



EVENTI PERMANENTI

dalle 10,00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 21.00
FORNO IN PIAZZA e panificatori in piazza Gioberti all’opera davanti al pubblico. Il pane presentato potrà essere acquistato ancora caldo e gustato in tutta la sua fragranza nell’area acquisto, tutti i giorni, ad esclusione della mattina del 3 settembre.

Sabato e domenica dalle 18,30 alle ore 20,00
CORSI GRATUITI DI PANIFICAZIONE per bambini in piazza Gioberti

dalle 17,00 alle 23,00 e sabato e domenica dalle 9,00 alle 23,00
MERCATO CONTADINO Mercato delle realtà produttive locali e prodotti eccellenti del territorio: vino, salumi, marmellate, formaggi e altri prodotti tipici reggiani

dalle 17.30 alle 23.00
RISTORO ALL’INTERNO DI PALAZZO ALLENDE La Pro loco di Cadelbosco Sopra servirà: PAN DE RE, gnocco fritto e chizze con affettati, parmigiano reggiano di vacca rossa, e tante altre squisitezze. Sarà possibile inoltre degustare i prodotti che sono in vendita negli stands di corso Garibaldi e di piazza Gioberti

VINO & BIRRA ALL’INTERNO DI PALAZZO ALLENDE Produttori di vini di vitigni antichi e rari e di birre artiginali mesce-
ranno assaggi guidati .

Sabato 8 e domenica 9 settembre dalle ore 9.00 alle ore 23.00
Al mercato contadino di piazza Gioberti e corso Garibaldi si aggiungerà su via Emilia Santo Stefano,via Monte Pasubio , via Minghetti una selezionata rappresentanza di prodotti agricoli, artigianali e di opere di ingegno provenienti anche dal resto d’Italia. L’iniziativa è stata organizzata in collaborazione della Associazione Boulevard Porta Santo Stefano

Sabato 8 e domenica 9 settembre dalle ore 9.00 alle ore 19.30
A fianco del negozio di **Ginetto Sport** in via Minghetti verrà collocata **una struttura da arrampicata** alta 8 metri, con 4 percorsi di salita. Personale esperto accompagnerà le persone che vorranno provare ad arrampicarsi. Sarà presente con una banchetto informativo per le famiglie una delegazione del CAI (Club Alpino Italiano) del gruppo Alpinismo Giovanile L’iniziativa è curata da Ginetto Sport che festeg-
gia i suoi 40 anni di attività. **Nella giornata di sabato 8 settembre** sarà attivo anche **ASINO TACSI** che sta per «trasporto asinino con spesa intelligente». Un asino guidato da **Massimo Montanari** sarà ingaggia-
to per aiutare le persone con la spesa.

ANIMAZIONI
CORTILE DI PALAZZO
ALLENDE

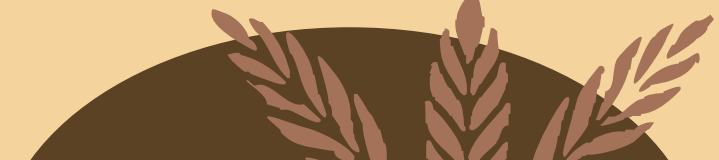
Ogni serata sarà condotta da un giornalista che converserà
di cultura e gastronomia con gli invitati

Ogni serata verrà proposto un quesito sul tema cibo e melodramma.
Il pubblico potrà concorrere ed i premi consisteranno in prodotti alimentari
di produzione locale.

MARTEDI’ 3 SETTEMBRE 2013

ore 20.30
PAROLE DI PANE E COMPANATICO
Chiara Cabassa (*La Gazzetta di Reggio*) converserà con:
- **Roberta Rivi**, *assessore all’agricoltura della Provincia di Reggio Emilia*, intorno al progetto PAN DE RE ed ai prodotti che la Provincia di Reggio Emilia, da tempo impegnata nella conser-
vazione dell’agrobiodiversità locale, ha favorito con azioni spe-
cifiche di tutela e valorizzazione, per tutte citiamo il progetto ARCA REGIA-*Piante e animali dell’agrobiodiversità reggiana*
- **Paolo Folloni**, *panificatore di Correggio*, sul PAN DE RE ed il PANE DEL GRANO DEL MIRACOLO
- **Marco Pirani**, *presidente di PROGEO*, sulla qualità delle farine
- **Anna Brevini**, *della Azienda agricola Bosco del Fracasso e vice presidente del Consorzio della Strada dei Vini e dei Sapori di Scan-
diano e Canossa* , di savuret
- **Andrea Artoni**, *vice-presidente dell’associazione per la valo-
rizzazione della prugna di Lentigione* (prugna zuchella), delle confetture di zuchella.

ore 21.00
VIVA VERDI GIUSEPPE
- Incontro con il musicologo **Corrado Rollin** autore del libro “*Già la mensa è preparata*” -Ricette all’opera e a concerto, Il Leone Verde Edizioni.
- Proiezione di *Viva Verdi, Giuseppe!*- Come e perché l’opera fece l’Italia... forse: Il film, coprodotto dalla Radiotelevisione



Svizzera italiana e Associazione Baretti, in collaborazione con il Teatro Regio, approfondisce l’incredibile rapporto tra teatro e politica nell’Italia del XIX secolo. Il percorso, condotto da Davide Livermore, Alfonso Antoniozzi e Corrado Rollin con rigore scientifico e insieme un’audace verve comica, attraversa il tempo dell’Unità in modo rivoluzionario, divertente e straordi-
nariamente ironico

MERCOLEDI’ 4 SETTEMBRE 2013

ore 18-19.30
Premiazione del “34° Concorso di poesia Dialettale “ edizione collegata alla tradizionale Sagra della Giareda ed organizzata dalla Circoscrizione Città Storica

ore 20.30
PAROLE DI PANE E COMPANATICO
Sabrina Basoni (*Reporter*) converserà con:
- **Annalisa Prampolini**, *della Azienda Agricola Zimella*, di birra artigianale, biologica
- **Nazzarena Ferretti**, *della Azienda Agricola Bononi*, di erbazzone
- **Luciano Govi**, *della Azienda Agricola il Girasole*, dei prodotti di trasformazione della carne di bufalo

ore 21.00
RACCONTARE DI GUSTO
Sabrina Basoni (*Reporter*) converserà con:
- **Gian Paolo Borghi** , *consulente e coordinatore scientifico*, di archivi e musei antropologici
- **Giorgio Vezzani**, *creatore dell’Archivio Etnomusicologico Giorgio Vezzani Il Cantastorie*, sul tema :
Ballate d’amore e di osterie in terra d’Italia
L’uomo canta la vita e la vita c’è perché si beve e si mangia.
Sottofondo di arie sul tema :
“I brindisi e il vino nel melodramma”

“RICETTE ALL’OPERA”,
ricette originali dei grandi maestri dell’Opera musicale
Sabrina Basoni, intervisterà lo chef **Gianni D’Amato** del *Ristorante Rigoletto* di Reggiolo e del *Caffè Arti e Mestieri* di Reggio Emilia mentre cucina, illustrando la ricetta, con i commenti degli ospiti e del pubblico. Al termine assaggi per il pubblico. Sottofondo di arie della Traviata (Libiam nei lieti calici) Vivat Bacchus –Bacchus vivat ecc.

GIOVEDI’ 5 SETTEMBRE 2013

ore 20.30
PAROLE DI PANE E COMPANATICO
Gianni Montanari (*Telereggio*) converserà con:
- **Giorgio Bonacini**, *della Azienda Agricola il Grifo*, di insaccati di suino da allevamento brado
- **Andrea Iotti**, *veterinario AUSL*, dell’allevamento della pecora cornella bianca
- **Tobia Zagnoli**, *della Azienda Agricola “Fattoria di Tobia “*, di pecorino

ore 21.00
Nel 700 anniversario dalla nascita di Giovanni Boccaccio RACCONTARE DI GUSTO
incontri di letteratura gastronomica e di gastronomia letteraria
Gianni Montanari (*Telereggio*) converserà con **Ermanno Cavazzoni** sul tema: *Le Contrade di Bengodi, cibo e il sogno dell’abbondanza*, cucina nel Decamerone

“RICETTE ALL’OPERA”,
ricette originali dei grandi maestri dell’Opera musicale
Gianni Montanari intervisterà lo chef **Gianni Brancatelli**, chef del *Podere Elisa* mentre cucina, illustrando la ricetta, con i commenti degli ospiti e del pubblico. Al termine assaggi per il pubblico. Sottofondo dei Carmina Burana

VENERDI’ 6 SETTEMBRE 2013

ore 20.30
PAROLE DI PANE E VINO
Stella Bonfrisco converserà con:
- **Davide Frascari** di vino di uva spergola
- **Giovanni Masini** di vino di uva termarina e di aceto balsamico tradizionale
- **Arianna Alberici** di vino di uva fogarina

ore 21.00
“IL PANE E LE ROSE”
Burattini di Riccardo
“*Tutto nel mondo e’ burla*” - (Falstaff-Verdi)
cronaca di un sogno verdiano

*L’uomo e il pane. Insieme da sempre. La razza umana è cresciuta con i cereali e con il pane, è sopravvissuta e si è affermata grazie ad essi fino a dominare il pia-
neta. Il pane è della donna e dell’uomo, non dei fornai, a cui il progresso ha affidato la preparazione dell’ali-
mento simbolo della nostra dieta. Nel tempo tutto cam-
bia col mutare delle conoscenze e delle convinzioni e il tempo non risparmia nemmeno il pane: cambia il modo di pensarlo, di farlo, di mangiarlo. Accusato e incen-
sato, demonizzato e santificato, guardato a volte con sospetto come uno sconosciuto o con nostalgia del pas-
sato, il pane continua però ad accompagnare il nostro cammino come un amico fedele, incurante dei nostri mutamenti d’umore. Il binomio “meno soldi in tasca/
più attenzione alla salute” influenza oggi le scelte ali-
mentari e riaccende l’interesse sul pane; il consumo per persona è in calo, si cerca la qualità e l’effetto salute, pur con l’occhio al prezzo, qualcuno prova a farselo in casa, all’antica. I panificatori più attenti ai segni dei
tempi hanno colto l’invito dell’Assessorato Agricoltura della Provincia di Reggio Emilia, si sono alleati con gli agricoltori che coltivano il frumento in modo rispettoso della salute e dell’ambiente e con i molitori che riserva-
no una linea dedicata alla farina di qualità prodotta e sono divenuti i protagonisti del progetto PAN DE RE. PAN DE RE è il pane reggiano QC, a qualità control-
lata e filiera corta, fatto con farina tipo 1, meno raffi-
nata e più ricca di nutrienti, olio extravergine di oliva, sale iodato nella misura massima dell’1,5%, che lievita in modo lento e naturale. Nel 1300 a Reggio, in piena età comunale, quella dei fornari era una delle trenta-
due associazioni di mestiere e teneva le sue riunioni nella chiesa dei SS. Giacomo e Filippo e più tardi nel monastero dei Servi di Maria in Ghiara. Negli stessi luoghi la Provincia presenta il PAN DE RE e le eccel-
lenze alimentari reggiane e offre spettacoli nell’intento di rivivere le atmosfere genuine e le fragranze della terra emiliana.*

Roberta Rivi
*Assessore all’agricoltura,
sviluppo rurale e tutela del consumatore
della Provincia di Reggio Emilia*

“RICETTE ALL’OPERA”
ricette originali dei grandi maestri dell’Opera musicale
Stella Bonfrisco (*Il Resto del Carlino*), intervisterà
lo chef **Alberto Ruozzi** del *Ristorante la Badessa* di San
Donino di Casalgrande mentre cucina, illustrando la ricetta,
con i commenti degli ospiti e del pubblico.
Al termine assaggi per il pubblico

SABATO 7 SETTEMBRE 2013

ore 20.30
PAROLE DI PANE E COMPANATICO
Roberto Fontanili (*La Gazzetta di Reggio*) converserà con:
- **Ivan Bartoli**, *presidente di APAR*
(Associazione Produttori di Anguria Reggiana)
- **Pietro Codeluppi**, *produttore e vivaista*
di angurie e meloni sulle peculiari proprietà delle loro
produzioni
- **Luciano Catellani**, *allevatore e produttore*
di parmigiano reggiano di vacca rossa
e di gelato di latte di vacca rossa

ore 21.00
“IL PANE E LE ROSE”
Desperanto Quintet
Ballate di amore e morte dell’Appennino

DOMENICA 8 SETTEMBRE 2013

ore 18.30
“IL PANE E LE ROSE”
I tamburi del Crostolo

ore 20.30
DOMANI E’ UN ALTRO FORNO
Cristiana Boni (*E’ tv/ Teletricolore*) converserà con:
- **Roberta Rivi**, *assessore all’agricoltura della Provincia di Reggio Emilia*

- Gli **operatori agrituristici** della Provincia di Reggio Emilia
- **Cristina Boschi**, *presidente delle Fattorie Didattiche della
provincia di Reggio Emilia*,
sul turismo in campagna

Alla fine del dibattito **Roberta Rivi** saluterà i convenuti per la
conclusione della manifestazione .

dalle ore 21.00
Proiezioni di un filmato che ritrae le esperienze didattiche di
insegnanti ed allievi delle scuole reggiane vincitrici del concorso
“*Buon cibo per crescere bene*” promosso dall’Assessorato all’Agri-
cultura della Provincia di Reggio Emilia in collaborazione con
le Fattorie didattiche della Provincia di Reggio Emilia

Tutti gli incontri e gli spettacoli sono a ingresso libero.
IN CASO DI MALTEMPO LE SERATE SI TERRANNO
NELLA SALA DEL CONSIGLIO DI PALAZZO
ALLENDE

Info: Assessorato Agricoltura della Provincia di Reggio
Emilia tel. 0522 444607 www.provincia.re.it alla sezione
agricoltura; e-mail: s.viani@provincia.re.it
<http://it-it.facebook.com/pan.dere.1>
twitter: @PANDERE

I FORNI DEL PAN DE RE

FLLI CHIOSSI sas via Flli Cervi, 186 - 42124 Reggio Emilia 0522/300917

FLLI DE PIETRI snc via Martiri della Bettola, 5 - 42123 Reggio Emilia
0522/285195

FORNO CATELLANI snc via P.G.Terrachini, 35/c - 42122 Reggio Emilia
0522/551012

FORNO CORBELLI snc via Emilia Ospizio, 66- 42122 Reggio Emilia
0522/332414

FORNO IOTTI DI COLLI PAOLA via G.B. Vico, 146 - 42124 Reggio Emilia
0522/941867

FORNO RUOZI PAOLO via Marani, 5 - 42122 Reggio Emilia 0522/554257

MANCINELLI GRAZIELLA via F.lli Rosselli, 63 - 42123 Reggio Emilia
0522/292584

MONTORSI LAILA via T. Edison, 10 – 42122 Reggio Emilia 0522/555568

PANIFICIO MELLI srl piazza S. Prospero, 5/h - 42121 Reggio Emilia
0522/431842

DAVOLI E C. snc via V. Emanuele, 88/a - 42020 Albinea RE 0522/597278

ROBBY IL TUO FORNAIO via Ariosto, 7/A - 42020 Borzano di Albinea RE
0522/591652

BRONZONI REMO via Rosemberg, 4/c - 42021 Bibbiano RE 0522/883058

FORNO FLLI CERVI snc via Val d'Enza nord, 120 - 42026 Canossa RE
0522/878191

FORNO PIU' DI PANTANI DANILO via Roma, 18/a - 42014 Castellarano RE
0536/848280

PANIFICIO SIMONAZZI p.zza Martiri liberta', 12 - 42035 Castelnovo Monti
RE 0522/811344

LUCERA MICHELE via L.A. Melegari, 7 - 42024 Meletole Castelnovo Sotto
RE 0522/685258

RIZZI SILVANO via M.M. Boiardo, 4 - 42024 Castelnovo Sotto RE 0522/682309

BENASSI MARCELLO & C. SNC. 7, Via S. Maria - 42015 Correggio (RE) RE
0522/692676

FORNO DI MARIO snc DI FOLLONI via Saltini, 68 - 42015 Correggio RE
0522/641454

FORNO DI CANOLO DI PARMEGGIANI via Canolo, 40 - 42015 Correggio
RE 0522/690175

FORNO VILLA ROMANO via Dinazzano, 39 - 42015 Prato di Correggio RE
0522/696361

GRUPPO FORNAI FABBRICO via Roma, 53 - 42024 Fabbrico RE
0522/665409

LA BOTTEGA DEL PANE DI GENOVESI CARLA via Ponte Pietra, 19 -
42016 Guastalla RE 0522/831054

FORNO MARKET snc di COCO MARIA MADDALENA e C.
via XXV Aprile, 16 - 42045 Luzzara RE 0522/977238

FORNO SPALLANZANI snc via V.Veneto, 41 - 42027 Montecchio RE
0522/864965

PANIFICIO FANTUZZI snc via Paverazzi, 1/b - 42027 Aiola di Montecchio RE
0522/871102

FORNO BOTTOLI snc via I° Maggio, 6 - 42017 Novellara RE 0522/652412

FLLI GUALDI snc via Romana, 162 - 42028 S. Anna di Poviglio RE
0522/969180

FORNO CASONI MARCO E C. snc via Taddei, 11/b - 42020 Puianello di
Quattro Castella RE 0522/889044

PIRONDINI F.LLI piazza Martiri - angolo via Roma - 42046 Reggiolo RE
0522/972668

VECCHIO FORNO MASELLI DI FORNACIARI FLORA via Paduli, 6 -
42048 Rubiera RE 0522/629900

A cura di Vitaliano Biondi con Massimo Bonacini

Con il supporto organizzativo di DINAMICA

Con il sostegno di:



AZIENDE PRODUZIONE GRANO QC:
BIGGI ROBERTO Poviglio, CARPI GUIDO Poviglio, C.I.L.A. Novellara,
MORA ACHILLE Gattatico, MORSTOFOLINI GIUSEPPE Poviglio, PELLOSI GIOVANNI Poviglio,
SAGRI SOC. AGR. SRL Castelnovo Sotto RE, S. BIAGIO di CARPI RAMONA Gattatico,
ZAMBONI CARLO AZ. AGR. Reggio Emilia,
ZILIOI ERMES e FABRIZIO S. S. Boretto, GREENSTAR S.S. DI SARZI SARTORI DINO, Poviglio

per informazioni www.provincia.re.it (alla sezione agricoltura)


Provincia
di Reggio Emilia
Assessorato all’Agricoltura



IV EDIZIONE
REGGIO EMILIA
PALAZZO ALLENDE,
CORSO GARIBALDI,
PIAZZA GIOBERTI,
VIA EMILIA SANTO STEFANO

dal 3 al 8 settembre 2013

*Nella cornice della Sagra della Giareda, come una festa nella festa, sei giorni
con il forno a cielo aperto e i panificatori in piazza a mostrare le arti e i
segreti del pane. Conversazioni attorno al pane, mercato dei prodotti
eccellenti del territorio, spettacoli e tanto altro*

*Libiam libiamo, ne' lieti calici,
che la bellezza infiora;
e la fuggevol ora s'inebria a voluttà*
La Traviata, Giuseppe Verdi
PAN DE RE nel bicentenario
della nascita di Giuseppe Verdi