Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI FOTO
Redazione DI *Pixabay*

Il giro d'Italia del pane. L'iniziativa di Fico World Eataly

Il Pane di Matera IGP, quello ligure di Triora, il Pane di Matrice, in Molise, il piemontese Pan Barbarià, la Coppia Ferrarese IGP… Sono centinaia i tipi di pane della tradizione italiana, diversi per nome, profumo, forma, farine, ingredienti, consistenza, ciascuno con una sua storia ed una tradizione da raccontare. Immancabile accompagnamento delle pietanze e base della cucina contadina, il pane è anche protagonista di piatti tipici sia salati che dolci, come l'acquacotta o la miascia, la torta di pane del Lago di Como, e nella sua versione rafferma e grattugiata, delle panature e di squisiti piatti "poveri" come la ribollita toscana.
L'alimento base della cucina italiana, semplice e squisito in tutte le sue varianti, è stato protagonista, a FICO Eataly World di Bologna, di un fine settimana interamente dedicato all'arte bianca. Con la collaborazione dell'Associazione Panificatori Città Metropolitana di Bologna, l'Arena centrale di FICO ha ospitato un Mercatino in cui i migliori panificatori e le loro associazioni hanno esposto, raccontato e venduto i pani tipici di tutta Italia. Contemporaneamente è stato presentato il libro "Una fotografa alla ricerca dei pani d'Italia" di Franca Lovino (Edizioni Artestampa), intervistata da Luca Bonacini del Gambero Rosso.
Per tutto il mese, FICO ospita "Il giro d'Italia del pane", con i pani ed i piatti tipici ad essi legati nei punti di ristoro del Parco del cibo, e l'itinerario "Due fornai. Due regioni d'Italia": un fragrante show cooking in cui il fornaio di FICO Matteo Calzolari ospita alcuni dei migliori panificatori italiani, per mostrare insieme la lavorazione: Nicolò Grazioli spiega il Pan Tranvai, tipico della Brianza; Ottavio Guccione racconta il suo pane siciliano, mentre i panificatori di Tortona e Novi Ligure presentano il pane grosso di Tortona e San Pastore.