

# Autunno Sanpietrino "Olmo in Fiore" Il giardino da mangiare

2026

2<sup>a</sup> edizione

(Direzione artistica: *Claudio Porchia*)

**SABATO 3 OTTOBRE**

## *Il Giardino dei Sapori*

Piazza Chiesa Vecchia

Ore 11.00 - la Ditta Gioco Fiaba presenta "*La strega generosa*", nell'ambito della rassegna di teatro per bambini "È arrivato un bastimento"

Ore 16.00 – *Il Giardino olfattivo*

Erbe, fiori e spezie: un viaggio tra profumi, emozioni e sapori, con *Claudia Sepertino*.

Ore 17.00 – *Il Giardino da mangiare*: presentazione libro "*Ricette per ogni stagione*" di **Libereso Guglielmi**, il giardiniere di Calvino

Ore 17.30 – *Raccontare l'Italia con il sorriso*: Marco Carena

Parole e musica per presentare il libro Da Sanscemo a Sanremo.

La musica in Chiesa Vecchia

Ore 21.00 – *Per Bacco, che musica!* Concerto dell'*Orchestra Cameristica Lombarda*, diretta da **Ennio Cominetti**. Solisti: **Giordano Muolo** al clarinetto, **Palma Di Gaetano** al flauto.

**DOMENICA 4 OTTOBRE**

## *Il Giardino del Pane*

Piazza Chiesa Vecchia

Ore 9.00 – Colazione d'autore in piazza con *Pasticceria Marianna*

Ore 10.00 – *Apertura del Mercato delle Eccellenze*: Produttori agricoli, panificatori, aziende e artigiani del gusto.

Ore 10.30 – *Talk* con i **produttori delle eccellenze** presenti in piazza



### Ore 10.30 – *Impastiamo il Pane di Olmo*

Laboratorio aperto a famiglie e bambini, a cura dell'Istituto Alberghiero.

### Ore 11.00 – *I fiori nel piatto*

Con **Ilaria Positano**, dell'azienda *I Fiori di Castel d'Appio*.

### Ore 12.00 – *L'orto come dispensa*

Show cooking con **Claudio Di Dio**. La cucina vegetale come modello di sostenibilità.

*A seguire degustazione*

## *Il Pane che unisce*

### Ore 15.30 – *Il pane racconta la Liguria*

La tradizione della focaccia ligure e della Sardenaira, prodotto De.Co. del Comune di Sanremo, con **Paolo Masieri**, chef del ristorante una stella Michelin *Paolo e Barbara*.

### Ore 16.00 – *Il futuro del pane*

Tavola rotonda sul futuro del pane e delle farine, con un confronto su cucina sostenibile, biodiversità, filiera cerealicola e valore culturale del pane.

Intervengono **Alessandro Procopio**, Executive Chef del ristorante D'O; **Vladimiro Nava**, chef del ristorante D'O; **Alessandro Schiavon**, chef dell'Europa Palace Sanremo; e **Marco Missaglia**, medico nutrizionista. - Conduce **Sergio Bolzoni**, caporedattore di TGCOM24.

### Ore 17.00 – *La cucina del futuro nasce dal territorio*

Conversazione con **Davide Oldani**, *ospite d'Onore di Olmo in Fiore 2026*.

Un dialogo dedicato al rapporto tra pane, farine, lievitazione naturale, agricoltura, biodiversità e sostenibilità e al ruolo della cucina nella valorizzazione delle produzioni del territorio.

### Ore 17.45 – *La Spezzatura del Pane*

**Davide Oldani** presenta il “*Pane di Olmo in Fiore*”, creato appositamente per la manifestazione con farine selezionate e lievitazione naturale.

A seguire, **La Spezzatura del Pane**: un gesto semplice e antico nel quale bambini, panificatori, produttori, chef e pubblico condividono il pane come simbolo di comunità, convivialità e partecipazione.

## *Oratorio San Luigi in festa*

Dalle Ore 14.30: *giochi e animazione per grandi e piccini* in collaborazione con **Altius**, esibizione scuola di ballo, *Sfilata di moda per bambini* a cura del negozio **Magicabula**, stand “*Dolci delle Regioni*” in collaborazione con le **Scuole Medie Muratori**, *gonfiabili, giostrine, giochi di una volta....* a seguire *Aperitivo Manubeer* per tutti.

Per tutta la giornata: *Bancarelle degli Artigiani e degli Hobbisti* a cura della **Proloco** e stand della **Biblioteca**