

Di Pane in Pasta 2009

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 10 Agosto 2009 01:00

Grande affluenza di pubblico per la prima edizione della manifestazione “Di Pane in Pasta” tenutasi nei giorni dell'8 e 9 Agosto 2009.



La spiaggia di Castellammare del Golfo



Organizzata dalla [Fondazione Annalisa Buccellato](#) di Castellammare del Golfo e svoltasi nella suggestiva Piazza Castello la manifestazione si è aperta con un convegno sul grano che ha visto relatori sia siciliani che esteri, tutti gli interventi hanno però concordato sullo stesso punto: la grande qualità del grano siciliano come purezza rispetto a contaminazioni e come proprietà nutritive e organolettiche.

Numerosi gli argomenti trattati da ogni relatore, dalla celiachia alla storia della pasta, pare infatti che sia stata inventata in Sicilia sicuramente non l'ha “importata” dalla Cina Marco Polo, come erroneamente si crede, poiché in quel periodo era già conosciuta da tempo nella nostra Italia.

Una fin troppo esauriente trattazione sui mulini dell'antichità ci ha catapultato in tempi remoti fino ad arrivare al tema religioso dei pani votivi.



Molto interessante il contributo del biologo e nutrizionista Giuseppe Russo, dirigente del [Consorzio Regionale Ballatore](#) per lo studio della cerealicoltura siciliana, il quale ci ha illustrato quanto sia importante il grano e i suoi prodotti come fattore di sviluppo economico e nutrizionale per la popolazione siciliana e ha esposto l'interesse che l'Assessorato Agricoltura ha da sempre manifestato verso tale comparto con diversi progetti e ricerche tutti sempre rivolti alla valorizzazione della qualità. Tra i lavori più utili del Ballatore diretti al consumatore c'è sicuramente quella pregevole raccolta dati e catalogazione da cui è poi scaturito l' “[Atlante del Pane di Sicilia](#)” consultabile online sul sito del consorzio nella sezione pubblicazioni.

Infine alcuni piacevoli minuti di affabile intrattenimento grazie alla presenza di Gaetano Basile, scrittore e letterato di “cose” siciliane il quale, finito il convegno, ha continuato con la sua verve culturale illustrando e colorando il lavoro di sei “girl” ormai avanti negli anni che, con rara maestria, hanno mostrato al pubblico presente in piazza come si fa il pane anche artistico.



Encomiabile l'idea della [Fondazione Annalisa Buccellato](#), la quale già cura un museo sull'argomento, di dedicare ad un così importante prodotto della nostra terra due giorni di festa dedicati tutti ad esso e sorprendente una così grande affluenza di pubblico ad una prima edizione ma anche uno stimolo in più per gli organizzatori al fine di togliere del tutto quell'alone di sagra di paese che, non so perché, comunque aleggiava tra gli stand.

Di Pane in Pasta 2009

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 10 Agosto 2009 01:00

Per concludere voglio ricordare che già da qualche tempo esiste il [Consorzio C.r.i.s.m.a.](#), sementificio la cui mission è quella di coltivare e selezionare grani e quindi farine per l'utilizzo soprattutto in panificazione e il [Pastificio Valledoro](#), creato da coltivatori che in tale modo riescono a controllare tutta la filiera, dal seme alla pasta, garantendo alti standard qualitativi.



La spiaggia di Castellammare del Golfo al calar del sole

[Articolo in PDF](#)

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

DI PANE IN PASTA 2009

Grande affluenza di pubblico per la prima edizione della manifestazione “Di Pane in Pasta” tenutasi nei giorni dell’8 e 9 Agosto 2009.

La spiaggia di Castellammare del Golfo

Organizzata dalla [Fondazione Annalisa Buccellato](#) di Castellammare del Golfo e svoltasi nella suggestiva Piazza Castello la manifestazione si è aperta con un convegno sul grano che ha visto relatori sia siciliani che esteri, tutti gli interventi hanno però concordato sullo stesso punto: la grande qualità del grano siciliano come purezza rispetto a contaminazioni e come proprietà nutritive e organolettiche.

Numerosi gli argomenti trattati da ogni relatore, dalla celiachia alla storia della pasta, pare infatti che sia stata inventata in Sicilia sicuramente non l'ha "importata" dalla Cina Marco Polo, come erroneamente si crede, poiché in quel periodo era già conosciuta da tempo nella nostra Italia.

Una fin troppo esauriente trattazione sui mulini dell'antichità ci ha catapultato in tempi remoti fino ad arrivare al tema religioso dei pani votivi.

Molto interessante il contributo del biologo e nutrizionista Giuseppe Russo, dirigente del [Consorzio Regionale Ballatore](#) per lo studio della cerealicoltura siciliana, il quale ci ha illustrato quanto sia importante il grano e i suoi prodotti come fattore di sviluppo economico e nutrizionale per la popolazione siciliana e ha esposto l'interesse che l'Assessorato Agricoltura ha da sempre manifestato verso tale comparto con diversi progetti e ricerche tutti sempre rivolti alla valorizzazione della qualità. Tra i lavori più utili del Ballatore diretti al consumatore c'è sicuramente quella pregevole raccolta dati e catalogazione da cui è poi scaturito l' "[Atlante del Pane di Sicilia](#)" consultabile online sul sito del consorzio nella sezione pubblicazioni.

Infine alcuni piacevoli minuti di affabile intrattenimento grazie alla presenza di Gaetano Basile, scrittore e letterato di "cose" siciliane il quale, finito il convegno, ha continuato con la sua verve culturale illustrando e colorando il lavoro di sei "girl" ormai avanti negli anni che, con rara maestria, hanno mostrato al pubblico presente in piazza come si fa il pane anche artistico.

Encomiabile l'idea della [Fondazione Annalisa Buccellato](#), la quale già cura un museo sull'argomento, di dedicare ad un così importante prodotto della nostra terra due giorni di festa dedicati tutti ad esso e sorprendente una così grande affluenza di pubblico ad una prima edizione ma anche uno stimolo in più per gli organizzatori al fine di togliere del tutto quell'alone di sagra di paese che, non so perché, comunque aleggiava tra gli stand.

Per concludere voglio ricordare che già da qualche tempo esiste il [Consorzio C.r.i.s.m.a.](#), sementificio la cui mission è quella di coltivare e selezionare grani e quindi farine per l'utilizzo soprattutto in panificazione e il [Pastificio Valledoro](#), creato da coltivatori che in tale modo riescono a controllare tutta la filiera, dal seme alla pasta, garantendo alti standard qualitativi.

La spiaggia di Castellammare del Golfo al calar del sole