



L'AQUILA
2026
Capitale italiana della Cultura

L'Aquila Città del Pane

8, 9, 10 MAGGIO 2026

TRADIZIONE
CULTURA
GUSTO




AssoPanificatori
Pasticceri

ASSOCIAZIONE
NAZIONALE DEI
PANIFICATORI PASTICCERI

 FIESA
Federazione Italiana Esercenti
Specialisti dell'Alimentazione

 ECONFESCENTI

L'IDENTITÀ

Un viaggio sensoriale tra grani antichi, sapori autentici e l'arte millenaria della panificazione aquilana.

Il Cuore dell'Abruzzo in un chicco di grano

L'Aquila custodisce gelosamente una tradizione che nasce dalla terra e rivive ogni giorno nei forni artigianali della provincia. Il nostro pane è il risultato di una sapiente lavorazione, dove il tempo è l'ingrediente segreto.

Cosa rende unico il pane

- Materie prime eccellenti: farine macinate a pietra, grani antichi come la Solina e il Senatore Cappelli.
- Lievitazione naturale: l'uso del lievito madre garantisce digeribilità, aromi intensi e una conservazione prolungata.
- Biodiversità: ogni pagnotta racconta un territorio, dalle vette del Gran Sasso alle valli della Transumanza.

Le specialità da non perdere

- Casereccio Aquilano: crosta dorata e mollica soffice.
- Pane Senatore Cappelli: note aromatiche e sapore intenso.
- Pane con le Patate: tipico delle zone montane della provincia, dove la patata, come quella del Fucino o di Montereale, viene aggiunta all'impasto.
- Pizza con gli Sfrigoli: una pizza bianca arricchita nell'impasto con i ciccioli di maiale
- Pizzonta: la focaccia croccante simbolo della convivialità locale.

I GRANI ANTICHI

Grani antichi: un tesoro nutriente

Scegliere i grani antichi significa sostenere un'agricoltura sostenibile e riscoprire un profilo nutrizionale superiore:

- Più fibre, vitamine e minerali (Ferro, Magnesio, Fosforo);
- Alta digeribilità e basso indice glicemico;
- Gusto autentico, con note di frutta secca e cereali tostati.

Focus: **Il Grano Solina, ovvero il "gioiello dell'Appennino"**, un cereale resistente e profumato, base della vera cultura alimentare abruzzese.

Il Pane di Solina non è un prodotto da forno "diverso" nella forma, ma lo è nella sostanza. La Solina è un grano tenero antico coltivato solo sulle montagne abruzzesi. Il pane che ne deriva ha un profumo di montagna incredibile, una crosta scura e una mollica color crema. È considerato il "padre" di tutti i pani aquilani.

PROGRAMMA EVENTI

VENERDÌ 8 MAGGIO | Scienza e Storia

Location: **Palazzetto dei Nobili**

Ore 09.30 – 13.30: Convegno scientifico “**La sana alimentazione in un mondo che cambia**”.

Ore 9.30: Apertura dei lavori

Introduzione

Angelo Pellegrino, Componente Giunta Fiesa Confesercenti

Interventi:

Daniele Erasmi, Presidente Fiesa Confesercenti Nazionale

Mario Porrone, Presidente Fiesa Assopanificatori Confesercenti

Ermanno Anselmi, Coordinatore Fiesa Confesercenti

Lido Legnini, Direttore Confesercenti Abruzzo

Fabrizio Giardino, Presidente Fiesa Confesercenti Abruzzo e Molise

Ore 10.00: Saluti istituzionali

Pierluigi Biondi, Sindaco dell'Aquila, saluti istituzionali

Nico Gronchi, Presidente Confesercenti Nazionale

Roberto Santangelo, Assessore con deleghe alla Formazione, Istruzione, Ricerca e università, Sociale, Cultura

Maria Assunta Rossi, Consigliere regionale e Segretaria III Commissione Agricoltura, Sviluppo economico e Attività produttive

Emanuele Imprudente, Vicepresidente e assessore con deleghe all'agricoltura, ambiente, parchi e riserve naturali

Antonella Ballone, Presidente della Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia

Monsignor Antonio D'Angelo, Arcivescovo dell'Arcidiocesi Metropolitana dell'Aquila

Ore 10.30: Relazioni scientifiche

Prof. **Dino Mastrocola**, Rettore emerito dell'Università di Teramo

Dott. **Antonio Pacella**, Medico Specialista in Scienze dell'Alimentazione e Diabetologia

Dott.ssa **Claudia Savina**, Responsabile CRR Fisiopatologia della Nutrizione

Prof. **Mimmo D'Alessio**, Vicepresidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina

Ore 12.30: Coffee Break con degustazione di prodotti artigianali (a cura di Assopanificatori Abruzzo e Molise).

Ore 12.45: Presentazione del progetto “**Il Pane della Transumanza**” (Tratturo Magno L'Aquila-Foggia)

Relatore

Angelo Ricci, Vicepresidente Assopanificatori Abruzzo e Molise

Ore 13.30: Pranzo a Buffet (a cura di Assopanificatori Abruzzo e Molise)

Pomeriggio: Visite guidate della città (su prenotazione).

SABATO 9 MAGGIO | Territorio e Innovazione

Location: **Hotel Castello**

Ore 09.30: **Convegno/Formazione per i Consulenti del Lavoro e gli Imprenditori, Il nuovo CCNL del Settore della Panificazione, Codice E023, e il Sistema della Bilateralità** (presso Sala Meeting Hotel Castello - Piazza Battaglione degli Alpini, L'Aquila -Fontana Luminosa).

Relatori

Dott.ssa Elvira Massimiano, Responsabile Settore Contrattazione di Confesercenti Nazionale
Avv. Alessandro Smilari, Consulente Settore Contrattazione di Confesercenti Nazionale
Avv. Davide Ghigiarelli, Presidente di Ebipan, Ente Bilaterale del Settore della Panificazione

Saranno presenti

Daniele Erasmi, Presidente Fiesa Confesercenti Nazionale
Mario Porrone, Presidente Fiesa Assopanificatori Confesercenti
Ermanno Anselmi, Vicepresidente di Ebipan, Ente Bilaterale del Settore della Panificazione
Lido Legnini, Direttore Confesercenti Regionale d'Abruzzo
Fabrizio Giardino, Presidente Fiesa Confesercenti Abruzzo e Molise
Angelo Pellegrino, Direttore di Ebipan, Ente Biaterale del Settore della Panificazione
Sonia Di Naccio, Responsabile Confesercenti Abruzzo del Dipartimento Relazioni Sindacali e Politiche Contrattuali

Ore 13.00: Pranzo: Sala da Pranzo dell'Hotel Castello

Pomeriggio: Visite guidate della città (su prenotazione).

DOMENICA 10 MAGGIO | La Festa del Pane

Location: **Centro Storico**

Ore 10.00 – 18.00: Mostra "**Pani d'Italia**", sotto i Portici di Corso Vittorio Emanuele (da Piazza Duomo a Via Tre Marie).

Ore 11.00 – 12.30: **Pane della Pace – Distribuzione di pagnottine fresche**, in Piazza Duomo.

INFO E CONTATTI

Promosso da:

Fiesa Confesercenti Nazionale
Fiesa Assopanificatori Confesercenti Nazionale
Confesercenti Regionale d'Abruzzo
Fiesa Confesercenti Abruzzo e Molise
Fiesa Assopanificatori Confesercenti Abruzzo e Molise

Contatti:

Sito web organizzatore: www.confesercenti.it/ - fiesa.confesercenti.it/ -
www.confesercentiabruzzo.it/

E-mail organizzazione: fiesa@confesercenti.it – direttore@confesercentiabruzzo.it

Telefono organizzazione: 3518133074 – 3663015857 – 3357603537 - 3473199606