

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 Cocconcelli, direttore del Laboratorio Usc 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

