

A Genzano la XXIX festa del pane casareccio

Insignito del marchio IGP dall'Unione europea, il pane – una delle eccellenze enogastronomiche locali – è il vero protagonista della Festa che ogni anno ne celebra il valore in concomitanza con i festeggiamenti del Santo patrono San Tommaso da Villanova. Giunta alla sua XXIX edizione, la Festa del pane casareccio è un inno alla tradizione, alle cose semplici ma genuine.

“La nostra Festa ha come obiettivo la valorizzazione del prodotto tipico locale – ha spiegato il sindaco Daniele Lorenzon –. Il cibo non è solo vita, è anche ambiente, salute e tutela dei diritti umani. Il pane è uno dei prodotti che più viene buttato dalle famiglie italiane. Ma lo spreco non avviene solo tra le mura domestiche: il pane fresco invenduto dopo le 24 ore dalla produzione – se non può essere avviato all'alimentazione animale – va a finire in discarica. Dobbiamo contrastare lo spreco di cibo con ogni mezzo e promuovere il valore di una cultura alimentare ecosostenibile”.

Durante i due giorni di festa tra le vie cittadine si respira il profumo del pane appena sfornato, la cui fragranza è dovuta all'impiego del lievito madre e di farine di cereali di altissima qualità; mentre il caratteristico colore scuro della crosta alla pioggia di crusca di frumento cosparsa sulle forme prima dell'infornatura e ai particolari metodi di cottura, frutto di un sapiente lavoro tramandato da generazioni di fornai.



Ma la Festa del pane si celebra anche nell'arte dei maestri infioratori, che ogni anno realizzano quadri rappresentativi del mondo del pane. Se la tecnica utilizzata è quella della tradizionale Infiorata, la vera peculiarità è il materiale adoperato, che viene esclusivamente dal mondo vegetale: vinacciolo fino, orzo, pigna tritata, semi di pino 'interi', crusca, mais intero, mais spezzato, mais fino, salvia, origano, pinolo tritato, pinolo tritato fino, corteccia di pino tritata, nero pigna, verde piselli, verde soia, soia rossa, grano, soia gialla intera, soia rossa, grano, soia gialla intera, soia gialla fina, lenticchie 'arancioni', peperoncino frantumato, crusca fina, caffè, seme di scopa, fiocchi di avena, riso intero, riso spezzato, riso fino, sausa scura, sausa chiara, seme di pino tritato, seme di uva, bucce di pinolo, scorze di pigne, scorza di pino tritato.

Nella perla dei Castelli Romani, non potevano mancare attività culturali ad esaltarne il valore storico e artistico. Durante la Festa del pane, infatti, grazie ad un ampliamento dell'orario di apertura sarà possibile visitare Palazzo Sforza Cesarini e il suo incantevole parco. Due le importanti esposizioni in corso: “La Collezione Hager-Sportelli”, con opere prevalentemente del '600 e del '700 e “Ritmo Barocco”, un viaggio nei bassi istinti musicali di Pablo Echaurren, a cui se ne aggiungerà una terza che sarà inaugurata proprio sabato 16 settembre alle ore 18:00: “Symposium, a tavola tra mito e cultura”, recuperi archeologici della Guardia di Finanza e reperti di Villa degli Antonini a cura della Soprintendenza archeologica per il Lazio e della Montclair State University. Visite guidate al borgo antico e ai forni storici, stand per le degustazioni dei prodotti tipici, ma anche laboratori per bambini e workshop didattico-sensoriali: tutto questo è a Genzano di Roma il 16 e il 17 settembre 2017.

[Read More](#)