

Pane Nostrum, a Senigallia tre giorni nel segno dell'arte bianca

Dal 9 all'11 ottobre torna il Salone Nazionale dei Lievitati. Circa 50 espositori, masterclass, show cooking, incontri professionali e alcuni dei nomi più interessanti della panificazione, della pasticceria e della pizza italiana

Il pane, oltre il prodotto e il mestiere, come cultura, filiera, cibo. Dal 9 all'11 ottobre a Senigallia torna Pane Nostrum, alla sua XXIII edizione, con il Salone Nazionale dei Lievitati, la principale manifestazione legata al mondo dell'arte bianca, capace nel tempo di ampliare il proprio raggio d'azione dalla panificazione alla pasticceria, alla pizza, alla ristorazione e più in generale al comparto horeca.

Per tre giorni il Foro Annonario e la vicina piazza Manni saranno il cuore pulsante dell'evento che quest'anno coinvolge 50 espositori provenienti da tutta Italia, in un contesto pensato per favorire confronto tecnico, aggiornamento e nuove relazioni professionali. E ancora: degustazioni, dimostrazioni, vendita dei prodotti e una vera area B2B dedicata agli operatori professionali tra materie prime, ingredienti, macchinari, attrezzature, packaging e servizi.

L'area Masterclass

In cattedra salgono i migliori interpreti del settore con corsi e laboratori pratici su panificazione, lieviti, gluten free, viennoiserie, pizza in teglia e prodotti della tradizione reinterpretati in chiave contemporanea.

La Temporary Bakery

Il vero forno-laboratorio della manifestazione, dove le lavorazioni saranno raccontate dal vivo attraverso show cooking e dimostrazioni. Nel programma trovano spazio temi oggi centrali per il settore: recupero dell'invenduto, biodiversità cerealicola, lievito madre, nuove esigenze nutrizionali, sostenibilità e valorizzazione delle produzioni territoriali.

Un Caffè con i Maestri

Pane Nostrum allarga il dibattito alla filiera nel suo complesso: dal futuro del grano duro alle prospettive per il comparto cerealicolo, fino al rapporto tra ristorazione, sport, nutrizione e benessere. Spazio anche all'editoria gastronomica e alle nuove tendenze della pizza contemporanea.

I protagonisti

Tra i nomi di maggior richiamo figura Achille Zoia, maestro degli impasti e figura storica della pasticceria italiana, indicato dal mondo professionale come uno dei riferimenti nella crescita del panettone moderno. Al suo fianco Francesco Favorito, specialista dei lieviti e del gluten free, e Roberto Cantolacqua Ripani, esponente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Il parterre comprende però generazioni e linguaggi diversi: da Claudio Marcozzi ad Alberto Farina, da Valerio Giovannozzi a Irene Calamante, fino a Mirko Magnano, che nel suo progetto di "ecoforno circolare" lavora sul recupero dell'invenduto. E ancora Alessio e Roberto Bigoni, Gianluca Ribotta e Cecilia Miretti, Marco Salvucci, Gioele Ponzanetti, Vanni Valci e numerosi

professionisti marchigiani e italiani chiamati a confrontarsi su impasti, materie prime e nuovi modelli di impresa.

Pane Nostrum Extra

Tra le novità dell'edizione 2026 trova spazio anche Pane Nostrum Extra, il contenitore di iniziative pensato per ampliare l'esperienza della manifestazione oltre gli appuntamenti più strettamente professionali. Il programma coinvolgerà piazza Manni con il *Village Arte, Sport e Cultura*, uno spazio dedicato all'incontro tra alimentazione, attività fisica, cultura e corretti stili di vita, mentre il Giardino del Fico di Palazzetto Baviera ospiterà *Piccoli Fuori Salone*, con attività rivolte anche ai più giovani. Una proposta che allarga il pubblico di Pane Nostrum e rafforza il rapporto tra il Salone, la città e le famiglie, trasformando l'evento in un'occasione diffusa di partecipazione, conoscenza e scoperta del territorio.

Salute e benessere

Salute e benessere rappresentano uno dei fili conduttori dell'edizione 2026, con un'attenzione crescente al rapporto tra alimentazione, qualità delle materie prime, attività fisica e corretti stili di vita. Pane Nostrum affronta questi temi attraverso incontri, dimostrazioni e momenti di confronto che mettono in dialogo artigiani, professionisti della ristorazione ed esperti del settore nutrizionale. Dalle nuove esigenze alimentari ai prodotti gluten free, dalla valorizzazione dei cereali e del lievito madre fino alla ricerca di produzioni più equilibrate e consapevoli, il Salone propone una lettura contemporanea dell'arte bianca, nella quale gusto e tradizione si affiancano a una maggiore attenzione alla persona, alla sostenibilità e alla qualità complessiva dell'alimentazione.

La manifestazione è organizzata da Confcommercio Marche Centrali e da Cia Ancona con il contributo di Regione Marche, Comune di Senigallia e Camera di Commercio delle Marche. Ulteriori informazioni disponibili su <https://www.panenostrum.it/>