

“QUALE PANE PER QUALE FORMAGGIO?”

ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO per la prima volta da FORME

Accademia del Panino Italiano, ospite per la prima volta di FORME, manifestazione sull'arte casearia che si svolge a Bergamo dal 17 al 20 ottobre, propone al grande pubblico e agli addetti ai lavori un incontro che si terrà domenica 20 ottobre alle ore 12 presso la SALA WORKSHOP di Forme, intitolato

“QUALE PANE PER QUALE FORMAGGIO”

Si tratta di un excursus, raccontato in modo accessibile e interessante, sul patrimonio di biodiversità italiana rappresentato sia dai formaggi che dai grani locali italiani e dal loro elettivo luogo di incontro; l'abbinamento perfetto tra pane e formaggio, secondo diverse prospettive: storica, geografica, organolettica, estetica, con qualche sconfinamento audace.

Non più un semplice contenitore di poco sapore il pane, sempre più ricercata e ricca l'identità del formaggio, l'abbinamento PANE E FORMAGGIO non suonerà più come scontato, ma assumerà dopo questo incontro un gusto tutto nuovo, quello della consapevolezza.

Ne parlano assieme **Paolo Leone**, Ricercatore, innovatore e imprenditore nel settore caseario e dei lieviti e **Stefano Caccavari**, fondatore di Mulinum la straordinaria startup agricola diffusa che rimette al centro la produzione dei grani locali in Italia, in un progetto di filiera controllata che va dal contadino fino al pane. ;Ma il contributo di Accademia del Panino Italiano non si ferma qui, è ricco infatti il calendario di incontri che si svolgeranno nello spazio dedicato alla Fondazione culturale, che ha messo il tema gastronomico del Panino al centro dei suoi studi e dei suoi progetti B2B, rivolti ad aziende food e imprenditori della ristorazione che considerano l'autentico panino italiano una scelta strategica.

PROGRAMMA:

Il **“Racconto dell'autentico Panino Italiano”** sarà un appuntamento ricorrente che, attraverso la voce di ben sette diversi protagonisti, provenienti da tutta Italia, racconterà al pubblico di specialisti o appassionati, come è stata decisiva la scelta di un formaggio in un panino creativo. Ne parlano: **Giorgio Borrelli**, creativo del panino con il suo *PANINO GENNARGENTU* (Caffè Valentina di Cagliari); **Nino U Ballerino**, protagonista dello street food siciliano (da Palermo con *PANI CA' MEUSA*); **Rossella De Vita** con *PANGELATO* (Gusto 17, gelateria milanese che trasforma qualsiasi cibo in gelato); **Achille Cester** con il suo *MAFARKA* (Bar Trai2); **Riccardo Soncini**, creatore del SICILIANO, il primo panino vegetariano della catena Panino Giusto, **Corrado Dipietro** (I Pupi Bistrò) che racconta il *PANINO SARACENO*; **Francesco Liotino** (Baita Street Food House) che racconta il panino *SENTORI DI PUGLIA*.

SHOW COOKING dell'inseparabile duo di creativi del panino: Daniele Reponi e Riccardo Soncini che dedicheranno alla lotta antispreco l'incontro **“Il Panino Italiano sostenibile, come riutilizzare le croste dei formaggi”**.

WORKSHOP **“Le trasformazioni del formaggio in cucina. Mutare la forma per diversificare la sostanza”**

E gli **approfondimenti culturali**, specifica peculiarità della Accademia del Panino Italiano:

“Un Panino Italiano è l’infinita armonica e consapevole combinazione di una varietà di ingredienti italiani tutti da scoprire e miscelare tra loro come solo un grande direttore d’orchestra sa fare. Esploriamo questo tesoro e che ruolo ha il formaggio al suo interno”. Con Alberto Capatti, storico della cucina italiana, Emmanuele Mezzera docente Accademia del Panino Italiano, Davide Longoni maestro panificatore. Modera Barbara Rizzardini, direttrice della Accademia del Panino Italiano.

“Formaggio prima del dessert: la cultura che ha portato i francesi a precedere la portata del dessert con il carrello dei formaggi e ancora prima con le conserve di frutta in vaso. Come si manifesta tutto ciò in Italia, nella storia?”. Alberto Capatti ne parla con Barbara Rizzardini.

“La bella e buona storia di Pane e Formaggio” Alberto Capatti ne parla con Barbara Rizzardini.

PALINSESTO FORME				
17-20 OTTOBRE 2019				
FORME				
ORA	GIOVEDÌ 17.10	VENERDÌ 18.10	SABATO 19.10	DOMENICA 20.10
9:00				
10:00				
11:00			SHOWCOOKING "Il Panino Italiano sostenibile: come riutilizzare le croste dei formaggi" Daniele Reponi Riccardo Soncini	WORKSHOP "Le trasformazioni del formaggio in cucina. Mutare la forma per diversificare la sostanza"
12:00		IL RACCONTO DELL'AUTENTICO PANINO ITALIANO L'importanza nella scelta del formaggio. Racconto e degustazione PANI CA' MEUSA a cura di Nino U'Ballerino	IL RACCONTO DELL'AUTENTICO PANINO ITALIANO L'importanza nella scelta del formaggio. Racconto e degustazione PANINO Gennargentu a cura di Giorgio Borrelli (caffè Valentina)	Quale pane per quale formaggio? Grand Tour nell'Italia del pane e formaggio. SALA WORKSHOP DI FORME
13:00	IL RACCONTO DELL'AUTENTICO PANINO ITALIANO L'importanza nella scelta del formaggio. Racconto e degustazione PANINO PANE BURRO E MARMELLATA a cura di Gusto17			
14:00		CULTURA "Un Panino Italiano è l'infinita, armonica e consapevole combinazione di una varietà di ingredienti italiani tutti da scoprire e miscelare tra loro come solo un grande direttore d'orchestra può fare. Esploriamo insieme questo piccolo tesoro italiano e come il formaggio viene concepito dentro a questo scrigno." Ne parlano Alberto Capatti, storico della cucina italiana Emmanuele Mezzera, docente Accademia del Panino Italiano Davide Longoni, maestro Panificatore Modera Barbara Rizzardini	IL RACCONTO DELL'AUTENTICO PANINO ITALIANO L'importanza nella scelta del formaggio. Racconto e degustazione del Siciliano di PANINO GIUSTO	IL RACCONTO DELL'AUTENTICO PANINO ITALIANO L'importanza nella scelta del formaggio. Racconto e degustazione PANINO IL SARACENO (a cura de I Pupi Bistrò)
15:00			L'ora del Pane e Formaggio. Con Daniele Reponi e Riccardo Soncini e un produttore	IL RACCONTO DELL'AUTENTICO PANINO ITALIANO L'importanza nella scelta del formaggio. Racconto e degustazione PANINO SENTORI DI PUGLIA (a cura di Baita Street Food House)
16:00	IL RACCONTO DELL'AUTENTICO PANINO ITALIANO L'importanza nella scelta del formaggio. Racconto e degustazione PANINO MAFARKA a cura di Achille Cester (Bar Trai2)	CULTURA "LA STORIA DI PANE E FORMAGGIO" Alberto Capatti Modera Barbara Rizzardini		CULTURA "Formaggio prima del dessert: la cultura che ha portato i francesi a precedere la portata del dessert con il carrello dei formaggi e ancora prima con le conserve di frutta in vaso. Come si manifesta tutto ciò in Italia nella storia?" Alberto Capatti

Ufficio Stampa PANINO GIUSTO: Amat Comunicazione

Ludovica Amat | ludovica.amat@amatcomunicazione.it | 347.2430952
 Cristina Cazzani | cristina.cazzani@amatcomunicazione.it | 335.5933630