/guidepiu/2013/certificatori/index.shtml)

# A Torino la kermesse del pane di qualità

di Augusto Grandi (http://food24.ilsole24ore.com/author/augusto-grandi/)

23 settembre 2014

Negli anni '70 il consumo medio era di 300 grammi a testa. Oggi si è scesi a 70 grammi. Il pane non è più di moda. «E negli ultimi 7 anni – assicura Andrea Perino, panificatore torinese – la flessione è stata del 16%». Nelle panetterie, perché il trend è diverso se si considerano anche le vendite nella grande distribuzione. Ma il progetto subalpino "Una Mole di pane", in programma il 4 ed il 5 ottobre, è rivolto alla valorizzazione della produzione artigianale, quella offerta quotidianamente da oltre 25mila imprese artigiane

panificatrici in tutta Italia, con circa 150mila addetti.
A Torino, al Museo del Risorgimento del Palazzo Carignano, sarà possibile confrontarsi con le innumerevoli declinazioni del "prodotto pane", ed anche con i vari abbinamenti, dolci e salati, nonché con i vini più adatti per accompagnare l'assaggio dell'alimento forse più diffuso nella cultura occidentale.

### Un lavoro che non attrae più i giovani

«Perché il pane – aggiunge Alessandro Felis, uno degli organizzatori della manifestazione – è anche un fenomeno di cultura. E recuperare la tradizione del pane significa recuperare anche la nostra memoria». Messa in crisi anche dalle difficoltà di reperire manodopera giovane per un lavoro che ha orari – nelle aziende artigiane – difficilmente compatibile con i ritmi della movida e del divertimento come unico scopo.
Così come diventa difficile, in un periodo di crisi economica che coinvolge anche i consumi alimentari, conciliare la qualità del pane con la ricerca del basso prezzo ad ogni costo. Perché a fronte di prezzi medi che oscillano tra i 2,50 euro ed i 3 euro al kg, aumentano le vendite abusive di pane ad 1 euro da parte di commercianti clandestini che offrono pagnotte alle stazioni dei treni, alle fermate del metrò. Senza alcun controllo igienico, senza alcuna garanzia, senza alcun problema fiscale.

### Il fronte dei prezzi

E sul fronte opposto si sviluppa l'offerta di pani di altissima qualità, ma con prezzo elevato, ottenuti da farine particolari, magari recuperate da un passato lontano e dimenticato, meno raffinate. E con una lievitazione naturale, in ambienti ipercontrollati.
L'idea è che un pane di questo tipo, che riprende sapori e profumi della tradizione, può essere consumato anche senza il companatico. Come per il vino, dunque, il consiglio è di consumare meno (ma siamo già ai minimi storici) ma di consumare meglio.

---

▸ Tag torino (http://food24.ilsole24ore.com/tag/torino/), una mole di pane (http://food24.ilsole24ore.com/tag/una-mole-di-pane/)

▸ Share (http://twitter.com/share) 8+1 2

← Ogm: il vero confronto è sui brevetti (http://food24.ilsole24ore.com/2014/09/ogm-vero-confronto-sui-brevetti/)

Grana e Parmigiano: l'embargo russo costa 250 milioni → (http://food24.ilsole24ore.com/2014/09/grana-parmigiano-lembargo-russo-costa-250-milioni/)

**Ansa**
Piemonte

# Rassegna sul pane a Museo Risorgimento

A Torino nel weekend 4-5 ottobre. Panifici da tutt'Italia

**- Redazione ANSA** - TORINO

14:12 23 settembre 2014- NEWS

(ANSA) - TORINO, 23 SET - Una kermesse sul pane di qualità in un luogo aulico, il Museo del Risorgimento di Torino. Debutta il 4 e 5 ottobre 'Una mole di pane", ideata per rilanciare il consumo del pane sfornato dagli artigiani, che negli ultimi 7 anni ha avuto un calo del 16%. Saranno presenti Maestri del Gusto e panifici artigianali di diverse regioni italiane. "I cereali sono elemento fondamentale dell'alimentazione umana - spiegano gli organizzatori - e spesso diete affrettate li hanno ingiustamente esclusi".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

**Termini e Condizioni per utenti 3 Italia**

# Torino, una Mole di pane e Nutella: fino al 5 ottobre

113 voti

**05/10/2014** - E' cominciato ieri, sabato 4 ottobre, nell'ambito di Una Mole di incontri, prima edizione, la manifestazione che celebra tanti momenti di gastronomia torinese. Tra questi, una delle eccellenze regionali, parliamo proprio della amata Nutella che ha visto crescere generazioni di bambini, ragazzi e famiglie,che compie ben 50 anni. Grazie a Delper, che si dedica al pane, da generazioni, sarà possibile una vera e propria degustazione con diversi tipi di pane, a disposizione,e la famosa crema da spalmare. Domenica 5 ottobre due libri per ricordare un mito da spalmare Proprio per una Mole di Incontri, si chiuderà il weekend di eventi con l' incontro alle ore 17:30 alle ore 18:30, Clara e Gigi Padovani, autori di proprio di un libro dedicato alla famosa crema: " Mondo Nutella, 50 anni di innovazione"e " Pane e Nutella". Un mito che per la sua semplicità, che, da sempre,si associa al al pane, uno dei cardini della alimentazione italiana e mediterranea, binomio perfetto,...

**(Leggi l'Articolo) (http://www.torinofree.it/201410053252/breaking_news/torino-una-mole-di-pane-e-nutella-fino-al-5-ottobre.html)**

(/profilo-utente/galamarco)

inviata da: galamarco (/profilo-utente/galamarco) - Categoria: Cronaca (/list.aspx?s=2FD8B385-96AB-4553-AE42-C60910D81F90&t=1&st=0&ct=0) - Fonte: http://www.torinofree.it

Segnala se offensiva (mailto:info@fainformazione.it?subject=Contenuto%20considerato%20offensivo%20(5d91caee-d576-40bf-9795-99a418f4cd8c)) COMMENTA VOTA

Tweet
(http://twitter.com/share)

Giovedì, 02 Ottobre 2014 14:38

# UNA MOLE DI PANE

di *Tiziana Tesio*

**Il 4 e 5 ottobre 2014, Torino -**

**E' l'alimento che ha accompagnato i popoli attraverso la storia, le religioni, le rivoluzioni e anche le favole: al pane è dedicata "Una Mole di Pane"organizzata da Dettagli Eventi al Museo del Risorgimento di Torino.**

**Una novità assoluta nel panorama torinese**, sia perché si tratta della prima edizione, sia per la ricca proposta del programma, la presenza dei "**Maestri del Gusto"** e di **panifici artigianali di diverse regioni d'Italia**, gli appuntamenti che coinvolgeranno la città già nei giorni antecedenti la manifestazione.

**La manifestazione consentirà al pubblico di deliziare il palato con diverse tipologie di prodotti**: non solo quelli da forno, ma anche salumi, formaggi, marmellate, mieli, vini e la Nutella, che compie 50 anni e che trova nel pane il suo abbinamento ideale. **Sarà possibile assaggiare e acquistare varie prelibatezze** e approfittare della prestigiosa location per visitare **Palazzo Carignano**, che ospita nel **Museo la grande storia ottocentesca italiana**. **Non manca la solidarietà**: sarà possibile acquistare **pane e focacce**, dal forno **Ruffa di Caselle**, ad un prezzo super conveniente; il ricavato sarà devoluto agli **Asili Notturni Umberto Idi via Ormea a Torino**.

**"Una Mole di Incontri"**sono gli appuntamenti del gusto, sempre a ingresso gratuito, curati da **Alessandro Felis**: si spazia dagli approfondimenti con docenti universitari e panificatori al laboratorio per bambini, dai consigli alimentari ai racconti e alle curiosità sul tema pane, dalla merenda alla sicurezza alimentare, per chiudere con i **50 anni di Nutella**.

**Gli incontri dureranno circa un'ora**: parteciperanno esperti e personaggi impegnati in dinamici talk show, laboratori, e interazioni con il pubblico. Ad anticipare la manifestazione saranno i golosi appuntamenti in alcuni **esercizi commerciali di Torino**: nei negozi e nei bar partecipanti a "Extra Mole" sarà possibile avere un assaggio, nel vero senso della parola, di alcune prelibatezze che saranno in scena al Museo del Risorgimento.

**Completano il programma alcuni ristoranti di Torino e provincia che, in occasione di "Una Mole di Pane", presenteranno menu e divagazioni culinarie su questo alimento.**

*"Ogni paese, città o regione ha le sue tradizioni* – **spiegano Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano**, **ideatrici della manifestazione** – *che declinano con fantasia ed esperienza i semplici ingredienti del pane. I panifici artigianali nel tempo hanno aumentato la proposta dei prodotti da forno e sono andati incontro a nuove esigenze alimentari e di gusto*".

**Lo dimostrano anche i dati: se da un lato il consumo di pane è diminuito nel corso degli anni, dall'altro è aumentato quello dei prodotti da forno**.

**Il pane si è diversificato nel tempo**, **grazie alla grande ricchezza gastronomica italiana**, che, anche per questo alimento, trae origine da un incontro di più fattori: climatici, culturali, storici, agricoli. Oggi esistono diverse centinaia di forme e prodotti, tanto che è praticamente impossibile effettuare una catalogazione definitiva dei pani italiani. Il prezzo medio si aggira sui 3 Euro al Kg, con punte più alte per i prodotti più particolari.

La fotografia del settore dal punto di vista imprenditoriale ci presenta oltre **25.000 imprese artigiane panificatrici** in tutta la Penisola, con circa **150.000 addetti**: un comparto che deve competere ogni giorno con l'industria che sforna prodotti a costi minori, ma di altra qualità. **Le piccole imprese artigiane** faticano inoltre a trovare **giovani** disposti a **imparare il mestiere del fornaio**, che richiede **grande disponibilità di orario** (si lavora di notte), **manualità, gusto, senso delle forme e dei colori**.

**La clientela che sceglie il panificio artigianale è infatti molto attenta alla qualità e all'originalità della proposta e vuole un prodotto di pregio in grado di appagare palati esigenti**. **Richieste che solo un maestro panificatore può esaudire.**

**UNA MOLE DI INCONTRI - Museo del Risorgimento Coordina e presenta: Alessandro Felis**

(Eventi gratuiti per il pubblico fino ad esaurimento posti)

**Sabato 4 ottobre 2014:**

- **dalle ore 12 – alle ore 13.30 - Lo spirito del grano**. Relatori: **Eugenio Pol**, panificatore in Fobello - **Paola Migliorini**, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - **Amedeo Reyneri di Lagnasco**, Dip. Agronomia, Selvicoltura e Gestione del territorio dell'Università di Torino - **Andrea Perino**, panificatore in Torino
- **dalle ore 15 – alle ore 16** - **Pane al pane! Racconti, aneddoti, curiosità e storie di pane**. **Relatore: Alessandro Felis, agronomo, giornalista e critico enogastronomico**
- **dalle ore 16 – alle 17** - **C'era una volta la merenda! Pane, burro e marmellata**. Con la partecipazione della **Centrale del Latte di Torino**
- **dalle ore ore 17.30 – alle ore 18.30** (evento per i bambini) **La fattoria in città. Laboratorio organizzato da Pro.Polis.** Attività ludiche e analisi sensoriale per imparare divertendosi!

**Domenica 5 ottobre 2014:**

- **dalle ore 12 alle ore13 - Il primo pasto della giornata: la colazione, pane e ...** Relatore: **Giuseppe Rovera**, Presidente ANSISA , Associazione Nazionale Specialisti in Scienza dell'Alimentazione
- **dalle ore 13.30 alle ore14.30 - Buono come il pane!** La sicurezza alimentare dal campo alla nostra mensa. Relatore: **Maria Caramelli**, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
- **dalle ore 14.30 alle ore 15.30 - Il pane della ristorazione**. Relatore: **Piergiorgio Giorilli**, maestro panificatore
- **dalle ore 16 alle ore 17 - C'era una volta la merenda! Pane e formaggio.** Con la partecipazione della **Centrale del Latte di Torino**
- **dalle ore 17.30 alle ore 18.30 - Un mito da spalmare.** La storia della crema alle nocciole che festeggia i suoi 50 anni, con **Clara e Gigi Padovani**, autori dei libri: "Mondo Nutella, 50 anni di innovazione" (Rizzoli Etas), e "Pane e Nutella" (Giunti)

**EXTRA MOLE -**

(Gli ultimi appuntamenti in città aspettando l'evento)

**Giovedì 2 ottobre 2014:**

- **dalle ore 16.30 - Pan Barbarà e Panettone Zebrato**, presso **Il Bicerin**, piazza della Consolata 5, Torino - 011 43.69.325. Con **Panificio Piantanida** (Coggiola, Bi)

**Venerdì 3 ottobre** 2014:

- **dalle ore 17: Pane e Nutella presso SuperFlash Store** – Intesa Sanpaolo, via Garibaldi 45/A, Torino –011.577.31.11. Con **Le Delizie del Grano** (Torino) e **Nutella Ferrero** (Alba, Cn)

**ESPOSITORI Panificatori:** 1. Fabaro – Poirino (Torino) – Maestro del Gusto 2. Il forno del borgo – Avigliana (Torino) – Maestro del Gusto 3. I tre scalini – Gassino (Torino) – Maestro del Gusto 4. Demartini – Salassa (Torino) – Maestro del Gusto 5. Il forno dell'angolo - Torino 6. Guala - Torino 7. Gilda - Torino 8. Il fornaio pasticcere - Torino 9. Tradizioni e sapori - Torino 10. Pane e riso – Villastellone (Torino) 11. A fuoco vivo – Peveragno (Cuneo) 12. Antico forno – Seregno (Monza) 13. Piantanida – Coggiola (Biella) 14. Marzo - Venaus 15. Voglia di pane - Torino 16. Carlo fornaio di Albaro - Genova 17. Il panificio - Torino 18. Delizie del grano -Torino 19. 'L panatè d'San Michel – Carmagnola (Torino) 20. Salé sucré – Biella 21. Ficini – Torino 22. Grissinificio del Borgo – Torino Altri Maestri del Gusto 1. Borgiattino - Torino 2. Apicoltura Le Querce (Azeglio – TO) 3. Salumificio Nadia (Arè - TO) 4. Pasticceria Molineris (Carmagnola - TO) 5. Azienda agricola la Cascinassa (Pavone Canavese – TO) 6. La Baita del Formaggio - Torino 7. Macelleria Nicola – Torino 8. Formaggeria Ca du Roc – Ala di Stura (Torino) 9. Soc. agr. Coop. Nicoletta (Pavone) 10. Balbiano – Andezeno (Torino) 11. Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino (Caluso) E ancora: - Castello di Gabiano (AL) - Cà di Mori (Fobello – VC) - Biscutin dal Strii (Fobello – VC) - Verde Libri (Torino) - Famù – Sabaco D'oc – Cervasca (CN) - Rossetto (Mazzè) - Molino Gaiero (Dogliani - CN) - Ferrero (Alba - CN) - Pro.Polis (Torino) - Reale Mutua Assicurazioni - Città del Gusto Gambero Rosso - To - Ruffa Andrea srl (Caselle – TO) RISTORANTI Variazioni sul tema pane Casa Vicina – Eataly - Via Nizza 224 – Torino - Tel: 011.19.50.68.40 Birrificio La Piazza – via dei Mille 20 – Torino - Tel. 011.0203308 Osteria del Paluch - Via Superga, 44 – Baldissero Torinese (To) – Tel: 011.94.08.750 - La Torinese – Via Torino, 42 – Fraz. Rivodora - Baldissero Torinese (To) - Tel: 011.94.60.025 –338.78.60.255 – 339.87.03.226 Biovey -

Via General Cantore 2 – Bardonecchia (To)– Tel: 0122.99.98.83 Vittorio Veneto - Via San Pietro 32 - Cherasco (Cn) – Tel: 0172.48.91.93 Sandomenico – Via San Domenico 2/b – Chieri (To) – Tel: 011.941.18.64 Relais Bella Rosina - Viale Bella Rosina, 1 – 10040 – La Cassa (To) - Parco La Mandria ingressocancello di Fiano – Tel: 011.92.33.600 La Locanda del Tegame – Via Teologo Antonino, 7 – Settimo Torinese – 011.800.97.72

**Fonte : Confagricoltura Torino**

**condividi**

Tweet +1 +2

**Etichettato sotto** UNA MOLE DI PANE Dettagli Eventi Alessandro Felis Museo del Risorgimento di Torino Torino Piemonte Piemonte Terra del Gusto e delle tradizioni eventi in Piemonte

Altro in questa categoria: « Il Macagn e i mieli di alta montagna protagonisti a Geo Magazine UNA MOLE DI PANE: IN CODA PER I MAESTRI PANIFICATORI »

Torna in alto

**EVENTI**

BAGNA CAUDA DAY

Leggi tutto...

Altri Articoli >>

**MUSICA**

Actis Dato quartet

Leggi tutto...

Altri Articoli >>

**TEATRO**

CASA DEL TEATRO RAGAZZI E GIOVANI: STAGIONE 2014/2015

Leggi tutto...

Altri Articoli >>

**ATTUALITÀ**

Appuntamento nell'Orto - Orto in Condotta

Leggi tutto...

Altri Articoli >>

**NEWSLETTER**

Iscriviti alla nostra newsletter per essere sempre aggiornato sulle novità del tuo territorio.

Nome

E-mail

Privacy e Termini di Utilizzo

ISCRIVITI

Copyright © 2013 Piemonte Terra del Gusto. È assolutamente vietata la riproduzione, anche parziale, del materiale pubblicato, loghi, grafica, immagini, testi. TORNA SU

Powered by SitoPerTe.com & Joomla-sitiweb.com

Piemonteterradelgusto.com non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge 62 del 7/3/2001. Ogni autore è direttamente responsabile di ciò che scrive negli articoli e nei commenti.

# UNA MOLE DI PANE, esordio straordinario al Museo del Risorgimento di Torino con 6000 visitatori

**Dettagli Eventi**

(vedi mappa)
Email: info@dettaglieventi.it

*A cura di* **ANDREA DI BELLA**

**Migliaia di visitatori al Museo del Risorgimento di Torino per la prima edizione di "Una Mole di pane"**: non tutti sono riusciti a entrare. Quindi un'accoglienza straordinaria per la prima edizione della manifestazione dedicata all'alimento per eccellenza, organizzata da Dettagli Eventi.

**Il primo giorno di apertura ha raggiunto 6.000 visitatori, con centinaia di persone che non sono riuscite ad accedere al piano superiore,** dove si snodava il percorso degli espositori, ma sono rimaste nel cortile del Palazzo, dove ad accoglierle c'erano comunque panificatori di Torino, del Piemonte e di Genova. **Proprio i panificatori di Genova hanno esaurito anzitempo lo stracchino per la celebre focaccia di Recco** e hanno dovuto provvedere a ordinare altri 80 kg di formaggio per domani.

**Affollatissimi gli appuntamenti di "Una Mole di Incontri"**, curata da Alessandro Felis: a ogni ora si sono alternati esperti, docenti, maestri panificatori. **Due laboratori per i più piccoli** hanno arricchito il pomeriggio coinvolgendo un centinaio di bambini.

**Domani la manifestazione continua, sempre con ingresso gratuito, dalle 11 alle 19**: ai prodotti da forno si aggiungono in esposizione e vendita salumi, formaggi, marmellate, mieli, vini e la Nutella, che compie 50 anni e che trova nel pane il suo abbinamento ideale.

**Gli appuntamenti di domani, domenica, prevedono:**

- **dalle 12.00 alle 13.00: Il primo pasto della giornata: la colazione, pane e ...** con Giuseppe Rovera, Presidente ANSISA , Associazione Nazionale Specialisti in Scienza dell'Alimentazione
- **dalle 13.30 alle 14.30 Buono come il pane!** La sicurezza alimentare dal campo alla nostra mensa. Con Maria Caramelli, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.
- **dalle 14.30 alle 15.30 Il pane della ristorazione.** Con Piergiorgio Giorilli, maestro panificatore.
- **dalle 16.00 alle 17.00: C'era una volta la merenda!** Pane e formaggio.

Con la partecipazione della **Centrale del Latte di Torino .**

- **dalle 17.30 alle 18.30: Un mito da spalmare.** La storia della crema alle nocciole che festeggia i suoi 50 anni, con **Clara e Gigi Padovani,** autori dei libri: "Mondo Nutella, 50 anni di innovazione" (Rizzoli Etas), e "Pane e Nutella" (Giunti).

**Si ripete domani, con ingresso gratuito, dalle 11 alle 19.**

*di Andrea Di Bella*


Dove dormire e mangiare a Torino

| | |
|---|---|
| Bed and Breakfast a Torino | *vedi* |
| Ristoranti a Torino | *vedi* |
| Prodotti tipici di Torino | *vedi* |
| Hotel a Torino | *vedi* |
| Agriturismo a Torino | *vedi* |

egnews OlioVinoPeperoncino
Giornali di eno-gastronomia e turismo



# Una Mole di pane

Mercoledì, 24 Settembre 2014 10:57

Prima edizione a Torino, capitale del gusto, per "Una mole di pane" dal 4 al 5 ottobre presso il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano.

Un ricco ed articolato programma che vede la presenza dei Maestri del Gusto e di panifici artigianali di diverse regioni d'Italia con appuntamenti che coinvolgeranno la città già nei giorni antecedenti la manifestazione. Pane nelle sue diverse tipologie accompagnato da salumi, formaggi, marmellate, mieli, vini e la Nutella, che compie 50 anni e che trova nel pane il suo abbinamento ideale. Sarà possibile assaggiare e acquistare varie prelibatezze e approfittare della prestigiosa location per visitare Palazzo Carignano, che ospita nel Museo lagrande storia ottocentesca italiana.

Non manca la solidarietà: sarà possibile acquistare a pane e focacce dal forno Ruffa di Caselle ad un prezzo super conveniente, sapendo che il ricavato sarà devoluto agli Asili Notturni Umberto Idi via Ormea a Torino.

"Una Mole di Incontri" sono invece gli incontri a tema curati da Alessandro Felis, si spazia dagli approfondimenti con docenti universitari e panificatori al laboratorio per bambini, dai consigli alimentari ai racconti e alle curiosità sul tema pane, dalla merenda alla sicurezza alimentare, per chiudere con i 50 anni di Nutella.

Ad anticipare la manifestazione saranno i golosi appuntamenti in alcuni esercizi commerciali di Torino, infatti già a partire da giovedì 25 settembre nei negozi e nei bar partecipanti a "Extra Mole" sarà possibile avere un assaggio di alcune prelibatezze che saranno in scena al Museo del Risorgimento. Completano il programma alcuni ristoranti di Torino e provincia che presenteranno menu e divagazioni culinarie su questo alimento.

La fotografia del settore panificazione dal punto di vista imprenditoriale ci presenta oltre 25.000 imprese artigiane panificatrici in tutta Italia, con circa 150.000 addetti: un comparto che deve competere ogni giorno con l'industria che sforna prodotti a costi minori, ma di altra qualità. Le piccole imprese artigiane faticano inoltre a trovare giovani disposti a imparare il mestiere del fornaio, che richiede grande disponibilità di orario, manualità, gusto, senso delle forme e dei colori. La clientela che sceglie il panificio artigianale è infatti molto attenta alla qualità e all'originalità della proposta e vuole un prodotto di pregio in grado di appagare palati esigenti. Richieste che solo un maestro panificatore può esaudire.

Il consumo di pane è diminuito nel corso degli anni, ma è aumentato quello dei prodotti da forno. Il pane si è diversificato nel tempo, grazie alla grande ricchezza gastronomica italiana, che, anche per questo alimento, trae origine da un incontro di più fattori climatici, culturali, storici, agricoli. Oggi esistono diverse centinaia di forme e prodotti, tanto che è praticamente impossibile effettuare una catalogazione definitiva dei pani italiani. Il prezzo medio si aggira sui 3 Euro al Kg, con punte più alte per i prodotti più particolari.

# "UNA MOLE DI PANE" a Torino: una festa dedicata… nella capitale del gusto

**Dettagli Eventi**

(vedi mappa)
Email: info@dettaglieventi.it

*A cura di* **ANDREA DI BELLA**

**Il cibo quotidiano, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, è sempre stato scandito dalla presenza del pane**. Bianco o nero costituiva il momento più importante della tavola. Il viaggio del pane è un viaggio affascinante e misterioso.

Dalla **michetta** della Val d'Aosta alla **Biova** piemontese, dalla **Coppia romagnola** al pane **Toscano**, il pane di **Matera** o di **Altamura**, fino al **Pane nero di Castelvetrano in Sicilia** o il **Carasau** in Sardegna: ogni regione ha la sua specialità e i suoi sapori. Diverse tipologie sono **Presidi Slow Food** seguendo le regole del "buono, pulito e giusto".

**Settanta chili a testa il consumo medio in un anno**, quasi 300 Euro la spesa pro capite, oltre 250 le specie prodotte, il 90% lo mangia tutti i giorni.

**Il pane**, paragonato ad alimenti più complessi e raffinati, è un alimento semplicissimo che **evoca però sapori e profumi che ci riportano a momenti piacevoli**, a tempi passati, a sensazioni che nessun altro alimento è in grado di riprodurre!

**Ormai la stagione del pane ha ripreso vigore**, non vi è sagra gastronomica nel nostro Paese senza la presenza del pane. Iniziative, eventi, fiere, corsi per panificatori si susseguono e riscuotono un successo straripante.

**Il profumo di pane ha ripreso a viaggiare** e nei vicoli dei centri storici della nostra penisola si ricomincia a sentire. Che emozione!

E va in questa direzione un'interessante iniziativa in programma a **Torino sabato 4 e domenica 5 ottobre 2014**: **"Una Mole di Pane"** è infatti l'evento che viene presentato sotto i portici del **Museo Nazionale del Risorgimento** a Palazzo Carignano, in piazza Carlo Alberto.

Per questa prima edizione sono programmati **incontri, dibattiti, curiosità, banchi d'assaggio e vendita** delle specialità di arte bianca e dei prodotti che meglio ne esaltano le caratteristiche.

**Una festa per la città con gli eventi Extra-Mole e le proposte dei ristoranti torinesi.**

La manifestazione - curata da **Dettagli Eventi** con il sostegno della **Camera di Commercio di Torino** e il patrocinio di **Città di Torino, Provincia di Torino, Ascom, Turismo Torino e Città del Gusto Gambero Rosso** - prendono parte panificatori di varie regioni italiane, **I Maestri del Gusto di Torino** e produttori di eccellenze enogastronomiche che celebrano il pane in tutte le sue espressioni.