Marsicaland, ad Avezzano un viaggio tra i sapori e la cultura del pane

Settembre 19, 2026

Il pane come alimento, memoria e patrimonio culturale sarà al centro dell'incontro "I sapori del pane. Tra gusti della necessità e gusti del lusso", in programma sabato 19 settembre alle 12 nella tensostruttura del Mercato diretto della terra, in Piazza Risorgimento, nell'ambito di Marsicaland 2026.

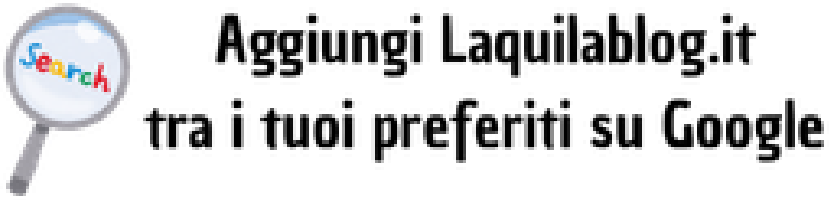
L'iniziativa, realizzata in collaborazione con La Città Biodiversa e Osteria Futuro, vedrà protagonisti il cuoco custode Mario Iacomini e l'antropologo Ernesto Di Renzo.

Il confronto sarà dedicato ai significati assunti dal pane nel corso della storia alimentare, dal ruolo di cibo legato alla necessità e alla vita quotidiana fino alla sua trasformazione in alimento di pregio e simbolo di convivialità e identità.

Il percorso attraverserà usanze, rituali e simbolismi costruiti nel tempo attorno a uno degli alimenti più antichi della tradizione mediterranea.

Particolare attenzione sarà riservata al recupero dei grani antichi, tra cui la Solina, e alle pratiche di panificazione legate alla sostenibilità, alla tutela della biodiversità e alla conservazione della memoria alimentare dei territori.

Al termine dell'incontro sarà spazio alla degustazione.



Peppe Verrecchia, esperto panificatore, presenterà diverse tipologie di pani tradizionali realizzati con le farine prodotte dall'Istituto Agrario Serpieri di Avezzano.

L'assaggio permetterà ai partecipanti di conoscere sapori, profumi e tecniche legati alla tradizione della panificazione marsicana, tema sul quale Osteria Futuro porta avanti da circa trent'anni un lavoro di ricerca.

L'incontro sarà aperto alla partecipazione del pubblico e si concluderà con una degustazione conviviale dedicata al pane come espressione della cultura alimentare del territorio.