

GRANI & PANI: CONVERSAZIONI INTORNO AL MONDO DEI GRANI, DELLE FARINE E DEI PANI TRA TRADIZIONE E MODERNITA'

Il 25 ed il 26 Settembre 2015 l'Accademia dei Georgofili ospita Grani&Pani,
un forum nazionale a carattere divulgativo sul grano, la farina ed il pane.

Due giorni di incontri e dibattiti con agricoltori, mugnai e panificatori toscani ed italiani, arricchiti da contributi scientifici e degustazioni.

FIRENZE, 28 Luglio 2015. Il grano storicamente una delle coltivazioni che in Italia si è sviluppata con maggior ricchezza e diversità frammentata in un mosaico di varietà dai nomi affascinanti frutto per lo più di piccole produzioni agricole che danno vita a frumenti di grande qualità e pregio.

La riscoperta di varietà antiche - abbandonate all'indomani della seconda guerra mondiale a favore di varietà moderne, più produttive - sta apportando un contributo importante in termini di biodiversità e valore sia storico che culturale, oltre ad accendere un dibattito profondo tra gli operatori del settore e chi intende approfondirne gli aspetti legati alla salute.

Da queste riflessioni nasce il **Forum Grani&Pani**, una serie di dibattiti che si sviluppano dalle origini del frumento fino alle moderne tecniche di panificazione attraverso pratiche agronomiche, tecniche di molitura, istanze nutrizionali e salutistiche, aspetti storici e culturali.

I lavori - il cui avvio verrà celebrato Giovedì 4 Settembre con l'ultima cena del progetto **Orti e Cenacoli**, che farà da ponte ideale tra i due progetti affini - avranno ufficialmente inizio **Venerdì 5 Settembre 2015 alle 10,30 con la conferenza stampa di apertura** presieduta dal Prof. Giampiero Maracchi, Presidente dell'Accademia dei Georgofili, con gli interventi del Dott. Claudio Bianchi, Presidente di Promofirenze - agenzia speciale della Camera di Commercio di Firenze, ente organizzatore del forum - del Dott. Marco Remaschi, Assessore Agricoltura della Regione Toscana e del Prof. Stefano Benedettelli, Docente di Genetica Agraria della Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze.

Sede del forum saranno gli ambienti dell'Accademia dei Georgofili, una delle massime istituzioni nazionali, che da oltre 250 anni si propone di contribuire al progresso delle scienze e delle loro applicazioni all'agricoltura in senso lato, alla tutela dell'ambiente, del territorio agricolo e allo sviluppo del mondo rurale.

Gli incontri si articoleranno in **4 sessioni** - **IL GRANO, LA FARINA, IL PANE IN TOSCANA ed IL PANE IN ITALIA** - ognuna delle quali sarà costituita da un panel di esperti del settore - agricoltori, agronomi, mugnai e panificatori provenienti da tutta Italia - che si confronteranno portando la loro esperienza tra pratiche antiche e moderne, spesso legate all'identità ed alle tradizioni familiari e regionali; storie che raccontano di cultura, di ambiente e soprattutto di territorio e che molto hanno da dire riguardo alla qualità del grano, delle farine e del pane, che sono parte fondante della nostra alimentazione.

Le sessioni tematiche saranno intervallate da **momenti di degustazione** in cui **chef e produttori** offriranno le proprie interpretazioni di ingredienti quali **grano, farina e pane** in abbinamento a bevande a base di grano come birre di frumento artigianali e vodka biologica da grani toscani, oltre ad una selezione di vini da coltivazioni biologiche e biodinamiche del territorio toscano e nazionale.

A corollario del forum, fino al 30 ottobre (dal lunedì al venerdì ore 15:00-18:00, ingresso gratuito) le sale dell'Accademia dei Georgofili condurranno i visitatori attraverso un **percorso storico-documentale** rappresentato nella mostra **"Delle Specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione"**, arricchito da un **allestimento espositivo-didattico** articolato in tre aree tematiche: **Il Grano**, con una **selezione di campioni di antiche varietà** coltivate in Toscana ed in Italia; **La Farina**, in cui saranno esposte differenti tipologie, modelli di mulini ed illustrazioni storiche; **Il Pane** con l'esposizione di differenti forme di panificazione toscana ed italiana. A conclusione del percorso una raccolta di proverbi e detti popolari sul tema.



Nei giorni di Venerdì 5 e Sabato 26 verranno inoltre organizzate **visite guidate alla Chiesa e Museo di Orsanmichele**, antico granaio della Repubblica Fiorentina e prima "borsa merci" della storia. Un luogo di grande suggestione che esprime il forte legame della vocazione mercantile cittadina con la sacralità del grano e del pane, in perfetta armonia con il tema dell'Esposizione Universale: Nutrire il pianeta, energia per la vita.

Il **forum Grani&Pani** parte di **Work' nFlorence**, progetto che riunisce una serie di iniziative nei quartieri storici della città con l'obiettivo di far conoscere al mondo le eccellenze fiorentine in occasione di Expo2015, promosso e finanziato da **Camera di Commercio di Firenze**, realizzato da **PromoFirenze** con il supporto di **Grassi+Partners PR**, patrocinato da **Expo2015** e da **Comune di Firenze**.

Il forum è curato da **Paola Mencarelli**, giornalista pubblicista che dal 2006 collabora con le guide del Gambero Rosso, food hunter di prodotti di nicchia ed organizzatrice di eventi enogastronomici.

Il Forum Grani&Pani si terrà presso la Accademia dei Georgofili

Venerdì 5 Settembre

10,30 - 11,15 Conferenza Stampa

11,30 - 13,30 Prima sessione: il Grano

13,30 - 15,00 Degustazione

15,00 - 17,00 Seconda Sessione: la Farina

17,00 - 18,00 Degustazione

Sabato 26 Settembre

11,00 - 13,00 Terza sessione: Il Pane in Toscana

13,00 - 15,00 Degustazione

15,00 - 17,00 Quarta sessione: Il Pane in Italia

17,00 - 18,00 Degustazione

Contatti

Accademia dei Georgofili

Logge Uffizi Corti, Firenze

Tel. 055. 055 212114

Ufficio Stampa e PR

Grassi & Partners PR

Piazza G. Savonarola 9, Firenze

+39 339 4522847

Marta Olivari - marta_olivari@grassipartners.com

Alessandro Grassi - alessandro_grassi@grassipartners.com

GRANI & PANI

Programma del Forum

Accademia dei Georgofili



Firenze

Venerdì 5 settembre - Sabato 26 Settembre 2015

Venerdì 5 settembre

➤ Ore 10:30-11:15

Conferenza Stampa di Apertura ed Inaugurazione Mostra

Intervengono:

Prof. Giampiero Maracchi, Presidente Accademia dei Georgofili

Dott. Claudio Bianchi, Presidente PromoFirenze

Dott. Marco Remaschi, Assessore Agricoltura Regione Toscana

Prof. Stefano Benedettelli, Docente di Genetica Agraria, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze

➤ Ore 11:30-13:30

IL GRANO : 1° Sessione del Forum

Conversazioni con gli Agricoltori italiani.

Grani “antichi” e moderni: evoluzione delle varietà di grano, pratiche agronomiche, differenze produttive e qualitative, nutrizionali e salutistiche.

Intervengono:

Rosario Floriddia, Azienda Agricola Floriddia, Peccioli (Pisa)

Lorenzo Satti, Azienda Agricola Garfagnana Coop, San Romano in Garfagnana (Lucca)

Lorenzo Ighina, Azienda Agricola La Felicina, Calizzano (Savona)

Giuseppe Li Rosi, Azienda Agricola Terre Frumentarie, Raddusa (Catania)

Dott. Vincenzo Coppola, Azienda Agricola Zullo, Ruviano (Caserta)

Prof. Stefano Benedettelli, Docente di Genetica Agraria, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze

Modera l'incontro: **Dott. Filippo Legnaioli**, Presidente CIA, Confederazione Italiana Agricoltori

➤ Ore 13:30-15:00

Il Grano in Cucina: gli chef **Maria Probst** e **Cristian Santandrea** (Ristorante La Tenda Rossa, Cerbaia, Firenze) interpretano il grano



Il Grano Gelato: il gelato al grano Verna del maestro gelatiere **Toni Cafarelli** (Il Re Gelato, Firenze)

Il Grano nel Bicchiere:

la birra artigianale di frumento di **Birrificio San Quirico** (San Quirico, Siena)

la birra artigianale di frumento di **La Petrogonola**, (Piazza al Serchio, Lucca)

la vodka biologica da grani toscani **VKA** (Scarperia e San Piero, Firenze)

Selezione di vini biologici dell' Azienda agricola **Podere Forte** (Castiglione d' Orcia, Siena)

➤ Ore 15:00-17:00

LA FARINA : 2° Sessione del Forum

Conversazioni con i Mugnai italiani.

La macinazione del grano: evoluzione delle tecniche di molitura, storia, cultura; aspetti nutrizionali e salutistici delle differenti tipologie di farine.

Intervengono:

Andrea Grifoni, Molino Grifoni, Castel San Niccolò (Arezzo)

Rosario Floriddia, Mulino Floriddia, Peccioli (Pisa)

Fulvio Marino, Mulino Marino, Cossano Belbo (Cuneo)

Filippo Drago, Molini del Ponte, Castelvetro (Trapani)

Gabriele Setti, Presidente AIAMS, Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici

Dott. Pier Luigi Rossi, Nutrizionista

Modera l' incontro: **Luca Zanini**, Giornalista Corriere della Sera

➤ Ore 17:00-18:00

La Farina in Cucina: lo chef **Filippo Saporito** (Ristorante La Leggenda dei Frati, Firenze) interpreta la farina

La Farina in Pasticceria: la pasticceria con farine da grani antichi di **Opera Waiting** (Poggibonsi, Siena)

Il Grano nel Bicchiere: la birra artigianale di frumento di **Opificio Birrario**, (Lavoro Crespina, Pisa)

Selezione di vini biologici e biodinamici a cura di **ViniEtici**, Pontassieve (Firenze)



Sabato 26 settembre:

➤ Ore 11:00-13:00

IL PANE IN TOSCANA : 3° Sessione del Forum

Conversazioni con i Panificatori toscani.

La panificazione in Toscana tra tradizione e modernità

Intervengono:

Luciano Piazzetti, Antico Forno a legna di Luciano Piazzetti, Ronta, Borgo San Lorenzo (Firenze)

Silvano Salvadori, Panificio La Madia, Rosignano Solvay (Livorno)

Marco e Corrado Menchetti, Panificio Menchetti Pietro, Cesa (Arezzo)

Pasquale Mauro, Panificio del Ponte, Prato

David Bedu, Pank La Bulangeria, Mercato Centrale Firenze, Firenze

Luisanna Messeri, Cuoca toscana, scrittrice e autrice tv

Modera l' incontro: **Prof. Zeffiro Ciuffoletti**, Docente di Storia Contemporanea, Università degli Studi di Firenze

➤ Ore 13:00-15:00

Assaggi di pani toscani.

Il Pane in Cucina:

gli chef toscani **Marco Stabile** (Ristorante Ora d' Aria, Firenze) e **Alessia Morabito** interpretano il pane toscano

Il Pane Gelato: il gelato al pane di San Lorenzo del maestro gelatiere **Cristian Beduschi** (Il Cioccolato e il Gelato, Mercato Centrale Firenze, Firenze)

Il Grano nel Bicchiere:

la birra artigianale di frumento di **Birrificio Brøn**, (San Cassiano di Moriano, Lucca)

la birra artigianale di frumento di **Birrificio del Forte** (Pietrasanta, Lucca)

Selezione di vini biologici e biodinamici a cura di **ViniEtici** (Pontassieve, Firenze)



➤ Ore 15:00-17:00

IL PANE IN ITALIA : 4° Sessione del Forum

Conversazioni con i Panificatori italiani.

La panificazione in Italia tra tradizione e modernità

Intervengono:

Davide Longoni, Panificio Longoni, Milano

Enrico Giacosa, Panetteria Giacosa, Alba (Cuneo)

Alessandro Battazza, Lieta, Riccione (Rimini)

Beppe Concordia, Panificio Adriatico, Bari

Con il contributo del maestro pizzaiolo **Franco Pepe**, Pepe in grani, Caiazzo (Caserta)

Modera l' incontro: **Laura Lazzaroni**, Special editorial advisor, L'Uomo Vogue, food journalist

➤ Ore 17:00-18:00

Assaggi di pani italiani.

Il Pane in Cucina:

lo chef **Domenico Cilenti** (Ristorante Porta di Basso, Peschici, Foggia) interpreta il pane della Puglia

lo chef **Peter Brunel** (Ristorante Borgo San Jacopo, Firenze), interpreta il pane del Trentino-Alto Adige

Il Pane nel Panino: Alessandro Frassica (L'Inno, Firenze) interpreta il pane italiano nei suoi panini gourmet

Il Grano nel Bicchiere: le birre artigianali di frumento di **Birra del Borgo** (Borgorose, Rieti)

Selezione di vini biologici e biodinamici a cura di **ViniEtici** (Pontassieve, Firenze)

