VERSO EXPO 2015

storia, cultura
tecnologie produttive
consumi

LA CIVILTÀ DEL PANE

Tra i prodotti alimentari il pane è da sempre uno degli elementi fondamentali per il sostentamento delle società del pianeta. Essenziale nella "dieta mediterranea" e per questo incluso nella lista UNESCO del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, il pane è talmente rilevante da essere un vero e proprio indicatore di "civiltà" come solamente pochi altri prodotti, frutto del lavoro e dell'ingegno dell'uomo, possono vantare. È altresì l'alimento che sin dall'età antica presenta le maggiori implicazioni culturali, simbolico-religiose, tecnico-produttive e consumistico-commerciali da essere ancora oggi al centro di un vivacissimo dibattito medico-dietetico, oltre che economico e produttivo a livello mondiale. Intorno ai cereali e al pane si è perciò sviluppato un modello di civiltà che continua ad essere fattore di sviluppo, di nutrimento, di dialogo e di concordia fra i popoli.

In copertina: Roma, Biblioteca Casanatense ms 4182, Panis opus, f. CXX.

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

CENTRO STUDI LONGOBARDI

CAST ALIMENTI

ESSELUNGA

la civiltà del pane

Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico

Convegno internazionale di studio (Brescia, 1-6 dicembre 2014)

VERSO EXPO 2015

storia, cultura
tecnologie produttive
consumi

LA CIVILTÀ DEL PANE

"La civiltà del pane" è un progetto di ricerca interdisciplinare pluriennale (2013-2016) che, prima, durante e dopo l'Esposizione Universale di Milano del 2015, propone un percorso di studio storico-documentario, di promozione culturale, di valorizzazione imprenditoriale e di analisi sensoriale dei prodotti, delle tecniche e delle nuove frontiere alimentari legate alla panificazione.
È articolato intorno all'unità tematica di un laboratorio complesso, diretto da Gabriele Archetti (Università Cattolica del Sacro Cuore) in collaborazione con CAST Alimenti.
In esso, teoria e pratica, ricerca e sperimentazione, studio e degustazione appaiono come elementi complementari non separabili.

Lo snodo fondamentale del progetto è il convegno, all'interno del quale i momenti conviviali sono parte integrante del percorso di indagine e non un momento di semplice ristorazione, bensì una rigorosa sperimentazione scientifica applicata.
A farsene carico sono i docenti e gli allievi di CAST Alimenti, il gruppo Esselunga, la Federazione Italiana Panificatori, l'Unione Regionale Panificatori Lombardia e il Sindacato Panificatori della Provincia di Brescia.
Spezzare il pane diventa così un gesto di condivisione della conoscenza, un'immagine forte del sapere che viene distribuito con gratuità attraverso l'opera educativa e un simbolo del cibo che nutre le società nella loro completezza.

Brescia

Università Cattolica del Sacro Cuore **Aula Magna Giuseppe Tovini** via Trieste 17

*1-6122014

Dai cereali al pane è il percorso storico-scientifico che, dalla romanità alle nuove frontiere delle produzioni odierne, affronta in chiave interdisciplinare il convegno internazionale di studio. Muovendo dai granai della storia, il pane diventa l'archetipo interpretativo della vicenda umana, delle sue espressioni culturali e delle forme di nutrimento materiale e spirituale per le comunità di ieri, di oggi e di domani.

* lunedì 1 dicembre
apertura del convegno in
Auditorium Santa Giulia
via Piamarta 4

CON IL PATROCINIO DI

ITALIA
EXPO MILANO 2015

LE UNIVERSITÀ PER EXPO 2015

UCSC ExpoLAB

Federazione Italiana Panificatori Panificatori-Pasticceri e affini

Unione Regionale Panificatori Lombardia

MiBACT Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo
Archivio di Stato di Brescia

BAVA

Fondazione Cogeme Onlus

fondazione cariplo

BrixiaSacra

SOTTO L'ALTO PATROCINIO
DEL PARLAMENTO EUROPEO

PARLAMENTO EUROPEO

Organizzazione delle Nazioni
Unite per l'alimentazione
e l'agricoltura

UNESCO
Organizzazione
delle Nazioni Unite
per l'Educazione,
la Scienza e la Cultura

Commissione Nazionale
Italiana per l'UNESCO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore
Facoltà di Scienze della Formazione

FONDAZIONE
CENTRO ITALIANO DI STUDI
SULL'ALTO MEDIOEVO
SPOLETO

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

RegioneLombardia

PROVINCIA DI BRESCIA

Comune di Brescia

Roma, Biblioteca Casanatense ms 4182, Estas, f. CI.

01122014 lunedì

La civiltà del pane

ORE 10,30 Auditorium Santa Giulia, via Piamarta 4

SALUTI ISTITUZIONALI

Emilio Del Bono
Sindaco di Brescia

Maurizio Martina
Ministro per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Roberto Maroni
Presidente della Regione Lombardia

Pierluigi Mottinelli
Presidente della Provincia di Brescia

Mario Taccolini
Direttore del Dipartimento di Scienze storiche e filologiche
Università Cattolica del Sacro Cuore

Roberto Capello
Presidente della Federazione Italiana Panificatori

INTERVENTI DI APERTURA

Giancarlo Caratti di Lanzacco
Commissario generale aggiunto dell'Unione Europea per Expo 2015

Luigi Mariani
Università degli Studi di Milano
Direttore del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, Sant'Angelo Lodigiano

Lucia Pini
Conservatore del Museo Bagatti Valsecchi

Giovanni Granatiero
Presidente dell'Associazione "Italia Langobardorum"

Vittorio Santoro
Direttore di Cast Alimenti

COORDINA

Gabriele Archetti
Università Cattolica del Sacro Cuore
Presidente del Centro Studi Longobardi

BLOB

IL PANE CIBO DELL'UMANITÀ
Dario D'Incerti | Marcello Piva
Sperimenta. Centro di formazione attraverso il cinema, Milano

Refectio convivialis
Feria secunda, id est Lunae dies: pane et carne cum modico vino

01122014
Introduzione ai lavori

ORE 15,00 Auditorium Santa Giulia, via Piamarta 4

PRESIEDE
Massimiliano Bassetti
Università degli Studi di Verona
Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto

SALUTI DI APERTURA
Laura Castelletti
Vicesindaco di Brescia

La civiltà del pane
Gabriele Archetti
Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

Cereali e pane nell'alimentazione
Massimo Montanari
Università degli Studi di Bologna

Il pane sulla tavola: ricettari e usi culinari
Bruno Laurioux
Université de Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines

Eulogia
vespertina

lunedì

Cereali, mulini e mercati

ORE 16,30

L'area mediterranea in età romana
Alfredo Buonopane
Università degli Studi di Verona
Alain Chartrain
UMR 7055 CNRS, Université Paris - Nanterre

Costantinopoli e le regioni orientali
Ewald Kislinger
Universität Wien

Il quadro dell'Europa altomedievale
Gianfranco Pasquali
Università degli Studi di Bologna

Il pane oggi

ORE 17,30

La ricchezza della diversità artigianale nella panificazione
Roberto Capello
Presidente della Federazione Italiana Panificatori

L'esperienza artigianale della panificazione in Esselunga
Giuseppe Ferrandi
Responsabile settore panificazione Esselunga

Roma, Biblioteca Casanatense ms 4182, Panicum, f. LXXXIX.

Borse di studio in memoria di Angiolina Bresciani

Il Centro Studi Longobardi istituisce 20 BORSE DI STUDIO,
in ricordo di Angiolina Bresciani, insegnante e mecenate della cultura,
consistenti nell'ospitalità completa a Brescia, per studiosi italiani e stranieri che intendono partecipare al convegno internazionale.
Le domande devono essere indirizzate per posta elettronica alla Presidenza del Centro Studi Longobardi (presidenza@centrostudilongobardi.it) entro lunedì 24 novembre 2014;
i candidati dovranno indicare le loro generalità complete,
il recapito personale (indirizzo, mail, telefono), un breve curriculum, le ricerche in corso e allegare una nota di presentazione.

Note per i docenti. Le conferenze rientrano nelle iniziative di formazione e aggiornamento dei docenti realizzate dalle università e autonomamente riconosciute dall'Amministrazione scolastica, secondo la normativa vigente, e danno luogo – per insegnanti di ogni ordine e grado – agli effetti giuridici ed economici della partecipazione alle iniziative di formazione.

Note per gli studenti. Le conferenze rientrano nelle tipologie di esperienze che danno luogo ai crediti formativi riconosciuti per l'esame di Stato (conclusivo del II ciclo di studi)
come recita il D.M. 49 del 25.02.2000, nonché ad eventuali crediti formativi universitari.

02122014
Cereali, mulini e mercati

ORE 09,00 Università Cattolica del Sacro Cuore

PRESIEDE
Giuseppe Petralia
Università degli Studi di Pisa

SALUTI DI APERTURA
Giovanni Panzeri
Direttore della sede di Brescia, Università Cattolica del Sacro Cuore

La cerealicoltura nell'Occidente medievale
Alfio Cortonesi
Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

La cerealicoltura tra Africa del nord e penisola iberica
Julián Clemente Ramos
Universidad de Extremadura, Cáceres

Aspetti della circolazione del grano nelle carte Datini
Angela Orlandi
Università degli Studi di Firenze

L'approvvigionamento granario nell'Europa continentale
Bruno Figliuolo
Università degli Studi di Udine

Mixtum matutinum

ORE 11,00

PRESIEDE
Francesco Lechi
Università degli Studi di Milano

Cereali e pane sul mercato urbano nel medioevo
Francesca Pucci
Università degli Studi di Bologna

Le tecniche di molitura in età moderna
Walter Panciera
Università degli Studi di Padova

Il problema del pane negli anni della prima guerra mondiale
Alberto Cova
Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

Antichi e nuovi cereali: tradizione e sperimentazione
Adriano Marrocco
Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Refectio convivialis
Feria tertia, id est Martis dies: pane et caseo cum nucibus

martedì

Panificazione, tipologie produttive e vendita

ORE 15,00

PRESIEDE
Attilio Mastrocinque
Università degli Studi di Verona

Forni, pane e mercati nel mondo romano
Arnaldo Marcone
Università degli Studi Roma Tre

Il pane nell'Egitto romano
Isabella Andorlini
Università degli Studi di Parma

Pane "pubblico" e pane che avvelena. Strategie e politiche alimentari a Bisanzio
Ilias Anagnostakis | Christine Angelidi
National Hellenic Research Foundation, Athens

Il pane nella società altomedievale
Germana Gandino
Università degli Studi del Piemonte Orientale, Vercelli

Eulogia vespertina

ORE 17,00

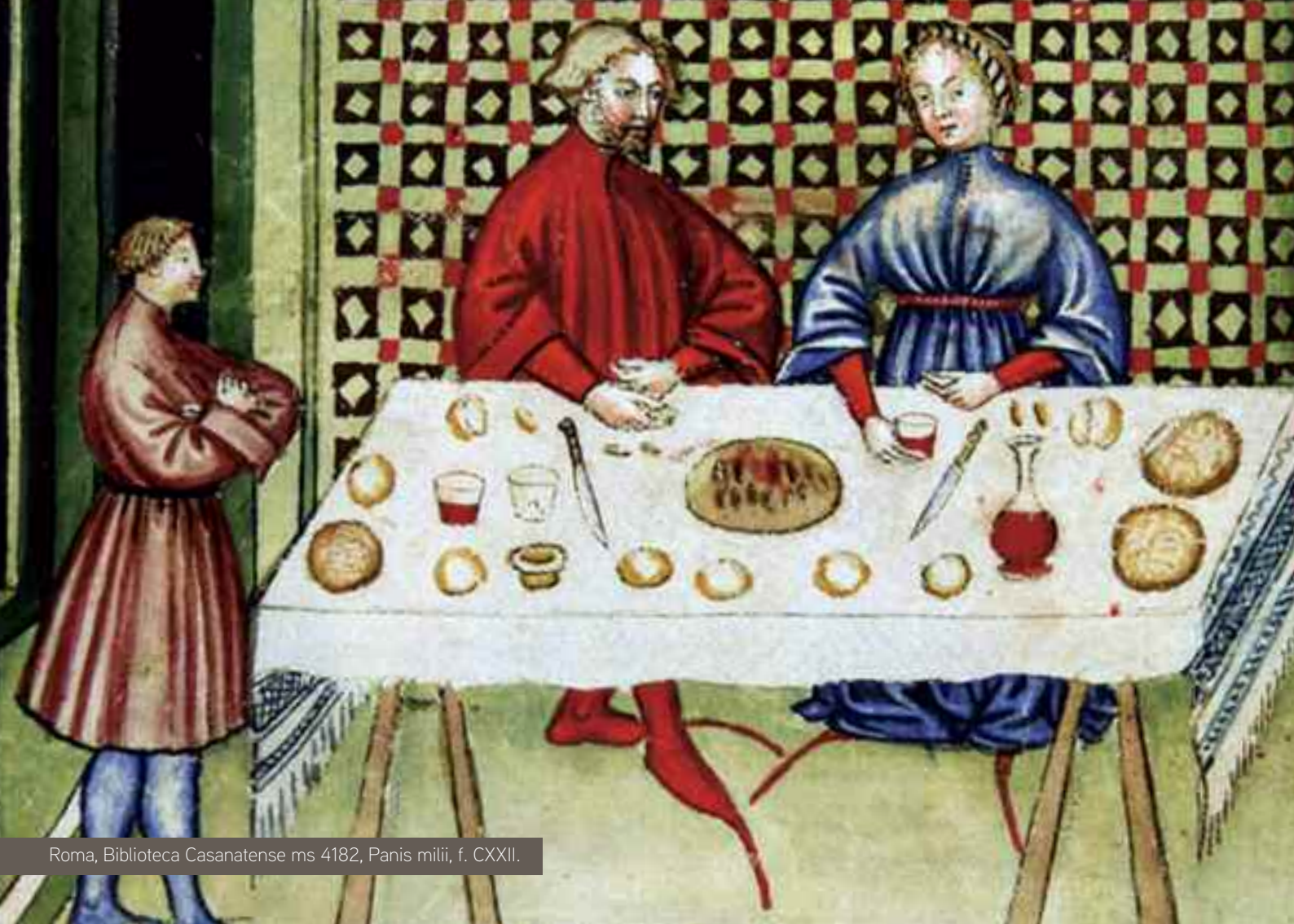
PRESIEDE
Irma Naso
Università degli Studi di Torino

Pane domestico e pane di fornaio nelle città del Mediterraneo nord-orientale
Antoni Riera Melis
Universitad de Barcelona

Forni e fornai a Venezia tra Terraferma e mare
Roberto Berveglieri
Università degli Studi di Bologna

Produzione, tipologie e mercati in età moderna
Luciano Palermo
Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

Quando manca il pane. Crisi alimentari e frontiere culturali nell'Europa contemporanea
Luca Mocarelli
Università degli Studi di Milano - Bicocca
Manuel Vaquero Piñeiro
Università degli Studi di Perugia



Roma, Biblioteca Casanatense ms 4182, Panis milii, f. CXXII.

Nata a Brescia nel 1996 con un'attenzione prevalente al settore della pasticceria, **CAST Alimenti - i mestieri del gusto** ha allargato successivamente il suo campo di interesse didattico all'intera gamma delle discipline gastronomiche, proponendo percorsi preparatori e di specializzazione per professionisti dei mestieri del gusto, capaci di coniugare le migliori conoscenze delle tradizioni culinarie territoriali, dei prodotti alimentari, delle tecniche di preparazione e della loro valenza dietetica. Un approccio che considera il cibo "un valore culturale e antropologico", oltre che gastronomico e nutrizionale, e propone, attraverso un sapiente uso dei prodotti alimentari, di interpretare gli stili di vita delle comunità con rispetto e apertura al futuro.
Formazione, scuola e cultura diventano così un'esperienza educativa senza precedenti tesa a comprendere le diverse forme di civiltà e le tradizioni dei popoli mediante il gusto e le abitudini a tavola. Intorno al cibo vengono costruiti percorsi formativi altamente professionalizzanti, dove il "saper fare" proprio della manipolazione degli alimenti non è soltanto frutto di un'abile tecnica gastronomica, ma una delle forme di rispetto delle diverse culture, espressione altissima di convivialità, di accoglienza e di dialogo tra le persone e le comunità. Una filosofia che unisce il corpo e la mente, il piacere della vita e l'uso degli alimenti con armonia e sobrietà.

CAST
ALIMENTI
i mestieri del gusto

03122014
Norme, fiscalità e consumi

ORE 09,00 Università Cattolica del Sacro Cuore

PRESIEDE
Dario Mantovani
Università degli Studi di Pavia

SALUTI DI APERTURA
Federico Manzoni
Assessore per i rapporti con le Università, Comune di Brescia

La normativa in età tardo antica
Giorgia Zanon
Università degli Studi di Padova

Pane e mercati nei diritti altomedievali
Claudio Azzara
Università degli Studi di Salerno

A pane ed acqua: la tradizione penitenziale
Giuseppe Motta
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

Consuetudini e statuti in età comunale
Roberto Greci
Università degli Studi di Parma

Mixtum
matutinum

ORE 11,00

PRESIEDE
Mario Ascheri
Università degli Studi Roma Tre

Pane e cereali nelle immagini dei testi giuridici
Maria Alessandra Bilotta
IEM-FCSH Universidade Nova de Lisboa

Politica annonaria e circolazione dei cereali
Fabien Faugeron
Université Paris IV, Sorbonne

Le corporazioni dei panettieri, normativa e usi
Franco Franceschi
Università degli Studi di Siena

La legislazione moderna
Antonella Sciarrone Alibrandi
Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

Produzione e consumi del pane nell'integrazione europea
Vera Squaratti
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

Refectio convivialis
Feria quarta, id est Mercurii dies: pane, oleo et turtellis

mercoledì
Simboli religiosi e sacre allegorie

ORE 15,00

PRESIEDE
Carmelina Urso
Università degli Studi di Catania

Cibo di vita eterna: il tema eucaristico
George Guiver
Community of the Resurrection, Mirfield

"Dat nobis panem" nei testi dei Padri della Chiesa
Roberto Bellini
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

Il pane nel culto delle Chiese ortodosse
Stefano Parenti
Pontificio Ateneo Sant'Anselmo, Roma

Il pane nella liturgia Ambrosiana
Cesare Alzati
Accademia Romena, Bucarest

"Ecce panis angelorum". L'ostensorio fra arte e liturgia
Chiara Maggioni
Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

Eulogia
vespertina

ORE 17,00

PRESIEDE
Richard Hodges
The American University of Rome

I miracoli del pane
Robert Godding
Société des Bollandistes, Bruxelles

Il pane sulla tavola dei monaci
Gabriele Archetti
Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

Tra ospitalità e accoglienza: il pane della carità
Giuliana Albini
Università degli Studi di Milano

Il pane nella tradizione dei mendicanti
Nicolangelo D'Acunto
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

Pane e vino nell'età della riforma
Simona Negruzzo
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

Roma, Biblioteca Casanatense ms 4182, Spelta, f. LXXXVII.

La **Federazione Italiana Panificatori, Panificatori-Pasticceri ed affini**, costituita nel 1946, è l'organizzazione di categoria dei panificatori maggiormente rappresentativa a livello nazionale.
Ad essa aderiscono le associazioni territoriali dei panificatori istituite in tutte le province italiane. Il suo scopo fondamentale è quello di rappresentare e tutelare gli interessi della categoria nei rapporti con le istituzioni e con le diverse componenti economiche, politiche, sindacali e culturali della società.
Stipula con le organizzazioni sindacali dei lavoratori il contratto collettivo nazionale di lavoro specifico per la categoria.
Il pane alimento primordiale delle comunità del Mediterraneo trova nelle tecniche quotidiane della panificazione artigianale, ricca di straordinarie tipologie regionali, la sua continuità storica che si sostanzia nel lavoro di migliaia di operatori in tutte le regioni d'Italia. Una tradizione attenta e aperta alle innovazioni che, senza negare la sua attività plurimillenaria, unisce rigore e trasformazione, sostenibilità e qualità per il nutrimento delle comunità urbane ed extraurbane. Un alimento buono, quello del pane, che può sfamare i bisogni alimentari dell'umanità e la cui produzione si adatta ai diversi contesti territoriali, sociali e culturali.

Federazione Italiana Panificatori
Panificatori-Pasticceri e affini

04122014
Fonti, tecniche e immagini

ORE 09,00 Università Cattolica del Sacro Cuore

PRESIEDE
Angelo Baronio
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

Resti materiali nel Mediterraneo tardo antico
Enrico Zanini
Università degli Studi di Siena

La conservazione del grano nel medioevo: testimonianze archeologiche
Carlo Ebanista
Università degli Studi del Molise

Molitura e produzione del pane: evidenze nelle strutture materiali
Marcello Rotili
Seconda Università degli Studi di Napoli

Mulini e mugnai nel Mezzogiorno medievale
Alessandro Di Muro
Università della Calabria, Cosenza

Mixtum matutinum

ORE 11,00

PRESIEDE
Andrea Zorzi
Università degli Studi di Firenze

Tecniche e prodotti nella trattatistica agronomica
Simona Gavinelli
Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

La dietetica antica e medievale
Marilyn Nicoud
Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse

Medicina e alimentazione: aspetti dietetico-nutrizionali
David Gentilcore
University of Leicester

Pane bianco e pane nero, del ricco e del povero
Pietro Dalena
Università della Calabria, Cosenza

Il pane e le reliquie: gli statuti di Marsiglia
Vinni Lucherini
Università degli Studi di Napoli Federico II

Refectio convivialis
Feria quinta, id est Jovis dies: pane et pulmentis

giovedì

Esercitazione con forno da campo
della prima guerra mondiale alle ore 14

ORE 15,00

PRESIEDE
Antonio Iacobini
Università degli Studi di Roma La Sapienza

Immagini del pane a Bisanzio tra tardo antico e alto medioevo
Giovanni Gasbarri
Università degli Studi di Roma La Sapienza

Il pane nelle fonti artistiche occidentali alto medievali
Lucinia Speciale
Università degli Studi del Salento, Lecce

Le immagini e gli usi del pane nel medioevo
Francesca Stroppa
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

Le architetture del pane
Xavier Barral i Altet
Université de Rennes II - Università Ca' Foscari, Venezia

Eulogia
vespertina

ORE 17,00

PRESIEDE
Paola Galetti
Università degli Studi di Bologna

Il pane e le rose: donne e cereali nell'iconografia dei Tacuina sanitatis
Giulia Orofino
Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale

Pane e politica. L'esempio dei Bentivoglio
Anna Laura Trombetti Budriesi
Università degli Studi di Bologna

Pane e banchetti nell'arte moderna
Alessandro Cosma
Soprintendenza SPSAE e Polo Museale della Città di Roma

Il pane nelle forme artistiche contemporanee
Silvia Bordini
Università degli Studi di Roma La Sapienza

Il pane al cinema: cultura, forme, comunità
Michele Guerra
Università degli Studi di Parma

Roma, Biblioteca Casanatense ms 4182, Furmentum elixum, f. XCIX.

Esselunga è una delle principali catene italiane nel settore della grande distribuzione che opera attraverso una rete di 149 superstore e supermarket in Lombardia, Toscana, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto, Liguria e Lazio.
La storia di Esselunga inizia nel 1957 con l'apertura a Milano del primo supermercato in Italia; oggi il gruppo è costituito da oltre 20.600 dipendenti, fattura oltre 6,9 miliardi di euro e detiene una rilevante quota di mercato.
L'azienda è costantemente impegnata nell'innovazione di prodotto, nella salvaguardia dell'ambiente e nella tutela del consumatore: produttore oltre che distributore, Esselunga ha tra i suoi punti di forza i prodotti a proprio marchio e i prodotti freschi.
Attenta da sempre al mondo del pane e dei prodotti da forno, Esselunga a partire dal 2006, in seguito al decreto Bersani che liberalizzava le attività della panificazione, ha creato all'interno dei suoi negozi oltre cento forni in cui si produce artigianalmente pane fresco durante l'intero arco della giornata, secondo metodi di lavorazione rigorosamente codificati e 18 varietà di pane standardizzate, riconoscibili e presenti in ogni punto vendita dove è attivo un forno.
Ciò ha portato allo sviluppo di un settore in forte aumento che vede occupati quasi un migliaio di panificatori, addestrati e formati nella Scuola dei Mestieri dell'azienda con corsi teorici e pratici, la cui competenza e manualità viaggia in stretta sinergia con i macchinari, la pianificazione attenta del lavoro, i numerosi controlli di qualità e la selezione accurata delle farine.

ESSELUNGA®

05122014
Forme di civiltà e strutture culturali

ORE 09,00 Università Cattolica del Sacro Cuore

PRESIEDE
Robertino Ghiringhelli
Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

Il pane nella Bibbia
Rosalba Anghileri Paníco
Scuola di formazione teologica "Leone XIII", Perugia

Il pane nella civiltà araba
Roberto Tottoli
Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"

Il pane nel continente asiatico
Lorenzo Pubblici
Sarah Lawrence College, Firenze

Gli usi del pane nell'Estremo Oriente
Noboru Moriyama
Food Chemist, Budapest

Mixtum
matutinum

ORE 11,00

PRESIEDE
Daniele Montanari
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

Il pane nelle civiltà precolombiane
Davide Domenici
Università degli Studi di Bologna

Pane e cereali nel continente americano
Giovanna Gamba | Maria Paola Pasini
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

Forni cooperativi "anelli", casse rurali e sviluppo sociale
Pietro Cafaro
Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

La festa del pane nell'ideologia fascista
Francesco Perfetti
Luiss Università Guido Carli, Roma

Dalla storia alla memoria: i musei del pane
Donata Levi
Università degli Studi di Udine

Refectio convivialis
Feria sexta, id est Veneris dies: pane condito et oleribus

venerdì

ORE 15,00

PRESIEDE
Francesco Sabatini
Accademia della Crusca, Firenze

Il pane nella letteratura latina
Gianenrico Manzoni
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

Il pane nelle chiese di tradizione siriaca
Emidio Vergani
Pontificio Istituto Orientale, Roma

Il pane nelle fonti linguistiche
Elda Morlicchio
Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"

ORE 17,00

"Non bene prandetur, cum panis abesse videtur". Proverbi sul pane
Paolo Chiesa
Università degli Studi di Milano

Il pane nelle fonti letterarie moderne
Ermanno Paccagnini
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

Pane nostro, suggestioni dalla letteratura contemporanea
Predrag Matvejević
Università degli Studi di Roma La Sapienza

NOTE CONCLUSIVE
Cristina Cappellini
Assessore alle Culture, Identità e Autonomie della Regione Lombardia

Eulogia
vespertina

Roma, Biblioteca Casanatense ms 4182, Panis de simila idest panis albus, f. CXIX.

06122014 sabato

Il pane di ieri e le frontiere di domani

ORE 09,00 Università Cattolica del Sacro Cuore

PRESIEDE

Luigi Pati
Preside della Facoltà di Scienze della Formazione
Università Cattolica del Sacro Cuore

SALUTI DI APERTURA

Luigi Morgano
Deputato del Parlamento Europeo

Pierluigi Malavasi
Alta Scuola per l'Ambiente, Università Cattolica del Sacro Cuore

Le varietà di Nazzareno Strampelli
Gaetano Boggini
Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, Sant'Angelo Lodigiano

La panificazione di ieri e di oggi, tecnologia e impianti
Riccardo Guidetti
Università degli Studi di Milano

Pane e salute: un binomio per la vita
Marco Gobbetti
Università degli Studi di Bari

Nutrire il pianeta
Pier Sandro Cocconcelli
Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Pane, cibo eletto e simbolo di civiltà
Giancarlo Pallavicini
Accademia delle Scienze della Federazione Russa, Mosca

CONCLUSIONI

UN PANE PER TUTTI
José Graziano da Silva
Direttore Generale della FAO, Roma

Mixtum matutinum

Refectio convivialis
Sabbatum, id est Saturni dies: pane dulci et fructibus

Roma, Biblioteca Casanatense ms 4182, Trii, f. LXXXIV; nella pagina a fianco: Melega, f. XC; Panis azimus, f. CXXI; Sauich idest pultes tritici, f. LXXX.

Laboratori
a CAST Alimenti dalle ore 18 alle 20

via Serenissima 5, Brescia - fermata metrobus "Sant'Eufemia"

1122014
Ingredienti del pane

2122014
Forme del pane

3122014
Sapori del pane

INTERVENGONO

Piergiorgio Giorilli
Richemont Club Italia

Andrea Giomo
Tecnologo alimentare

Franco Antoniazzi
Università di Parma

4122014
Simboli del pane

COORDINA

Dario Mariotti
Magazzino Alimentare

PARTECIPAZIONE DI

Roberto Lombardi
Università Cattolica
del Sacro Cuore, Brescia

5122014
Pane e companatico

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria
tel. 030.2357330 - info@laciviltadelpane.it

Roma, Biblioteca Casanatense ms 4182, Siligo, f. LXXXVI .

Comitato scientifico

CESARE ALZATI
Accademia Romena, Bucarest

GABRIELE ARCHETTI
Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

CLAUDIO AZZARA
Università degli Studi di Salerno

EZIO BARBIERI
Università degli Studi di Pavia

ANGELO BARONIO
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

XAVIER BARRAL I ALTET
Università di Rennes II e Ca' Foscari di Venezia

ROBERTO CAPELLO
Federazione Italiana Panificatori

PAOLO CHIESA
Università degli Studi di Milano

ALFIO CORTONESI
Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

PIETRO DALENA
Università della Calabria, Cosenza

ALESSANDRO DI MURO
Università della Calabria, Cosenza

CARLO EBANISTA
Università degli Studi del Molise

GIUSEPPE FERRANDI
Esselunga

BRUNO FIGLIUOLO
Università degli Studi di Udine

COSTANTINO GABARDI
Enogastronomo

GERMANA GANDINO
Università del Piemonte Orientale, Vercelli

SIMONA GAVINELLI
Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

ROBERTINO GHIRINGHELLI
Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

PIERGIORGIO GIORILLI
Richemont Club Italia

ROBERTO GRECI
Università degli Studi di Parma

EWALD KISLINGER
Universität Wien

BEPPE MAFFIOLI
Chef, Ristorante Carlo Magno, Collebeato (Bs)

TOMMASO MAGGIORE
Università degli Studi di Milano

DARIO MARIOTTI
Magazzino alimentare, Brescia

IGINIO MASSARI
Maestro di pasticceria, Brescia

MASSIMO MONTANARI
Università degli Studi di Bologna

ELDA MORLICCHIO
Università degli Studi di Napoli, L'Orientale

SIMONA NEGRUZZO
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

GIANCARLO PALLAVICINI
Accademia delle Scienze della Federazione Russa, Mosca

WALTER POHL
Universität Wien

MARINA RIGHETTI
Università degli Studi di Roma La Sapienza

MARCELLO ROTILI
Seconda Università degli Studi di Napoli

VITTORIO SANTORO
CAST Alimenti

LUCINIA SPECIALE
Università degli Studi del Salento, Lecce

FRANCESCA STROPPA
Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia

DANIELA TAMBURINI
Sperimenta. Centro di formazione attravero il cinema

GIOVANNI VITOLO
Università degli Studi di Napoli Federico II

CON IL SOSTEGNO DI

Esselunga

CON IL PATROCINIO DI

Parlamento Europeo

FAO

UNESCO - Commissione Nazionale Italiana

Padiglione Italia - Expo Milano 2015

Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo - Archivio di Stato di Brescia

Regione Lombardia

Provincia di Brescia

Comune di Brescia

Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto

Accademia della Crusca, Firenze

Facoltà di Scienze della Formazione Università Cattolica del Sacro Cuore

ExpoLab, Università Cattolica del Sacro Cuore

Le Università per Expo 2015 Comitato scientifico del Comune di Milano

Museo Bagatti Valsecchi, Milano

Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, Sant'Angelo Lodigiano

Federazione Italiana Panificatori

Unione Regionale Panificatori Lombardia

Sindacato Panificatori della Provincia di Brescia

Brixia sacra. Memorie storiche della diocesi di Brescia

Fondazione Cariplo

Fondazione Cogeme

Centro Studi Michea

CON LA COLLABORAZIONE DI

Camera di Commercio di Brescia

ATS - Sistema Brescia per Expo

Prin 2010-2011, UR Bologna

Dipartimento di Storia moderna e contemporanea Università Cattolica del Sacro Cuore

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

Biennale di Studi Longobardi, Benevento

Archivio di Stato di Brescia

Biblioteca Casanatense, Roma

Centro studi per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale "Anna Maria Nada Patrone" - CeSa

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

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

Associazione per la storia della Chiesa bresciana

Centro Pastorale, Sede di Brescia Università Cattolica del Sacro Cuore

Archivio privato Vincenzo Conti (Brescia)

Fondazione ASM

Fondazione Brescia Musei

Fondazione Dominato Leonense

Ascom, Brescia

Associazione Artigiani, Brescia

Made in Provincia di Brescia

Bresciatourism

Istituto Artigianelli - Museo Piamarta (Brescia)

IAR. Fondazione istituzioni agrarie raggruppate onlus

Sconfinarte

Centro culturale artistico della Franciacorta e del Sebino

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Richemont Club Italia

Guido Berlucchi & C. SpA

Molino Dallagiovanna

Cassa Padana

Magazzino alimentare

Sperimenta. Centro di formazione attraverso il cinema

Orione. Cultura, lavoro, comunicazione

Mario Setter, riproduzioni Theatrum sanitatis della Casanatense

CENTRO STUDI LONGOBARDI

Avviato per valorizzare il sito seriale UNESCO "I Longobardi in Italia. I luoghi del potere (568-774 d.C.)", con particolare riguardo «alle sedi monumentali di ambito lombardo (Brescia e Castelseprio - Torba)» (art. 2 dello Statuto), il Centro Studi Longobardi è stato istituito dalla Regione Lombardia con sede al Museo Bagatti Valsecchi di Milano e ambiti operativi a Brescia e Varese.
Suoi compiti sono lo studio del patrimonio longobardo e «l'indagine storico-documentaria sulle comunità che, in modo sincronico e diacronico, si sono sviluppate autonomamente nel corso dei secoli» in Italia e in Europa.
Un Comitato direttivo, presieduto da Gabriele Archetti, programma e dà compimento alle attività del Centro che un Consiglio scientifico internazionale vaglia e propone.

Si tratta di uno strumento aperto e senza fini di lucro, nato dalle sollecitazioni di differenti realtà accademiche, che dialoga con le istituzioni scientifiche, culturali e territoriali per costruire una rete positiva di collaborazioni lavorative e conoscitive sulle tracce delle società longobarda e italiana.
Il convegno scientifico pluridisciplinare intorno alla "civiltà del pane" esprime questi intendimenti programmatici, che, attraverso uno dei prodotti fondamentali dell'alimentazione, guardano alla storia dell'umanità nella sua interezza.

Museo Bagatti Valsecchi | Via Gesù, 5 - 20121 Milano
info@centrostudilongobardi.it

La civiltà del pane
Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico

Convegno internazionale di studio
Brescia, 1-6 dicembre 2014
Università Cattolica del Sacro Cuore

Direzione scientifica
GABRIELE ARCHETTI

Segreteria scientifica ed organizzativa
FRANCESCA STROPPA

Iniziativa promossa da

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore | CENTRO STUDI LONGOBARDI | CAST ALIMENTI | ESSELUNGA

INFO

Magazzino Alimentare
Via Serenissima 5 - 25135 Brescia
Tel. 030.2357330
info@laciviltadelpane.it
www.laciviltadelpane.it

laciviltadelpane
@civpane

Servizio Formazione Permanente
Università Cattolica del Sacro Cuore
Contrada Santa Croce 17
25122 Brescia
Tel. 030.2406501-504

Ingresso libero
per lezioni e degustazioni
solo con prenotazione
info@laciviltadelpane.it
030.2357330