



Sabato 8 e Domenica 9 GIUGNO 2013

Presso la Città dell'Altra Economia
(Ex Mattatoio di Testaccio, Largo Dino Frisullo)



PRIMA FESTA ROMANA DELLA PASTA MADRE

www.casadelcibo.it

parte del festival CEREALIA



Sabato 8 Giugno

100 MODI PER CAMBIARE VITA Durante tutto l'arco della giornata, sarà presente il camper del [100 modi tour 2013](#)

11.00

[AREA COPERTA NEL PIAZZALE](#)

LABORATORI PRATICI DI PANIFICAZIONE iniziazioni alla panificazione domestica con farine biologiche ricche di nutrienti e povere di glutine, ed un lievito madre tricentenario. Anche in appartamento e con una vita frenetica, potete diventare dei degni custodi del nostro vivace lievito selvaggio ed avere sempre il vostro pane!
INFARINATA DEL FORNAIO IN ERBA, **Dafne Chanaz**
PANIFICARE I GRANI ANTICHI, **Nicholas Supiot**
PANI SENZA GLUTINE, **Laetitia Supiot**
IL POTENZIAMENTO DEI LIEVITI SELVAGGI, **Annalisa de Luca**
IL PANE VIVO, **Pina Fioretto**
Contributo 20€ - [prenotazioni obbligatorie su www.casadelcibo.it](#)

13.30

[SALA CONVEGNI](#)

TERRANUOVA IERI E OGGI, L'ECOLOGIA IN MARCIA...
Rosalba Sbalchiero ci racconta la storia di **Terra Nuova**, un gruppo di pionieri dell'ecologia, una rivista, una casa editrice e un'avventura in marcia... a piedi nudi sul pianeta.

14.00

[AREA COPERTA NEL PIAZZALE](#)

SIMPOSIO della Segreta Confraternita del Lievito Madre di Roma in cui i membri esperti condividono con gli altri membri le loro ricette migliori per i prodotti a lievitazione naturale. L'evento è aperto ad uditori e curiosi, purché osservino soltanto. Se vogliono imparare, dovranno fare il corso base e/o i corsi dell'indomani • **RINFRESCO PANE 1.0** Domande e chiarimenti sul procedimento di base per il pane • **DAMMI UNA PIZZA** Esperienze di pizzaioli domestici a

pasta madre; Vanda e la sua pizza ai formaggi • **PRODOTTI DA FORNO 2.0** I taralli aromatici di Rosy • **PANI DELL'ALTRO MONDO** I segreti della Injera; Una Harsha veloce veloce...

15.00

[PIAZZALE](#)

LA COTTURA NEL FORNO A LEGNA Inaugurazione del forno in terra cruda della CAE – **A OFFERTA LIBERA** Presentazione del manufatto, brevi cenni sulla gestione, accensione, temperatura, tecniche di cottura, con Giuseppe Pellegrino. **Interviene il gruppo P.A.N.E.** del forno popolare di Casetta Rossa.

16.00

[PIAZZALE – PENSILINA ATTIGUA ALLO SPAZIO BIO](#)

Concorso MISS PAGNOTTA 2013

Assaggi e le votazioni pe'r mejo pane de Roma : tutti i panificatori dell'urbe sono stati invitati a portare il proprio pane a pasta madre, ognuno avrà affettato e numerato la propria pagnotta che il pubblico potrà assaggiare, anche condita a piacere con dell'olio offerto dall'azienda biologica pugliese Piccapane, per poi procedere alle votazioni. Le tre pagnotte vincitrici riceveranno i **premi MISS PAGNOTTA 2013**, che consistono in buste da 5 kg di farine di grani antichi macinate a pietra, una pietra refrattaria per infornare o un grembiule della Confraternita in lino.

[Regolamento su www.casadelcibo.it](#)

17.00

[PIAZZALE](#)

100 MODI PER CAMBIARE VITA ED ESSERE FELICI

Alfredo Meschi ed Ilaria Farulli attraverso le tecniche del Teatro dell'oppresso fanno una presentazione interattiva del [loro ultimo libro](#), (Terra Nuova Edizioni 2013).

Domenica 9 Giugno

100 MODI PER CAMBIARE VITA ED ESSERE FELICI Durante tutto l'arco della giornata, sarà presente il camper del 100 modi tour 2013

PANE AL PANE - PRIMO CONVEGNO ROMANO SUL PANE A PASTA MADRE SALA CONVEGNI

Saluti **Enrico Erba**, Direttore del Consorzio della Città dell'Altra Economia Introduce **Sara Papa**, "Sacerdotessa del pane"

10.00 PANE E SALUTE

Comprendere ed affrontare la celiachia, scegliere il proprio pane • Panificare senza Glutine - Laetitia Supiot (Agricoltrice, Detiene una pasta madre senza glutine e panifica la farina di grano saraceno con una madre senza glutine) • **Le tecniche di coltivazione del grano Petra e di pulizia del grano prima della macinazione in purezza – Piero Gabrieli** (Molino Quaglia) • **Scegliere il proprio pane quotidiano - Dott. Loreto Nemi** (Dietista, Specialista in Scienze della Nutrizione) • **Il valore 'terapeutico' del cereale, come agisce sul metabolismo e sui livelli dei grassi nel sangue - Gianni Marotta** (Medico Omeopatico Unicista, Direttore del CIMI – Centro Italiano di Medicina Integrata)

10.30 LA QUALITÀ DELLE FARINE E DEI GRANI

Tavola rotonda, Coordina **Claudio Pozzi** (Rete Semi Rurali) • Intervengono **Nicholas Supiot** (Movimento dei Paysans Boulangers, i contadini fornai francesi) • **Fabrizio Valente** (Contadino e naturalista, produttore di grano Solina) • **Alessandro Poggi** (Az. Agricola Poggi) • **Claudio Pagliaccia** (Produttore di farine biologiche di grani antichi, Az. Fornovecchino) • **Giuseppe Pellegrino** (Produttore di grani antichi e prodotti da forno della tradizione pugliese, Az. Piccapane),

12.00 IMPARA L'ARTE E METTILA DA PARTE

interviste ed **assaggi** dai più virtuosi **fornai** romani e non (a cura di Chiara Lombardo) • Parteciperanno: Bernardino Bartocci (Presidente dell'**Associazione Panificatori Roma e Provincia**) • Paolo Mazzarella (Forno **Il Sambuco**, Viterbo) • Pina Fioretto (**Pane Vivo**) • Pierluigi

Roscioli (**Roscioli Forno**) • Alessandro Arlant (**Panis Naturae**) • Giampietro Pinto (Produttore di grani antichi e fornaio – **Terra e Libertà** - Irpinia) • Claudio Antonio Rossi (**Aroma Bio Dolceria** di Monza)

13.00 FRATELLI D'IMPASTO, IL PANE DI CASA

Storie di fermentazione e di confraternite – **Oretta Zanini De Vita** (Scrittrice e Storica del Cibo) • *Perché una confraternita oggi?* - **Dafne Chanaz** (Fondatrice della Confraternita della Pasta Madre di Roma) • *L'autrice del manuale Facciamo il pane racconta la sua esperienza con i "Fermenti selvatici" in Toscana* - **Annalisa del Luca** (www.fermentiselvatici.blogspot.it, Sorellanza delle panificatrici rurali Toscana) • *Fare rete e comunicare gli impasti* – **Riccardo Astolfi** (Fondatore della Comunità del Cibo Pasta Madre e del sito www.pastamadre.net)

LABORATORI PRATICI CON I MASTRI FORNAI

SALA CONVEGNI, SPAZI ESTERNI, SALA MANGIATOIA

14.00 IL PANE DI PIERLUIGI ROSCIOLI • I SEGRETI DI SARA PAPA • L'ARTE DI NICHOLAS SUPIOT • IL PANE DI ALTAMURA CON V. D'AMBROSIO • LA PIZZA DI CAMPO DEI FIORI

laboratori su temi specifici per imparare le tecniche dei maestri.

Contributo 20€ - Programmi dettagliati e [prenotazione obbligatoria su www.casadelcibo.it](http://www.casadelcibo.it)

CONCERTO PER TROMBA, OBOE E BAGUETTE

PIAZZALE

16.00 **L'INNO DEI PANIFICATORI DOMESTICI** verrà cantato dal Coro della Confraternita, con la collaborazione dell'**Orchestra Precaria** (Scuola Popolare di Musica di Testaccio)

Chi siamo?

La Casa del Cibo (www.casadelcibo.it) è un cordone ombelicale tra città e campagna sul piano dei contenuti culturali. Pensiamo che tutti possano sperimentare quell'ecologia del vivere vicino alla terra, in armonia con le altre specie e con le stagioni. Oggi però la maggioranza della popolazione, inurbata, ha perso le tracce della propria natura e del proprio posto nella rete ecologica. Le persone spesso vedono le scritte sui cartelli ma si dimenticano di notare le arance sugli alberi o i merli sui balconi. Attraverso la convivialità, l'amore, il piacere del cibo, noi resuscitiamo negli abitanti urbani questa attitudine a dialogare con la natura, con le piante e gli animali...

Che facciamo?

1. Scuola di cucina popolare: tecniche di base, cucinare con le nonne le cucine regionali, le cucine del mondo con le donne migranti
2. Video tutorial sul fai da te ecologico e sulla cucina popolare, sull'uso delle erbe selvatiche ed altri argomenti di stregoneria e cucina
3. Centro studi e documentazione su cibo ed ecologia, collaborazioni e docenze per Università (University of Washington, Roma Tre, Università di Firenze, Scuole)
4. Corsi di cucine a km zero per stranieri, l'Italia è la patria del 'tipico', ovvero dello stretto legame tra ricette e bioregioni. Per altri popoli iperindustrializzati, è utile assorbire da noi questa cultura.

Perché una confraternita?

C'era una volta circa 30 anni fa un eremita, che viveva su delle montagne appartate in Abruzzo. Era un mistico, preoccupato delle sorti del mondo. A chi andava a trovarlo, per informarsi sull'andamento della società, faceva la seguente domanda: "**Le famiglie si prestano ancora il lievito per il pane ?**" Questa "pasta madre", detta anche "lievito selvaggio", è un testimone che per millenni è passato di madre in figlia e di casa in casa nei paesi, permettendo simbolicamente di perpetuare la vita e creando tra chi ne usa un medesimo ceppo un sottile legame di fratellanza. Ecco perché la nostra associazione, quando ha iniziato a ri-diffondere un ceppo antico di pasta madre, ha deciso di far aderire i cittadini urbani a questa inedita promessa: "*nell'atto di ricevere dalla Casa del Cibo questa pasta madre centenaria di ceppo toscano e tridentaria di ceppo sardo, mi impegno a nutrirla onorarla e custodirla nella mia abitazione, ad usare le mani e l'intelligenza per assolvere ai miei desideri e appetiti e a condividere i miei dubbi e le mie scoperte con gli altri membri della confraternita tramite internet.*" – Così, quando qualcuno perde la pasta madre a centocelle, lo mettiamo in contatto con gli altri 4-5 del suo quartiere, e così, le famiglie si prestano ancora il lievito!

Il pane a lievitazione naturale: origine, importanza, insegnamento da parte della Casa del Cibo

Questo pane è nato in Egitto circa 10.000 anni fa, la tecnica dei fornai è stata poi raffinata nell'Antica Grecia e di lì si è diramata in Europa. Si tratta di lievitare l'impasto grazie all'uso di fermenti naturali di antico lignaggio che vivono nella pasta di pane, senza aggiunta di nessun lievito. Il pane per 10.000 anni è stato quindi l'alimento base delle popolazioni mediterranee, e si trattava di un prodotto fermentato. Poi in soli 50 anni il lievito di birra ha stravolto gli equilibri organolettici della fermentazione, mentre l'agricoltura e la lavorazione industriale hanno mutato la qualità delle farine. Ne risultano dei prodotti da forno poco nutrienti, molto calorici, poco digeribili e che durano poco. Fino all'inizio del '900 in Italia ogni focolare aveva la sua madia piena di pasta fermentata, coltivata per secoli e consegnata di madre in figlia a partire dal medesimo ceppo. Oggi, solo un pugno di fornai sanno produrre questo pane, ma grazie alla Confraternita dei Panificatori Urbani sono oltre 400 e famiglie che lo fanno, ottenendo un pane ricco di vitamine e di fermenti lattici, biologico, economico fragrante e leggero che dura almeno una settimana. Il pane vero è un alimento completo e un toccasana per gli stomaci più delicati. Usiamo farine biologiche e possibilmente di antica varietà. Coltiviamo la filiera ed i rapporti con i contadini che crescono il nostro grano.

ENTI PATROCINATORI DEL FESTIVAL

promotori



in collaborazione con



con il patrocinio istituzionale di



con il patrocinio di

