

PANE E STORIA

CONVERSAZIONI E CIBO IN SANTA GIULIA

LA
CIVILTÀ
DEL
PANE



PANE E STORIA

CONVERSAZIONI E CIBO IN SANTA GIULIA

LAURA CASTELLETTI e GABRIELE ARCHETTI DIALOGANO CON...

Questo primo ciclo di tre “Conversazioni in Santa Giulia” avvia un articolato percorso di riflessione su cibo e sapere, in vista di Expo 2015, alla luce della millenaria vicenda del complesso giuliano, ora patrimonio dell’umanità.

Intorno a “Pane e storia” si confrontano studiosi, maestri di cucina, esperti della nutrizione ed amministratori per chiarire i nessi tra alimenti e consuetudini di vita, tra il pane cibo del corpo e la storia nutrimento della mente.

Strutturati in forma dialogica, gli incontri prevedono due distinti, ma complementari, momenti di lavoro: una prima parte più storico-scientifica, con lezioni in forma di conversazione, letture, immagini e filmati, abbinata ad una seconda parte di educazione alimentare, analisi sensoriale e degustazione di prodotti con la regia di CAST Alimenti - La scuola di cucina.

Il percorso muove dal sapore del pane ai saperi che arricchiscono il patrimonio delle conoscenze e dai bisogni alimentari primari alla scelta dei cibi che, variando sulla mensa, procurano diletto fisico ed intellettuale al vivere. Attraverso la storia e le sue molteplici declinazioni, il pane appare come uno dei principali elementi di civiltà e, attraverso l’esempio di Santa Giulia di Brescia, racconta l’universalità del suo significato nella singolarità dell’esperienza cenobitica.

Spezzare il pane non è solo uno dei gesti quotidiani più comuni, ma anche il simbolo del conoscere che si alimenta attraverso la semplicità dell’opera educativa. Frutto della fatica del lavoro, ma anche dell’inventiva umana che fa crescere la convivenza, il pane si trasforma in una fonte per leggere la storia delle comunità nello spazio e nel tempo, dove ricostruire la tradizione diventa essenziale per capire l’attualità.

Ingresso libero

solo con prenotazione
tel. 030.2400640 (int. 1)

Fondazione Brescia Musei
info@bresciamusei.com
tel. 030.2400640 - fax 030.2990267

Durante le serate è disponibile
il parcheggio nel cortile dell’Istituto Artigianelli
(ingresso da via Brigida Avogadro)

ARTE E CIBO: IMMAGINI DAL MEDIOEVO LAICO E RELIGIOSO

Xavier Barral i Altet

Università di Rennes II e Ca' Foscari di Venezia

Convivialità e colori raccontano la vita e i sentimenti di cavalieri, di monaci e di preti: un percorso inedito attraverso le fonti artistiche.

Il maestro **Iginio Massari**, lo chef **Beppe Maffioli** e l'enogastronomo **Costantino Gabardi**, accompagnati dagli allievi di CAST Alimenti - La scuola di cucina, guidano all'assaggio di **pane**, **vino** e **companatico** riguardanti il tema della serata per illustrare il rapporto tra passato e presente.

Gusto e benessere sono frutto del processo di adattamento all'ambiente, la cui evoluzione è il risultato, anche in campo alimentare e negli stili di vita, di continue trasformazioni alla ricerca di armonia e di equilibrio.

INTERVENGONO

Emilio Del Bono

Sindaco di Brescia

Francesco Bettoni

Presidente della Camera di Commercio di Brescia

Faustino Lechi di Bagnolo

Presidente Fondazione Brescia Musei

«Il nobile Obizio, fiorentino per la vita e per le opere, fu conosciuto come uomo di mirabile santità. Abbandonate le lusinghe del comando cavalleresco, si dedicava senza sosta ai digiuni e alle preghiere, contento di un abito modesto sotto il quale indossava il cilicio, camminava a piedi nudi, si cibava di pane e di erbe crude, beveva soltanto acqua. Non lo accoglieva un morbido letto ma talvolta dormiva solo un poco sdraiato per terra. Si dedicava a lavori manuali per mangiare il pane conquistato con fatica».

(Giacomo Malvezzi, *Chronicon brixianum*, secolo XV)



ALIMENTAZIONE E CULTURA LA DIETA DEI MONACI NEL MEDIOEVO

Massimo Montanari

Università degli Studi di Bologna

Penitenza e sobrietà caratterizzano l'ascesi claustrale, ma anche uno stile di vita comune che ha impregnato la cristianità medievale.

Il maestro **Iginio Massari**, lo chef **Beppe Maffioli** e l'enogastronomo **Costantino Gabardi**, accompagnati dagli allievi di CAST Alimenti - La scuola di cucina, guidano all'assaggio di "pulmentaria" (pietanze cotte) e **vino** riguardanti il tema della serata per illustrare il rapporto tra passato e presente.

La salute è il risultato di una pluralità di elementi che mutano a seconda del tempo, delle regioni e dei sistemi sociali, ma non è mai disgiunta dalla salubrità alimentare e dal nutrimento intellettuale della mente.

INTERVENGONO

Silvia Razzi

Assessore al Turismo e Beni Culturali della Provincia di Brescia

Piero Costa

Responsabile ATS Sistema Brescia x Expo 2015

Pier Sandro Cocconcelli

Direttore del Laboratorio UCSC ExpoLAB

«Si legge delle ingiurie arretrate all'abbazia di Leno da Raimondo con esecrabile audacia; egli si impadronì dei castelli del cenobio e distribuì i poderi ai servi e alle serve e persino nel monastero introdusse molta e inconsueta sporcizia. Qui non solo venivano ospitate ignobili persone, ma, poste lì le stalle e i cavalli, anche i cani venivano allevati da uomini sfrontatissimi. Per il suo furore i monaci anziani furono ridotti a tanta povertà che miseramente cercavano mendicando il pane per mangiare».

(Giacomo Malvezzi, *Chronicon brixianum*, secolo XV)



IL CIBO DEL RICCO IL CIBO DEL POVERO L'OSPITALITÀ NELLA CULTURA MONASTICA

Roberto Greci

Università degli Studi di Parma

L'ospitalità è un tratto distintivo delle comunità cenobitiche, che accolgono tutti riservando a ciascuno un'attenzione personale.

Il maestro **Iginio Massari**, lo chef **Beppe Maffioli** e l'enogastronomo **Costantino Gabardi**, accompagnati dagli allievi di CAST Alimenti - La scuola di cucina, guidano all'assaggio di **paste ripiene** e **vino** riguardanti il tema della serata per illustrare il rapporto tra passato e presente.

Ogni incontro diventa importante quando è all'insegna della condivisione: consumare lo stesso cibo colma le distanze, crea unità, è fonte di cultura e cementa l'amicizia tra i popoli.

INTERVENGONO

Gianni Fava

Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia

Luigi Morgano

Direttore della sede di Brescia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore

«La badessa Anselperga fu sepolta in San Salvatore. Anche il corpo della regina Ansa venne tumulato nel medesimo monastero presso il campanile in una tomba di pietra; per la sua anima ogni anno fino al tempo presente, nella festa dei Santi Sebastiano e Fabiano, le monache fanno celebrare gli uffici divini a perenne memoria. Per la medesima causa e nello stesso giorno, tutti gli anni la badessa distribuisce molti pani di frumento preparati con quattro some di farina: una fonte afferma che ciò era stato ordinato dalla stessa sovrana».
(Giacomo Malvezzi, *Chronicon brixianum*, secolo XV)



PANE E STORIA

CONVERSAZIONI E CIBO IN SANTA GIULIA

RELATORI



Xavier Barral i Altet

Tra i massimi studiosi europei dell'arte medievale, formatosi alla Sorbona di Parigi e già direttore del Museo Nacional de Arte de Cataluña di Barcellona, è stato professore di Storia dell'arte e di Archeologia all'Università di Rennes II; attualmente insegna Storia dell'arte medievale all'Università Ca' Foscari di Venezia.



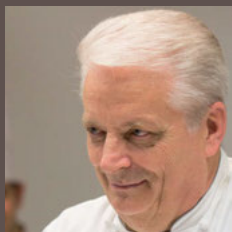
Massimo Montanari

Uno dei maggiori specialisti di storia dell'alimentazione a livello internazionale, è ordinario di Storia dell'alimentazione nell'Università di Bologna e insegna all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; lo scorso anno, alla prima edizione, ha ricevuto a Parigi il "Premio Rabelais" promosso dall'Institut de France.



Roberto Greci

Raffinato studioso del medioevo, già docente a Bologna, Udine e Torino, è professore ordinario di Storia medievale nell'Università di Parma, dove è stato direttore del Dipartimento di Storia e preside della Facoltà di Lettere; è membro di numerosi comitati editoriali, di collane e di consigli scientifici italiani e stranieri.



Iginio Massari

Socio fondatore dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e della scuola CAST Alimenti, dove insegna, è la personalità di maggior spicco della pasticceria italiana nel mondo.



Beppe Maffioli

Docente di cucina in CAST Alimenti, è lo chef del ristorante "Carlo Magno" di Brescia. La sua cucina attinge a piene mani alla tradizione, per uno stile sincero e territoriale, improntato all'innovazione.



Costantino Gabardi

Specialista di enogastronomia e sommelier, è brand manager di prestigiose cantine e consulente per aziende vitivinicole. Collabora con il "Gambero Rosso" ed è docente di CAST Alimenti.

VERSO EXPO 2015

LA CIVILTÀ DEL PANE

STORIA, CULTURA, TECNOLOGIE PRODUTTIVE
CONSUMI

Il pane è da sempre uno degli elementi fondamentali della dieta delle società mediterranee; la sua importanza è talmente rilevante da essere un vero e proprio indicatore di civiltà – si pensi al “pane” eucaristico per il mondo cristiano o alla metafora del “pane della tribolazione” –, come solamente pochi altri prodotti, frutto della trasformazione umana, possono vantare. Il pane, anzi, è quello che sin dall’età antica presenta le maggiori implicazioni storico-artistiche, simbolico-religiose, tecnico-produttive e consumistico-commerciali, da essere ancora al centro di un vivacissimo dibattito medico-dietetico, oltre che economico e nutrizionale.

“La civiltà del pane” è un progetto che, nell’ambito dell’Esposizione Universale di Milano, propone un percorso di studio storico, di ricerca documentaria, di promozione culturale, di valorizzazione imprenditoriale e di analisi sensoriale dei prodotti, delle tecniche e delle nuove frontiere alimentari che lo riguardano, articolato intorno all’unità tematica interdisciplinare di un laboratorio complesso, diretto da Gabriele Archetti (Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano), in collaborazione con CAST Alimenti - La scuola di cucina. Muovendo dalla storia, 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.

CON LA COLLABORAZIONE STRAORDINARIA DI



Comune
di Brescia



SISTEMA BRESCIA X EXPO 2015

VERSO EXPO 2015

LA CIVILTÀ DEL PANE

1. PANE E STORIA

BRESCIA, AUDITORIUM DI SANTA GIULIA - VIA PIAMARTA, 4
2, 9, 16 DICEMBRE 2013 - ORE 18.30-20.30

www.laciviltadelpane.it

f [laciviltadelpane](https://www.facebook.com/laciviltadelpane)

t @civipane



CAMERA DI COMMERCIO DI BRESCIA
CENTRO ITALIANO DI STUDI LONGOBARDI
FONDAZIONE BRESCIA MUSEI
UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE
CAST ALIMENTI - LA SCUOLA DI CUCINA

CON LA COLLABORAZIONE DI

Regione Lombardia

Provincia di Brescia

Comune di Brescia

Dipartimento di Storia moderna e contemporanea (Università Cattolica del Sacro Cuore)

Dipartimento di lettere, arti, storia, società (Università di Parma)

Civici Musei di Arte e Storia di Brescia

Centro studi per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale

"Anna Maria Nada Patrone" (Torino)

Centro per la storia delle campagne e del lavoro contadino (Montalcino)

Centro studi sulle campagne del Mezzogiorno mediterraneo (Università della Calabria)

Centro culturale artistico di Franciacorta e del Sebino

Brixia sacra. Memorie storiche della diocesi di Brescia

Fondazione Asm

Fondazione Cogeme

Fondazione Dominato Leonense

IAR. Fondazione istituzioni agrarie raggruppate onlus

Guido Berlucchi & C. SpA

Molino Dallagiovanna

Istituto Artigianelli

Cassa Padana

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Richemont Club Italia

