



# “breadway”

## BREADWAY SFORNERA' IL PANE EUROPEO DEL 2019

### DAL 7 AL 9 GIUGNO AL VIA A MATERA UN VIAGGIO INTERNAZIONALE SULLE VIE DEL PANE TRA CULTURA, ARTE E DESIGN

*La seconda edizione del Festival “Breadway – Le Vie del Pane”, progetto di Matera Capitale Europea della Cultura 2019 coprodotto dalla **Fondazione Matera 2019** e **MurgiaMadre**, per 4 giorni trasformerà Matera nella capitale europea del mangiare e dell’abitare consapevole, attraverso un viaggio-esperienza fatto di **performance artistiche, spettacoli, stazioni narrative, workshop e laboratori** in cui i cittadini e i visitatori saranno protagonisti. Con un concorso internazionale di **ADI** dedicato alle nuove forme di pane, un’inedita “battle” tra pane artigianale e pane industriale, cooking class con i migliori panificatori nazionali di nuova generazione, Matera e “Breadway” sforneranno il “**pane europeo del 2019**”.*

MATERA, 6 Maggio 2019 – Nell’ambito del ricco programma culturale di **Matera Capitale Europea della Cultura 2019**, motivo di incontro culturale e generazionale, il tema dell’alimentazione e del pane saranno il filo narrativo di un “viaggio-esperienza” unico nel mettere a confronto i cittadini materani ed internazionali, riscoprendo la convivialità nel mangiare, abitare e vivere gli spazi.

Dopo l’edizione del 2018 che ha messo al centro la grande tradizione del pane materano e dei suoi timbri artistici, la seconda edizione del Festival “**Breadway – Le Vie del Pane**”, progetto di Matera Capitale Europea della Cultura 2019 coprodotto da **Fondazione Matera - Basilicata 2019** e **Murgiamadre (food.culture.territory)**, in programma **dal 6 al 9 giugno 2019**, si arricchisce di alcune importanti novità, confermando una formula che non si ferma all’aspetto prettamente alimentare ma va ben oltre, divenendo di più ampio respiro artistico-culturale.

Ancora una volta l’attenzione si sposterà dai Sassi, considerato il “*salotto di Matera*”, alla periferia urbana, rianimandola e riqualificandola. Protagonisti di questo percorso saranno il quartiere **Piccianello** e il **Mulino Alvino**, storico pastificio materano e importante testimonianza di “archeologia industriale”, dove la tradizione incontrerà l’innovazione grazie al contributo di alcuni **designer europei** che hanno partecipato al concorso sulle “**nuove forme del Pane**” promosso da **ADI – Associazione per il Disegno Industriale**, attraverso la Delegazione territoriale ADI Puglia e Basilicata, partner culturale del progetto Breadway (info: <http://www.adi-design.org/blog/le-vie-del-pane.html>).

Oltre ad ADI, il partenariato Internazionale, Nazionale e locale che accompagnerà la nuova edizione sarà composto anche da **IED Barcelona, Indisciplinarte, Università degli Studi di Bari, Slow Food, Consorzio I.G.P. Pane di Matera, BCC di Laurenzana e Novasiri**.

Nel secondo weekend di giugno, mese in cui inizia la raccolta del grano, il **quartiere di Piccianello** (a 5 minuti dal centro e da i Sassi di Matera) **si animerà** per riscoprire la convivialità, il piacere dello stare insieme, in nome del pane, attraverso **performance artistiche, spettacoli, installazioni di design, workshop e laboratori** organizzati in collaborazione con **Slow Food**, in cui cittadini e visitatori di ogni età saranno coinvolti in un’esperienza coinvolgente, avvicinandosi ad un patrimonio di saperi, sapori e tradizioni culturali.



# “breadway”

Il **Mulino Alvino**, il primo mulino costruito a Matera nel 1884-85, oggi importante esempio di restauro e di rigenerazione urbana di un'area degradata, ospiterà un'installazione a cura di ADI e IED Barcellona e due mostre di Food Design. Alcuni laboratori sul pane si terranno anche all'interno della scuola primaria Marconi e nei pressi di una chiesa rupestre dal 7 al 9 giugno (Accesso con Passaporto per Matera 2019 e prenotazione mediante la piattaforma [www.materaevents.it](http://www.materaevents.it) ).

**Venerdì 7 giugno** presso *La Cava Paradiso*, sarà organizzato un workshop a cura dell'**Università degli studi di Bari** dedicato alla presentazione di una **ricerca prodotta sul Lievito Madre Europeo** con il supporto di Slow food e il Consorzio IGP Pane di Matera.

**Breadway**, esclusivo “viaggio-esperienza” attraverso tutte le fasi che dal chicco del grano conducono alla preparazione del pane, **sfornierà il pane europeo del 2019**, che sarà disponibile al pubblico in alcuni dei principali forni della città che aderiscono al progetto (Panificio di Adriano Dal Mastro, Panificio di Davide Longoni, Panificio di Pasquale Brisa, Panificio di Matteo Piffer, Panificio del Consorzio I.G.P. Pane di Matera).

Inoltre, grazie ad un accordo con l'Associazione **cuochi materani** parte della **Federazione Italiana Cuochi**, nei maggiori ristoranti materani si proporrà il **menù Breadway**, un menù speciale dedicato all'evento, tutto a base di pane....dall'antipasto al dessert.

Non solo pane e design, ma anche performance artistiche di livello internazionale, curate da un cast di talentuosi artisti e food performer, selezionato da **Indisciplinate - Chiara Organtini e Linda Di Pietro** e composto da **Gosie Vervloessem, Rares Craiut e Floriane Facchini** Catalina Pollak Williamson.

Colonna sonora del Festival sarà la “**musica da cucina**”, un DJ set di musica elettronica con un set speciale: vapori pentole e utensili sono gli strumenti base della composizione di **Fabio Bonelli**.

Oltre a Cooking Class e Cooking Show che vedranno all'opera materani e visitatori, grande attesa per la sfida, senza esclusione di colpi, tra “**pane artigianale e pane industriale**”, dove i panificatori presenti si confronteranno fino all'ultima briciola, rievocando i più blasonati cooking format televisivi.

Queste iniziative saranno realizzate con il supporto dell'azienda **DERADO & DE SALVO, Consorzio IGP pane di Matera** e del gruppo alimentare belga **Vandemoortele**.

“Breadway” diventa così un vero e proprio “**Festival del pane**” in grado di combinare la narrazione della tradizione locale legata alla panificazione con le espressioni artistiche e culturali contemporanee, raccogliendo storie sul pane e lieviti madre europei che insieme alimenteranno e formeranno il pane europeo del 2019.

*«Non ci sarà spazio ad alcun tipo di barriera, la cultura si aprirà all'altro partendo proprio da memoria e tradizioni – assicura **Francesco Ruggieri, presidente di Murgiamadre**: si tirerà fuori dai cassetti ogni sorta di ricordo che permetterà di osservare l'evoluzione sociale di una città in continuo fermento, fino ad arrivare a ricostruirne la vera autenticità».*

*«Uno degli elementi più simbolici della cultura materana, ovvero il pane, frutto della terra e del lavoro dell'uomo – sottolinea Paolo Verri, Direttore della Fondazione Matera Basilicata 2019 - diventa catalizzatore di storie ed esperienze fortemente coinvolgenti sia per l'abitante materano che per il cittadino temporaneo. Una straordinaria opportunità per allargare inoltre i confini della città, spostando l'attenzione del visitatore dal centro alle periferie, nell'ottica di apertura che caratterizza il dossier di Matera 2019».*

“Breadway” - Le vie del pane è un progetto di Matera Capitale Europea della Cultura 2019 co-prodotto dalla Fondazione Matera - Basilicata 2019 e Murgiamadre (food.culture.territory)



# “breadway”

Un ruolo importante dell'intera iniziativa sarà affidata proprio ai cittadini materani, chiamati a rinvigorire ed alimentare quelle radici che hanno reso la loro città unica, capace di reinventarsi e rigenerarsi, vincendo la sua sfida con il tempo.

**Matera e il pane**, simbolo di **condivisione, religiosità e sacralità**, ma anche di **creatività** (l'arte del riuso degli avanzi) metafora della passione e della resurrezione dell'uomo, creeranno una nuova comunità consapevole, creatrice e custode di saperi e, allo stesso tempo, fruitrice.

Sito internet: <https://www.breadway.it/>

*Il programma dettagliato del Festival sarà inviato prossimamente alla VS redazione.*

Per richiesta di accrediti, informazioni e contatti con gli organizzatori, rivolgersi a:

## UFFICIO STAMPA BREADWAY

Fabio Dell'Olio  
Cell. 327-8318829 Mail: [fabio.dellolio@gmail.com](mailto:fabio.dellolio@gmail.com)

Annamaria Minunno  
Cell. 347-8763152 Mail: [a.minunno@gmail.com](mailto:a.minunno@gmail.com)