

«PANE E STORIA» IN SANTA GIULIA

Attorno alla tavola per leggere il passato e capire il presente

Il prof. Archetti: «Il grano, prodotto tipico mediterraneo, è cuore di una intera civiltà»

Spezzare il pane non è solo uno dei gesti quotidiani più comuni, ma è anche emblema del conoscere che si alimenta attraverso la semplicità dell'opera educativa. Attorno al pane si costruisce un mondo di simboli e religiosità, nella cultura ebraica come nella tradizione occidentale; fioriscono le connessioni storico-artistiche, ma anche le implicazioni tecnico-produttive, tuttora al centro del dibattito medico-dietetico, economico e commerciale.

Frutto della fatica del lavoro, ma anche dell'inventiva umana che fa crescere la convivenza, il pane si trasforma in una fonte storica per leggere il cammino delle comunità nello spazio e nel tempo, e per comprendere con consapevolezza l'attualità.

Dove «c'è pane, c'è storia». Da tale assunto muove «Pane e storia», ciclo di tre conversazioni in Santa Giulia, riflessione su cibo e sapere, alla luce della millenaria vicenda del monastero cittadino, ora patrimonio dell'umanità, e del significato della sua esperienza cenobitica.

«L'iniziativa s'inserisce in un programma pluriennale, dal 2013 al 2016, all'interno del circuito di Expo 2015, con percorsi e iniziative in parte di carattere scientifico-accademico e in parte per la valorizzazione e promozione delle realtà produttive ed educative territoriali» annuncia Gabriele Archetti dell'Università Cattolica di Milano, ideatore e coordinatore del progetto, che fa capo al Centro italiano di Studi longobardi in collaborazione con Cast alimenti-La scuola di cucina, Camera di commercio di Brescia, Fondazione Brescia Musei e Università Cattolica del Sacro Cuore. Un partenariato che «funziona bene», sottolinea Ar-

chitetti, dove ciascuno ha contribuito con le proprie risorse permettendo di confezionare un ottimo prodotto culturale a costo decisamente contenuto (gli stessi relatori e i grandi chef si sono prestati a partecipare gratuitamente) e senza sforare sotto il profilo finanziario.

Ma perché proprio il pane? «Credo - risponde Archetti - che, tra i vari prodotti che richiamano la fatica e l'ingegno dell'uomo nel bacino del Mediterraneo, il pane sia quello che maggiormente risponde al ruolo di elemento discriminante per lo sviluppo della civiltà. La produzione di frumento, che non appartiene per esempio al mondo barbarico, corrisponde ad un'inventiva che non ha eguali nell'Europa centro-settentrionale. Il pane è più significativo del vino: con il pane si alimentano i popoli. Studiando il pane, possiamo dire di essere alle Colonne d'Ercole della storia dell'uomo».

Il primo ciclo di incontri prende il via domani (i dettagli nel box a fianco; è prevista la prosecuzione con altri cicli di incontri il prossimo anno, oltre che nel 2015 e 2016) e muove, attraverso le molteplici declinazioni

storiche, dal «sapore» del pane ai «sapori» che arricchiscono il patrimonio delle conoscenze, e dai bisogni alimentari primari alla scelta dei cibi che, variando sulla mensa, procurano un diletto fisico ed intellettuale al vivere. Intorno al pane quale elemento imprescindibile per la sussistenza della comunità si confrontano studiosi, maestri di cucina, esperti della nutrizione ed amministratori per chiarire i legami tra alimenti e consuetudini di vita, tra il pane «cibo del corpo» e la storia «nutrimento della mente».

Protagonista del primo appuntamento è Xavier Barral i Altet, tra i massimi studiosi europei dell'arte medievale, già direttore del Museo Nacional de Arte de Cataluña di Barcellona, che proporrà un inedito excursus tra le fonti artistiche per raccontare, nel nesso tra convivialità e colori, la vita e i sentimenti di cavalieri, monaci e preti. A seguire, il team del pasticcere Iginio Massari guiderà i presenti all'assaggio di «pane, vino e companatico» per illustrare il rapporto tra passato e presente, evidenziando come gusto e benessere siano frutto di un processo di adattamento all'ambiente.

«Cerchiamo - rileva il prof. Archetti - di porre qualche domanda, di avvalerci della suggestione delle immagini. La cultura tradizionale e la cultura alimentare sono viste in una relazione estremamente equilibrata. Anima di tutto è, naturalmente, il luogo in cui ci troviamo, il monastero di Santa Giulia. Penitenza e sobrietà caratterizzano l'ascesi claustrale, ma anche uno stile di vita comune che ha impregnato la cristianità medievale». Il tema del pane si trasforma così in un archetipo interpretativo della vicenda umana, delle sue espressioni culturali e delle forme di nutrimento materiale e spirituale per l'anima e per il corpo.

«Pane e storia. Conversazioni e cibo in Santa Giulia» non vuole avere solo uno sguardo locale e regionale, ma ambisce ad assumere respiro internazionale, come appare evidente dall'innesto sulla filosofia di Expo 2015. Il «clou» è previsto con un grande convegno internazionale, dedicato alla «civiltà del pane», in cantiere per l'autunno del prossimo anno.

Anita Loriani Ronchi

IL PROGRAMMA

Tre incontri per approfondire la mensa medievale

Il ciclo «Pane e storia. Conversazioni e cibo in Santa Giulia» è articolato in tre incontri (il 2, 9 e 16 dicembre) alle 18.30 all'auditorium Santa Giulia di via Piamarta 4 (su prenotazione: già tutto esaurito). Ciascun incontro comprende una conferenza di taglio storico-scientifico, e un momento di educazione alimentare, analisi sensoriale e degustazione di prodotti con il maestro di pasticceria Iginio Massari, lo chef Beffe Maffioli e l'enogastronomo Costantino Gabardi.

Il primo appuntamento, domani, è dedicato a «Arte e cibo: immagini dal Medioevo laico e religioso», con la partecipazione dello storico dell'arte Xavier Barral i Altet dell'Università di Rennes II e Ca' Foscari di Venezia.

Intervengono: il sindaco Emilio Del Bono; Francesco Bettoni, presidente della Camera di Commercio e Faustino Lechi di Bagnolo, presidente della Fondazione Brescia Musei. «Alimentazione e cultura. La dieta dei monaci nel medioevo» è il tema dell'incontro di lunedì 9 dicembre, con Massimo Montanari dell'Università di Bologna, specialista di storia dell'alimentazione. Con lui Silvia Razzi, assessore al Turismo e Beni culturali della Provincia; Piero Costa, responsabile Ats Sistema Brescia x Expo 2015; Pier Sandro Cocconcetti, direttore del Laboratorio Uscs ExpoLab. Lunedì 16 dicembre «Il cibo del ricco, il cibo del povero: l'ospitalità nella cultura monastica» con il medievalista Roberto Greci dell'Università di Parma. Intervengono: Gianni Fava, assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia e Luigi Morgano, direttore di sede dell'Università Cattolica.



La scena della mietitura in un dipinto medievale

