







## A GENZANO XXX Festa del Pane Casareccio

Si rinnova l'appuntamento con la Festa del pane casareccio, un inno alla tradizione, alle cose semplici ma genuine. Giunta alla sua XXX edizione, la manifestazione – organizzata dal Comune di Genzano di Roma in collaborazione con il Consorzio del Pane Casareccio IGP, il Festival Cerealia e le associazioni dei Commercianti e Rete Imprese di Genzano – si terrà il 15 e il 16 settembre. Insignito del marchio IGP dall'Unione europea, il pane – una delle eccellenze enogastronomiche locali – è il vero protagonista della manifestazione che ogni anno ne celebra il valore in concomitanza con i festeggiamenti del Santo patrono San Tommaso da Villanova. 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 crusello di frumento cosperso 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 tritato, 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, semi di scopa, fiocchi di avena, riso intero, riso spezzato, riso fino, salsa scura, salsa chiara, seme di pino tritato, seme di uva, bucce di pinolo, scorze di pigne, scorza di pino tritato. “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”. Nella perla dei Castelli Romani, non potevano mancare attività culturali ad esaltarne il valore storico e artistico: 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 15 e il 16 settembre 2018.



