L’Aquila Capitale del Pane: fede, tradizione e cultura nell’evento nazionale dedicato all’arte bianca

Domenico Andrea Meli | 07/05/2026 | Cultura e spettacolo

L'Aquila - L’evento “L’Aquila Capitale del Pane” si prepara a trasformare il capoluogo abruzzese in uno dei principali punti di riferimento nazionali per il mondo della panificazione italiana. Da domani 8 maggio a domenica 10 maggio, infatti, L'Aquila ospiterà una grande manifestazione promossa da Fiesa-Confesercenti, Assopanificatori e Confesercenti nazionale, capace di unire cultura alimentare, tradizione artigiana, riflessione scientifica, valorizzazione territoriale e dimensione spirituale. “L’Aquila Capitale del Pane” non sarà soltanto una vetrina delle eccellenze gastronomiche italiane, ma un grande racconto collettivo sul valore umano e sociale del pane, simbolo universale di condivisione, identità e fraternità.

Per tre giorni il centro storico aquilano diventerà così il cuore dell’arte bianca italiana, accogliendo oltre sessanta professionisti del settore provenienti da tutta la penisola, più di cinquanta tipologie di pane regionale, esperti dell’alimentazione, rappresentanti delle istituzioni, studiosi e associazioni di categoria. Un evento che si inserisce pienamente anche nel percorso che ha condotto L'Aquila in questo 2026, ad essere Capitale Italiana della Cultura, e che intende riaffermare il valore dei mestieri artigiani come parte integrante dell’identità culturale del Paese.

Nel corso della conferenza stampa di presentazione, ospitata all’Hotel Castello, è stata evidenziata la portata nazionale dell’iniziativa. A illustrare il progetto sono stati **Daniele Erasmi**, presidente nazionale di Fiesa-Confesercenti e presidente regionale di Confesercenti, il vicepresidente della Regione Abruzzo **Emanuele Imprudente**, il direttore generale di Ebipan **Angelo Pellegrino**, il vicepresidente di Assopanificatori Abruzzo e Molise **Americo Baiocco** e il direttore regionale di Confesercenti **Lido Legnini**.

Nel loro intervento è stato più volte sottolineato come “L’Aquila Capitale del Pane” rappresenti non soltanto un appuntamento dedicato al settore della panificazione, ma anche un grande progetto culturale e identitario. Il pane, infatti, continua a custodire un significato che attraversa la storia delle comunità italiane: alimento essenziale della dieta mediterranea, ma anche segno di lavoro, sacrificio, accoglienza e solidarietà.

Emanuele Imprudente ha ricordato come il pane rappresenti uno degli elementi fondamentali della tradizione italiana, sottolineando il valore comunitario e simbolico dell’iniziativa. L’Aquila, ha spiegato il vicepresidente della Giunta regionale, si candida a diventare una vera “culla della riscoperta dell’identità culinaria e comunitaria”, attraverso un percorso che unisce cultura, tradizione e territorio.

Accanto agli aspetti gastronomici e culturali, l’iniziativa dedica ampio spazio anche alla riflessione scientifica e sociale. Il programma della manifestazione prevede infatti convegni sulla sana alimentazione, approfondimenti sui grani antichi, incontri dedicati al nuovo contratto nazionale della panificazione e al sistema della bilateralità, oltre a momenti divulgativi e laboratori rivolti alle famiglie.

Particolarmente significativo sarà il focus dedicato al “Pane della Transumanza”, progetto che richiama il legame storico tra Abruzzo e Molise lungo il Tratturo Magno L'Aquila-Foggia. Attraverso

questo itinerario storico, il pane torna a raccontare il mondo pastorale appenninico, i percorsi dei pastori, le antiche forme di economia rurale e il profondo intreccio tra alimentazione e territorio.

Il momento più atteso e simbolicamente più intenso dell'intera manifestazione sarà tuttavia quello previsto per domenica 10 maggio, nel cuore di Piazza Duomo. In quella giornata il centro storico ospiterà la mostra "Pani d'Italia", con esposizioni provenienti da tutte le regioni italiane, trasformando i portici di Corso Vittorio Emanuele in una grande narrazione della cultura alimentare nazionale.

Ma il cuore spirituale dell'evento sarà il "Pane della Pace", iniziativa attraverso la quale i fornai aquilani presenteranno speciali pagnotte che verranno distribuite alla cittadinanza come segno di fraternità e speranza. Un gesto semplice ma profondamente eloquente, soprattutto in un tempo segnato da guerre, divisioni sociali e nuove fragilità economiche.

All'interno di "L'Aquila Capitale del Pane" un momento di particolare rilievo sarà rappresentato dalla celebrazione eucaristica di domenica 10 maggio alle ore 11:30 presso la Chiesa di Santa Maria del Suffragio, la storica chiesa delle Anime Sante affacciata su Piazza Duomo. Durante la Santa Messa verrà infatti benedetto il "Pane della Pace", che successivamente sarà distribuito ai fedeli e alla cittadinanza.

La celebrazione sarà presieduta da **don Daniele Pinton**, Rettore della Chiesa di Santa Maria del Suffragio e Vicario Urbano dell'Aquila. La scelta della chiesa delle Anime Sante assume un significato particolarmente forte anche sul piano simbolico. Luogo profondamente segnato dal sisma del 2009 e oggi restituito alla città dopo il lungo percorso di ricostruzione, il Suffragio rappresenta infatti uno dei simboli più evidenti della rinascita aquilana.

La benedizione del pane richiama uno dei gesti più antichi della tradizione cristiana. Il pane, frutto della terra e del lavoro dell'uomo, viene presentato sull'altare come segno della fatica quotidiana, del lavoro artigiano e della speranza delle famiglie. Nella spiritualità cristiana il pane non è soltanto alimento materiale, ma simbolo di comunione, fraternità e presenza divina. "Dacci oggi il nostro pane quotidiano" è l'invocazione che attraversa la vita della Chiesa e richiama la responsabilità di costruire una società più giusta e solidale.

Per questo il "Pane della Pace" vuole diventare un messaggio rivolto all'intera comunità cittadina. Non un semplice omaggio gastronomico, ma un gesto capace di ricordare che la pace nasce anche dai gesti quotidiani, dalla condivisione e dalla capacità di riconoscere nell'altro un fratello.

"L'Aquila Capitale del Pane" si presenta dunque come un grande evento culturale, sociale e spirituale, nel quale il pane torna a essere linguaggio universale di comunità, memoria e speranza. In una città che ha conosciuto il dolore del terremoto e la fatica della rinascita, il pane diventa così simbolo concreto di resilienza, fraternità e futuro condiviso.

PROGRAMMA COMPLETO

Venerdì 8 maggio – Scienza e Storia. Presso il Palazzetto dei Nobili, dalle ore 9:30 alle 13:30, si svolgerà il convegno scientifico "La sana alimentazione in un mondo che cambia". L'apertura dei lavori sarà affidata a **Angelo Pellegrino**, componente della Giunta Fiesa Confesercenti. Seguiranno gli interventi di **Daniele Erasmi**, presidente Fiesa Confesercenti Nazionale, **Mario Porrone**, presidente Fiesa Assopanificatori Confesercenti, **Ermanno Anselmi**, coordinatore Fiesa Confesercenti, **Lido Legnini**, direttore Confesercenti Abruzzo, e **Fabrizio Giardino**, presidente Fiesa Confesercenti Abruzzo e Molise. Alle ore 10:00 sono previsti i saluti istituzionali del sindaco dell'Aquila **Pierluigi Biondi**, di **Nico Gronchi**, presidente Confesercenti Nazionale, dell'assessore regionale **Roberto Santangelo**, della consigliera regionale **Maria Assunta Rossi**, del vicepresidente della Regione Abruzzo **Emanuele Imprudente**, della presidente della Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia **Antonella Ballone** e dell'arcivescovo metropolita dell'Aquila **mons. Antonio D'Angelo**. Le relazioni scientifiche saranno affidate al professor **Dino Mastrocola**, rettore emerito dell'Università di Teramo, al dottor **Antonio Pacella**, specialista in Scienze dell'Alimentazione e Diabetologia, alla dottoressa **Claudia Savina**, responsabile CRR Fisiopatologia

della Nutrizione, e al professor **Mimmo D’Alessio**, vicepresidente vicario dell’Accademia Italiana della Cucina. Alle ore 12:30 è previsto un coffee break con degustazione di prodotti artigianali a cura di Assopanificatori Abruzzo e Molise, seguito dalla presentazione del progetto “Il Pane della Transumanza”, dedicato al Tratturo Magno L'Aquila-Foggia, con la relazione di **Angelo Ricci**, vicepresidente Assopanificatori Abruzzo e Molise. Alle ore 13:30 pranzo a buffet e, nel pomeriggio, visite guidate della città su prenotazione.

Sabato 9 maggio – Territorio e Innovazione. Presso l’Hotel Castello, alle ore 9:30, si svolgerà il convegno-formazione dedicato ai consulenti del lavoro e agli imprenditori sul tema “Il nuovo CCNL del Settore della Panificazione e il Sistema della Bilateralità”. Interverranno la dottoressa **Elvira Massimiano**, l’avvocato **Alessandro Smilari** e l’avvocato **Davide Ghigiarelli**. Saranno inoltre presenti **Daniele Erasmi**, **Mario Porrone**, **Ermanno Anselmi**, **Lido Legnini**, **Fabrizio Giardino**, **Angelo Pellegrino** e **Sonia Di Naccio**, responsabile Confesercenti Abruzzo del Dipartimento Relazioni Sindacali e Politiche Contrattuali. Alle ore 13:00 pranzo presso la sala dell’Hotel Castello e, nel pomeriggio, visite guidate della città su prenotazione.

Domenica 10 maggio – La Festa del Pane. Nel centro storico di L'Aquila, dalle ore 10:00 alle 18:00, sotto i portici di Corso Vittorio Emanuele, da Piazza Duomo a Via Tre Marie, si terrà la grande mostra “Pani d’Italia”, con esposizioni e degustazioni provenienti da tutta la penisola. Dalle ore 11:00 alle 12:30 in Piazza Duomo si svolgerà la distribuzione del “Pane della Pace”, con i panificatori aquilani e le delegazioni provenienti da tutta Italia. Alle ore 11:30, presso la Chiesa di Santa Maria del Suffragio, **don Daniele Pinton**, Rettore della chiesa delle Anime Sante e Vicario Urbano dell’Aquila, presiederà la Santa Messa durante la quale sarà benedetto il “Pane della Pace”, momento conclusivo e spiritualmente più significativo dell’intera manifestazione “L’Aquila Capitale del Pane”.