

SABATO

18.05.2024

10:00

INAUGURAZIONE E INIZIO LAVORI

10:30 – 13:00

DIRETTA LIVE STREAM DAL LABORATORIO DEL GENTIL VERDE

incontro tra professionisti dedicato ai lievitati

- Agnese Podgornik *Il Gentil Verde*
- Aurora Zancanaro *Le Polveri*

- Annalisa Malerba *Gorgascura fermenti e flora*
- Cecilia Aroni [Danimarca] *Flere Fugle*
- Laura Sciotti [Danimarca] *Andersen&Maillard*
- Laura Wüthrich [Olanda] *De Stadsgroenteboer*
- Lorenza Roiati *L'assalto ai forni*
- Manuela Conti *Le Mani in Pasta & Cascina Novellé*

11:00

VISITA ALLE COLTURE DEL GENTIL VERDE

accompagnati dal Genetista

Salvatore Ceccarelli

13:00

APERTURA STAND GASTRONOMICI

al Il Gentil Verde

14:00 – 16:00

PANEL

VERSO UNA FILIERA ETICA DEL PANE

Opportunità e criticità di una panificazione responsabile

MODERA:

Prof. ssa Elena Viganò

Prorettrice alla Sostenibilità e valorizzazione delle differenze

INTERVENGONO:

- Antonio Lo Fiego *Agronomo*
- Brenner's Bestes [Austria] *Progetto di filiera*
- Massimo Fiorani *Fondatore e titolare di Prometeo il Farro*
- Salvatore Ceccarelli *Genetista*
- Silvia Bonzio *Comunità Grano Alto*

16:00 – 18:00

PANEL

UN VIAGGIO ATTRAVERSO LE CIVILTÀ DEL PANE

la panificazione tra antropologia, storia e tradizione

MODERA:

Prof. ssa Elena Viganò

Prorettrice alla Sostenibilità e valorizzazione delle differenze

INTERVENGONO:

- Annalisa Malerba *Gorgascura fermenti e flora*
- Christa Lutum [Germania] *SoLuna Bäckerei*
- Francesca Grazioli *Scientist*
- Lucia Galasso *Antropologa dell'alimentazione*
- Manuela Conti *Le Mani in Pasta & Cascina Novellé*

18:00

APERTURA STAND GASTRONOMICI

& SERATA CULTURALE spettacolo teatrale "SEMI"

di e con Giulia Bocchiero & Davide Simonetti

DOMENICA

19.05.2024

09:00

Colazione contadina e
VISITA CAMPO VETRINA "PROMETEO IL FARRO"

con Massimo Fiorani

visita con prenotazione obbligatoria

+39 338 8040 680 (*Giuditta Mercurio*)

10:30 – 13:00

DIRETTA LIVE STREAM dal LABORATORIO del GENTIL VERDE

incontro tra professionisti dedicato ai lievitati

con:

- Agnese Podgornik *Il Gentil Verde*
- Aurora Zancanaro *Le Polveri*
- Alessandra Maculan *Tularú*
- Fabiana Pergola & Samuela Delogu *Greenganesha*
- Francesca Marcantognini *Docente panificatrice*
- Lucia Gaspari *Luce Project*
- Olga Graf [Germania] *Korn Labor & bake.for.ukraine*
- Sibilla Zandonini *Rising bakery*

13:00

APERTURA STAND GASTRONOMICI

al Il Gentil Verde

14:00 – 16:00

PANEL

UN PIANETA di BIODIVERSITÀ

Semine intelligenti per cibi sostenibili

MODERA:

Elisa Mencarini

giornalista

INTERVENGONO:

- Lucia Gaspari *Luce Project*
- Olga Graf [Germania] *Korn Labor Berlino & bake.for.ukraine*
- Sibilla Zandonini *The Rising Bakery*
- Stefania Grando *Agronomo e genetista*

16:00 – 18:00

PANEL

IL PANE ALIMENTO DELLA SALUTE

Panel sulla formula giusta

MODERA:

Elisa Mencarini

giornalista

INTERVENGONO:

- Aurora Zancanaro *Le Polveri*
- Fabiana Pergola *chef* e Samuela Delogu *Greenganesha*
- Lorenza Roiati *L'assalto ai forni*
- Margherita Taras *Medico e formatrice*

18:00

APERTURA STAND GASTRONOMICI

& SERATA CULTURALE

CONCERTO TERRA MATER

LUNEDÌ

20.05.2024

10:00 – 12:00

MODERA:

Andrea Aiudi *Locanda Montelippo*

PANEL

IL PANE, COME ELEMENTO DI SUCCESSO NELLA RISTORAZIONE
creatività, stagionalità e accessibilità

INTERVENGONO:

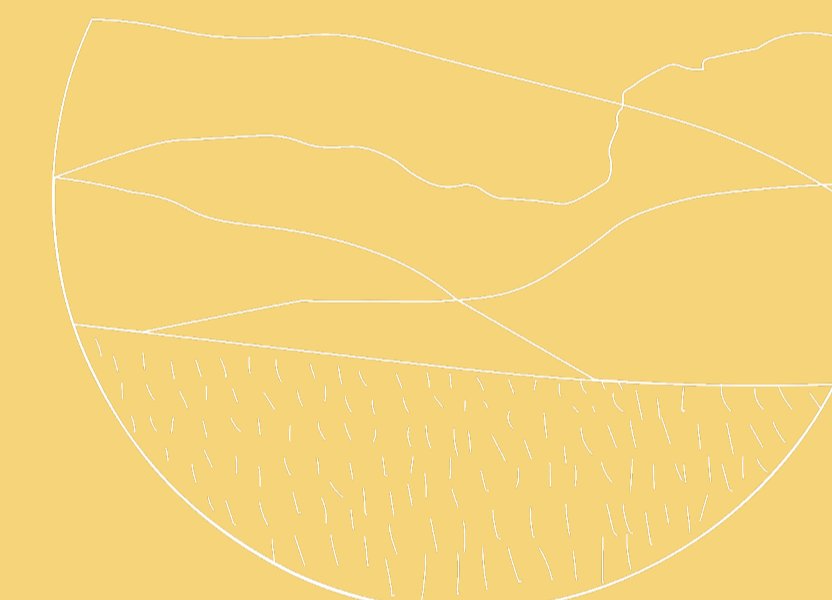
- Alessandra Maculan *Tularú*
- Elena Zuffa *private chef*
- Elisa Zammarchi *Cà Masaròt*
- Giuditta Mercurio *Il Gentil Verde*
- Lucia Gaspari *Luce Project*
- Serena Boschi *cuoca osteria da oreste e santabago*

13:00

APERTURA STAND GASTRONOMICI

al Il Gentil Verde

panoramika
ETS



PANORAMIKA

Festival internazionale intorno al Pane

Negli ultimi anni stiamo assistendo alla cosiddetta "rivoluzione del pane": molte panificatrici e panificatori italiani hanno messo al centro del loro lavoro un'attenta ricerca sulla qualità delle farine e sulla lavorazione del pane per garantire un nutrimento sano, gustoso ed equilibrato, grazie all'utilizzo dei grani alti e a una lievitazione lenta e rispettosa di una tradizione secolare.

L'idea del Gentil Verde è semplice ma risponde a un bisogno fondamentale, ovvero quello di portare questa rivoluzione in "campo", sulla terra da cui prende avvio: riunire panificatori e panificatrici sui campi per far correre linfa comune, condividere e solidificare buone pratiche.

Nella nostra azienda agricola, tutta al femminile, sui nostri terreni tra le colline marchigiane, in primavera organizzeremo e ospiteremo PANORAMIKA, Festival Internazionale intorno al Pane, nel mese del grano in fiore e del pieno sviluppo dei cereali.

Il festival durerà un intero week-end, avrà un respiro internazionale e intende creare un prezioso spazio di conoscenza e scambio tra addetti ai lavori, gli/le artigiani/e del pane e un'occasione di approfondimento per consumatori sempre più curiosi e consapevoli.

I produttori metteranno insieme le "mani in pasta" e gli avventori più affezionati parteciperanno a degustazioni e workshop dedicati.



prenota il tuo biglietto sul sito web di PANORAMIKA Festival



www.panoramikafestival.com



info.panoramika@gmail.com



[panoramika_festival](https://www.instagram.com/panoramika_festival)

CI VEDIAMO AL FESTIVAL PANORAMIKA

SATURDAY

18th May 2024

10 am
OPENING

10:30 am – 1 pm
LIVE STREAM

from the bakery to the festival tent
professional meeting dedicated to bakery products

- Agnese Podgornik [Italy] *Il Gentil Verde*
- Aurora Zancanaro [Italy] *Le Polveri*
- Annalisa Malerba [Italy] *Gorgascura fermenti e flora*
- Cecilia Aroni [Denmark] *Flere Fugle*
- Laura Sciotti [Denmark] *Andersen&Maillard*
- Laura Wüthrich [Holland] *De Stadsgroenteboer*
- Lorenza Roiati [Italy] *L'assalto ai forni*
- Manuela Conti [Italy] *Le Mani in Pasta & Cascina Novellé*

11 am
WALK around il Gentil Verde's fields
with the Genetist Salvatore Ceccarelli

1 pm
LUNCH TIME
at Il Gentil Verde

2 pm – 4 pm
PANEL | TALK
THE ETHICAL AND RESPONSIBLE BREAD
PRODUCTION CHAIN,
opportunities, and critical issues

CHAIRPERSON:
Prof. ssa Elena Viganò
vice-rector of Sustainability and Valorization of differences

GUEST SPEAKERS:
- Antonio Lo Fiego [Italy] *agronomaist*
- Brenner's Bestes [Austria] *farmer and baker*
- Massimo Fiorani [Italy] *founder and owner of "Prometeo il Farro"*
- Salvatore Ceccarelli [Italy] *genetist*
- Silvia Bonzio [Italy] *Comunità Grano Alto*

4 pm – 6 pm
PANEL | TALK
BREAD, ANTHROPOLOGY, HISTORY AND TRADITION
"A journey through the civilization of bread"

CHAIRPERSON:
Prof. ssa Elena Viganò
vice-rector of Sustainability and Valorization of differences

GUEST SPEAKERS:
- Annalisa Malerba [Italy] *Gorgascura fermenti e flora*
- Christa Lutum [Germany] *SoLuna Bäckerin*
- Francesca Grazioli [Italy] *scientist*
- Lucia Galasso [Italy] *food anthropologist*
- Manuela Conti [Italy] *Le Mani in Pasta & Cascina Novellé*

6 pm
DINNER TIME with cultural event
Spettacolo teatrale "SEMI"
di e con Giulia Bocciero & Davide Simonetti

SUNDAY

19th May 2024

9 am
Farmerbreakfast*
VISITING TEST FIELDS and STONE MILL "PROMETEO IL FARRO"

* reservation mandatory
reserve your place for the visit:
+39 338 8040 680 (Giuditta Mercurio)

10:30 am – 1 pm
LIVE STREAM
from the bakery to the festival tent
professional meeting dedicated to bakery products

con:
- Agnese Podgornik [Italy] *Il Gentil Verde*
- Aurora Zancanaro [Italy] *Le Polveri*
- Alessandra Maculan [Italy] *Tularú*
- Fabiana Pergola & Samuela Delogu [Italy] *Greenganesha*
- Francesca Marcantognini *Docente panificatrice*
- Lucia Gaspari [Italy] *Luce Project*
- Olga Graf [Germany] *Korn Labor & bake.for.ukraine*
- Sibilla Zandonini [Italy] *Rising bakery*

1 pm
LUNCH TIME
at Il Gentil Verde

2 pm – 4 pm
PANEL | TALK
OUR PLANET, BIODIVERSITY AND SEEDS
Do intelligent foods and intelligent farming still exist today on
our territories? Is the bread we bake today an intelligent food?

CHAIRPERSON:
Elisa Mencarini
giornalista

GUEST SPEAKERS:
- Lucia Gaspari [Italy] *Luce Project*
- Olga Graf [Germany] *Korn Labor Berlino & bake.for.ukraine*
- Sibilla Zandonini [Italy] *The Rising Bakery*
- Stefania Grando [Italy] *agronomist and genetist*

4 pm – 6 pm
PANEL | TALK
HEALTH BREAD, BREAD A FOOD FOR GOOD
A debate on the right formula

CHAIRPERSON:
Elisa Mencarini
giornalista

GUEST SPEAKERS:
- Aurora Zancanaro [Italy] *Le Polveri*
- Fabiana Pergola chef e Samuela Delogu [Italy] *Greenganesha*
- Lorenza Roiati [Italy] *L'assalto ai forni*
- Margherita Taras [Italy] *doctor*

6 pm
DINNER TIME
with cultural event
CONCERTO TERRA MATER

MONDAY

20th May 2024

10 am – 12 am
PANEL
BREAD AS AN ELEMENT OF SUCCESS
IN THE RESTAURANT BUSINESS, creativity, ethics,
seasonality, accessible prices and networking

CHAIRPERSON:
Andrea Aiudi *Locanda Montelippo*

GUEST SPEAKERS:
- Alessandra Maculan *Tularú*
- Elena Zuffa *privat chef*
- Elisa Zammarchi *Cà Masaròt*
- Giuditta Mercurio *Il Gentil Verde*
- Lucia Gaspari *Luce Project*
- Serena Boschi *cook, osteria da oreste and santabago*

1 pm
LUNCH TIME
at Il Gentil Verde

panoramika
ETS



PANORAMIKA
A festival all around bread

Gentil Verde's idea, although simple, is one that addresses a fundamental need: to bring this revolution onto the 'playing field', to the earth that it comes from, to gather bread-makers here on our fields so that our common lifeblood can flow freely and we can share and consolidate good practices.

On our all-female farm, on our land, in the hills of the Marche, in Acqualagna, we are organizing and hosting PANORAMIKA, the International Bread Festival to be held in May, the month when our grains are blooming and in full swing.

The festival will be for an entire weekend, will be international and aims at creating a valuable place in which to get to know other bread-makers, where insiders and expert bread-making artisans can exchange knowledge and where consumers – who have become more and more curious and aware – have an opportunity to explore bread-making in greater depth.

Producers will roll up their sleeves to get their hands in the dough together and our most loyal customers can participate in tastings and workshops.

 reserve your tickets on the website from PANORAMIKA Festival

 www.panoramikafestival.com

 info.panoramika@gmail.com

 [panoramika_festival](https://www.instagram.com/panoramika_festival)

SEE YOU SOON AT PANORAMIKA-FESTIVAL

SAMSTAG

18. Mai 2024

10 Uhr
ERÖFFNUNG

10:30 – 13:00 Uhr
LIVE STREAM

aus der Backstube ins Festzelt
"professioneller Austausch in der Backstube"

- Agnese Podgornik [Italien] *Il Gentil Verde*
- Aurora Zancanaro [Italien] *Le Polveri*

- Annalisa Malerba [Italien] *Gorgascura fermenti e flora*
- Cecilia Aroni [Dänemark] *Flere Fugle*
- Laura Sciotti [Dänemark] *Andersen&Maillard*
- Laura Wüthrich [Holland] *De Stadsgraenteboer*
- Lorenza Roiati [Italien] *L'assalto ai forni*
- Manuela Conti [Italien] *Le Mani in Pasta & Cascina Novellé*

11 Uhr
BESICHTIGUNGEN DER FELDER rund um Il Gentil Verde
mit dem Genetiker Salvatore Ceccarelli

13 Uhr
MITTAGSPAUSE
mit Essensständen bei Il Gentil Verde

14 – 16 Uhr
PANEL | TALK
DER ETHISCHE UND VERANTWORTUNGS-
BEWUSSTE KREISLAUF DES BROTES,
Chancen und kritische Probleme

MODERATORIN:
Prof. Elena Viganò
Vizektor für Nachhaltigkeit und Valorisierung von Unterschieden

- GÄST*INNEN:
- Antonio Lo Fiego [Italien] *Agrarwissenschaftler*
 - Brenner's Bestes [Österreich] *Bauer und Bäckerin*
 - Massimo Fiorani [Italien] *Gründer und Besitzer von "Prometeo il Farro"*
 - Salvatore Ceccarelli [Italien] *Genetiker*
 - Silvia Bonzio *Comunità [Italien] Grano Alto*

16 – 18 Uhr
PANEL | TALK
BROT ZWISCHEN ANTHROPOLOGIE, GESCHICHTE
UND TRADITIONEN "Eine Reise durch die Zivilisationen des Brotes"

MODERATORIN:
Prof. Elena Viganò
Vizektor für Nachhaltigkeit und Valorisierung von Unterschieden

- GÄST*INNEN:
- Annalisa Malerba [Italien] *Gorgascura fermenti e flora*
 - Christa Lutum [Deutschland] *SoLuna Bäckerei*
 - Francesca Grazioli [Italien] *Wissenschaftlerin*
 - Lucia Galasso [Italien] *Lebensmittelanthropologie*
 - Manuela Conti [Italien] *Le Mani in Pasta & Cascina Novellé*

18 Uhr
ABENDESSEN / ABENDIMBISS mit kultureller Begeleitung
Theatervortstellung "SEMI"
von und mit Giulia Bocciero & Davide Simonetti

SONNTAG

19. Mai 2024

9 Uhr
Bauernfrühstück* &
BESUCH BEI "PROMETEO IL FARRO" – Mühle & Versuchsfelder

*Reservierung unbedingt notwendig
reserviere deinen Platz:
+39 338 8040 680 (*Giuditta Mercurio*)
+49 157 3892 6208 (*Eva Sander, deutschsprachig*)

10:30 – 13 Uhr
LIVE STREAM
aus der Backstube ins Festzelt
"professioneller Austausch in der Backstube"

- Agnese Podgornik [Italien] *Il Gentil Verde*
- Aurora Zancanaro [Italien] *Le Polveri*

- Alessandra Maculan [Italien] *Tularú*
- Fabiana Pergola & Samuela Delogu [Italien] *Greenganesha*
- Francesca Marcantognini *Docente panificatrice*
- Lucia Gaspari [Italien] *Luce Project*
- Olga Graf [Deutschland] *Korn Labor & bake.for.ukraine*
- Sibilla Zandonini [Italien] *Rising bakery*

13 Uhr
MITTAGSPAUSE
mit Essensständen bei Il Gentil Verde

14 – 16 Uhr
PANEL | TALK
UNSER PLANET
DER VERGESSENE, FRUCHTBARE WERT DER
BIODIVERSITÄT DER SAMEN
Lebensmittel aus intelligenten Pflanzenkreisläufen auf territorialer
Ebene. Entspricht dies unserem heutigen Brot?

MODERATORIN:
Elisa Mencarini
Journalistin

- GÄST*INNEN:
- Lucia Gaspari [Italien] *Luce Project*
 - Olga Graf [Deutschland] *Korn Labor Berlino & bake.for.ukraine*
 - Sibilla Zandonini [Italien] *The Rising Bakery*
 - Stefania Grandò [Italien] *Agrarwissenschaftlerin und Genetikerin*

16 – 18 Uhr
PANEL | TALK
GESUNDES BROT – BROT FÜR UNSERE GESUNDHEIT
Eine Debatte über eine richtige Formel

MODERATORIN:
Elisa Mencarini
Journalistin

- GÄST*INNEN:
- Aurora Zancanaro [Italien] *Le Polveri*
 - Fabiana Pergola chef e Samuela Delogu [Italien] *Greenganesha*
 - Lorenza Roiati [Italien] *L'assalto ai forni*
 - Margherita Taras [Italien] *Ärztin*

18 Uhr
ABENDESSEN / ABENDIMBISS mit kultureller Begeleitung
Konzert: Band TERRA MATER

MONTAG

20. Mai 2024

10 – 12 Uhr
PANEL | TALK
BROT ALS ELEMENT DES ERFOLGES
IN DER GASTRONOMIE
Kreativität, Ethik, Saisonalität, faire Preise und Networking

MODERATORIN:
Andrea Aiudi *Locanda Montelippo*

- GÄST*INNEN:
- Alessandra Maculan *Tularú*
 - Elena Zuffa *Restaurantchef*
 - Elisa Zammarchi *Cà Masaròt*
 - Giuditta Mercurio *Il Gentil Verde*
 - Lucia Gaspari *Luce Project*
 - Serena Boschi *Köchin in der Osteria da Oreste & Santabago*

13 Uhr
MITTAGSPAUSE
mit Essensständen bei Il Gentil Verde

panoramika
ETS



PANORAMIKA
A festival al aroun bread

Vielleicht haben Sie bereits von den internationalen Brotfesten in Österreich, im Raurisertal gehört, die bis dato von Herrn Lutz Geißler (vielfacher Buchautor und Blogger) und Roswitha Huber (Besitzerin der "Brotsschule am Berg", auf der Kalchkendalm) veranstaltet worden sind. Dieses Jahr dürfen wir das internationale Brotfest bei uns - auf der Farm "Il Gentil Verde" - in Italien ausrichten. Drei Tage (18.-20. Mai 2024) werden wir Themen rund ums Brot behandeln. Wir werden mit unseren internationalen Rednerinnen und Rednern den Bogen von der Landwirtschaft bis in die Backstube spannen. Mit Expertinnen und Experten über den Ursprung, die Symbolik sowie den heutigen Wert eines guten Brotes sprechen. Und viele weitere Facetten des Brotkreislaufes thematisieren.

Die Farm Il Gentil Verde befindet sich am Fuße des Apennins oberhalb der für Trüffel bekannten Kleinstadt Acqualagna. Wir freuen uns auf euch.

Das Team
Il Gentil Verde | Panoramika

 reserviere dein Ticket über unsere Website :

 www.panoramikafestival.com
 info.panoramika@gmail.com
 [panoramika_festival](https://www.instagram.com/panoramika_festival)

BIS BALD AUF DEM PANORAMIKA-FESTIVAL