

Co-prodotto da:



grafica: Rosaria Copeta

Con il patrocinio di:



Main Partner:



In collaborazione con:



Culture: talk



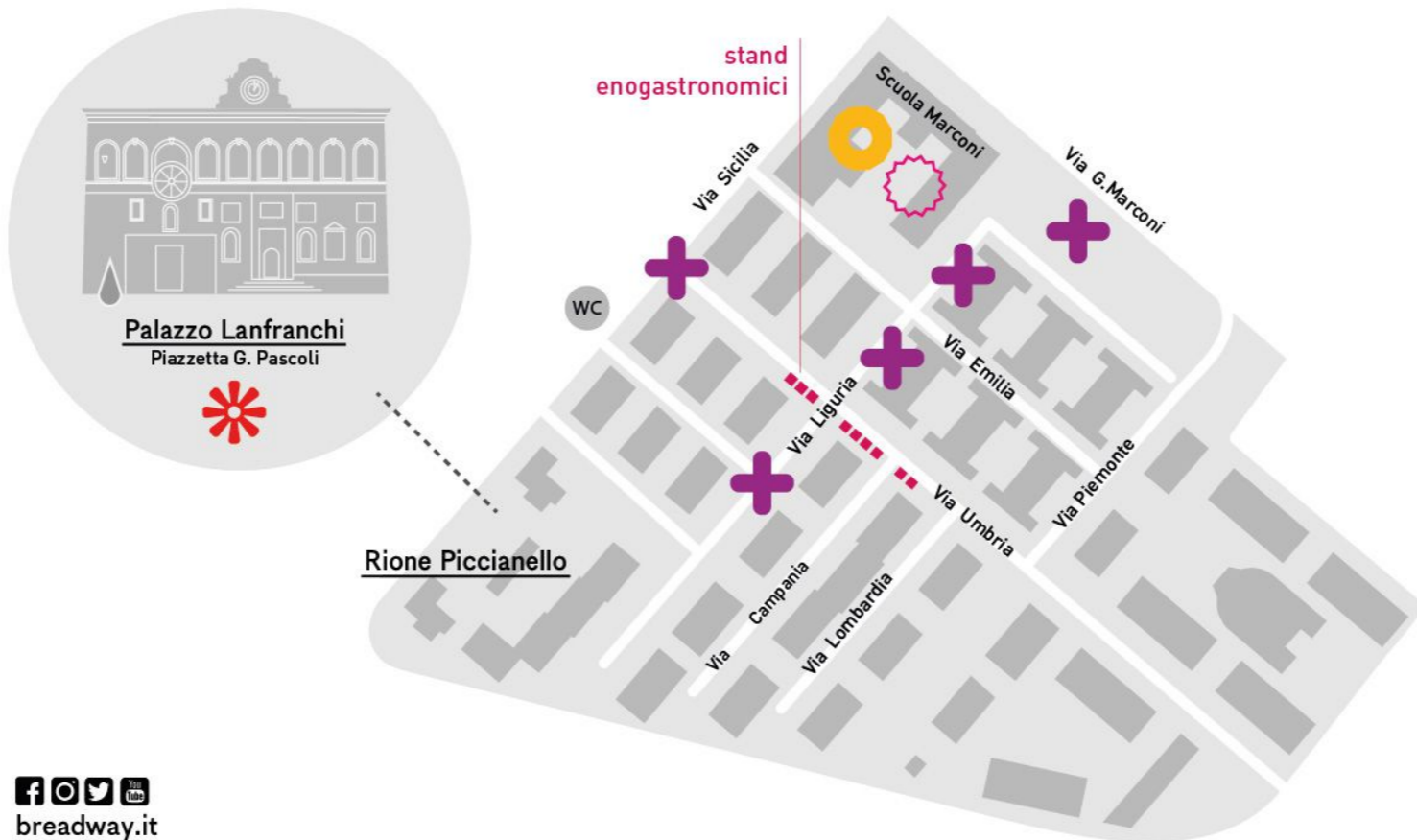
Experience: food design



Performace: teatro, musica, arte visiva



Progetto: la conserva



fb @ins @ins @ins @ins
breadway.it

“breadway” le vie del pane



—1/2/3
Giugno 2018

Via. G. Marconi
Rione Piccianello
—Matera



“breadway”



“Breadway” - Le vie del pane è un progetto di Matera Capitale Europea della Cultura 2019.

Dall'1 al 3 giugno 2018 inizia un vero percorso “on the road” che ci condurrà alla riscoperta della convivialità e del piacere dello stare insieme, in nome del pane.

Nel corso del biennio 2018 - 2019, il quartiere di Piccianello si animerà per coinvolgere cittadini e visitatori di ogni età in un'esperienza unica a confronto con un ricco patrimonio di saperi, sapori e tradizioni, attraverso un approccio pluridisciplinare: incontri culturali ed intergenerazionali, performance artistiche, spettacoli, storytelling, installazioni, design, musica, laboratori.

La narrazione locale legata alla panificazione sarà il punto di partenza di un'esperienza che fonderà la tradizione con le espressioni artistiche e culturali contemporanee.

La raccolta di storie sul pane e lieviti madre europei condurrà alla creazione finale del pane europeo del 2019.

“Breadway”, un vero appuntamento per gustare in modo innovativo l'unicità di una terra senza tempo.

-1 giugno



09:00 – 12:00 “Pane e marmellata”, un esperimento di food design dedicato agli alunni dell'Istituto Comprensivo Ex S.M. “Torraca”, c/o il cortile interno del complesso didattico.



10:00 – 12:00 Sala “Carlo Levi”, Palazzo Lanfranchi: “Pane & Acqua”, a cura di ADI Delegazione Puglia e Basilicata.

“Cibo, cultura, paesaggio: una “filiera” per Matera 2019”, a cura dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della provincia di Matera.

“Il lievito naturale: il “fermento” della vita”, a cura del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari.



16:00 – 18:00 “Pane e marmellata”, un esperimento di food design dedicato ai bambini dell'Associazione “Il Girasole Onlus” c/o il cortile interno dell'Istituto Comprensivo Ex S.M. “Torraca”.



17:00 – 19:00 Tour didattico con laboratorio sulla panificazione a cura di Slow Food Matera c/o i 4 panifici del Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP. L'evento è a numero chiuso (max 20 partecipanti). Si consiglia la prenotazione. Per maggiori informazioni sull'itinerario e sui costi scrivici a info@breadway.it.



18:00 – 24:00 Apertura degli stand enogastronomici in via Umbria, quartiere Piccianello.



19:00 – 24:00 “SpolveraMenti”, performance artistica a cura di Francesco Mitarotonda c/o P.zza Marconi.



19:00 – 22:00 “Musica nei Vicinati”, performance a cura di ARTERia, in via Liguria, quartiere Piccianello. Direzione artistico musicale a cura di Loredana Paolicelli.

“ABBARABBIS MUSICA IMPOPOLARE” con Piero Pacione, chitarra e voce, Pasquale Nicoletti, percussioni, Vanni Saponaro, tuba e percussioni.

“CINIERO” con Raffaele Ciniero, Enzo Matera, chitarra e voce.

“MAMA DUO” con Roberto Masi e Donato Marcosano, chitarra, voce e contrabbasso.



20:30 – 24:00 Video performance a cura di Luca Acito in P.zza Marconi.



22:00 – 24:00 Municipale Balcanica in concerto, in via Umbria, quartiere Piccianello.

-2 giugno



10:00 – 12:00 Sala “Carlo Levi”, Palazzo Lanfranchi: “Impatto attraverso il design. Obiettivi sostenibili delle Nazioni Unite e sfida sociale. La prospettiva del sistema cibo-design” a cura di ELISAVA Scuola di Design e Ingegneria di Barcellona.

“Cibi & Riti: Istruzioni per l'uso”, a cura di ADI Delegazione Puglia e Basilicata. Intervento a cura dell'Ordine degli Architetti di Matera.



16:00 – 18:00 “Pane e marmellata”, un esperimento di food design dedicato ai bambini (4 - 11) c/o il cortile interno dell'Istituto Comprensivo Ex S.M. “Torraca”. L'evento è a numero chiuso (max 40 partecipanti). Per maggiori informazioni scrivici a info@breadway.it.

A seguire Food Party “Let's cook together”, laboratori di cucina a quattro mani e in lingua inglese con la chef Mariagrazia Antifora a cura di cittafamiglie.it.



17:00 – 19:00 Tour didattico con laboratorio sulla panificazione a cura di Slow Food Matera c/o i 4 panifici del Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP. L'evento è a numero chiuso (max 20 partecipanti). Si consiglia la prenotazione. Per maggiori informazioni sull'itinerario e sui costi scrivici a info@breadway.it.

18:00 – 24:00 Apertura degli stand enogastronomici in via Umbria, quartiere Piccianello.



19:00 – 21:30 “Harinera, Panem et circenses”, performance teatrale itinerante a cura del Colectivo Harinera Site-specific c/o il quartiere Piccianello.



19:00 – 24:00 “SpolveraMenti”, performance artistica a cura di Francesco Mitarotonda c/o P.zza Marconi.



20:30 – 24:00 Video performance a cura di Luca Acito in P.zza Marconi.

21:00 – 24:00 “Rurale e Lunare – Blues & Tango”, performance a cura di ARTERia/Vivaverdi Progetti in rete 2018 con Blue Cat Blues, Conservatorio di Musica di Matera - Classi di Musica da Camera, MateraTango scuola di Tango argentino, in via Umbria, quartiere Piccianello. Direzione artistico musicale a cura di Loredana Paolicelli.

Ospiti della serata:

21:00 Blue Cat Blues, Traam.

22:00 Vince Abbracciante, fisarmonica, e Loredana Paolicelli, piano.

Featuring talents: Rita Ciccarone, voce, Alessio Giove, Ilenia Stigliano, Daniele Palazzo, fisarmoniche, Jacopo Antonicelli, sax, Maria Francesca Di Taranto, Antonio Tiri, contrabbasso.

Guest: Mariëna Notarstefano, voce, Francesco Clemente, violino.

A fine serata Milonga con Musicalizador a cura dell'Associazione MATERATANGO di Franco e Tina Aresta.

-3 giugno



16:00 – 18:00 “Pane e marmellata”, un esperimento di food design dedicato ai bambini c/o il cortile interno dell'Istituto Comprensivo Ex S.M. Torraca. L'evento è a numero chiuso (max 20 partecipanti). Per maggiori informazioni scrivici a info@breadway.it.



17:00 – 19:00 Tour didattico con laboratorio sulla panificazione a cura di Slow Food Matera c/o i 4 panifici del Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP. L'evento è a numero chiuso (max 20 partecipanti). Si consiglia la prenotazione. Per maggiori informazioni sull'itinerario e sui costi scrivici a info@breadway.it.

18:00 – 24:00 Apertura degli stand enogastronomici in via Umbria, quartiere Piccianello.



19:00 – 24:00 “SpolveraMenti”, performance artistica a cura di Francesco Mitarotonda c/o P.zza Marconi.



19:00 – 21:30 “Happy Together Tour” & “Soul Experience” a cura di Aperol in via Umbria, quartiere Piccianello.



20:30 – 24:00 Video performance a cura di Luca Acito in P.zza Marconi.



21:00 – 24:00 “Winds, Landmusics & Elettro Techno Grooves”, performance a cura di ARTERia/Vivaverdi Progetti in rete 2018 con Ancient Vanguard, in via Umbria, quartiere Piccianello. Direzione artistico musicale a cura di Loredana Paolicelli.

Ospiti della serata:

21:00 “Street Band di Ottoni, Percussioni e Piano” con Michele Margotta, tromba, Vincenzo Iezza, tromba, Vincenzo Nicolaio, trombone, Nicola Di Lorenzo, trombone, Mario Margotta, tuba, Antonio Marmora, percussioni. Francesco Coniglio, piano.

21:50 “En Plein Air” - Landmusic for Drums, piano, Pads and other instruments”, con Michele Ciccimarra, drums, Francesco Rondinone, drums & live electronics, Loredana Paolicelli, piano & musics, Andrea Salvato, EWI, Donato Pitoia, guitar, Fabio Vito Lacertosa, synth, Marcantonio Comacchia, bass.

22:50 Ancient Vanguard Preview 2018 / Mike Anderson, Electro Techno Grooves DJ set.