

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.



la civiltà del pane

Storia, tecniche e simboli
dal Mediterraneo all'Atlantico

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



“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

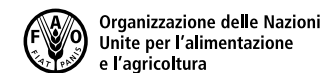
Università Cattolica del Sacro Cuore **Aula Magna Giuseppe Tovini** via Trieste 17

* 1-6122014

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

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.

CON IL PATROCINIO DI



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





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

01122014

La civiltà del pane

lunedì

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

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



Eulogia
vespertina



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

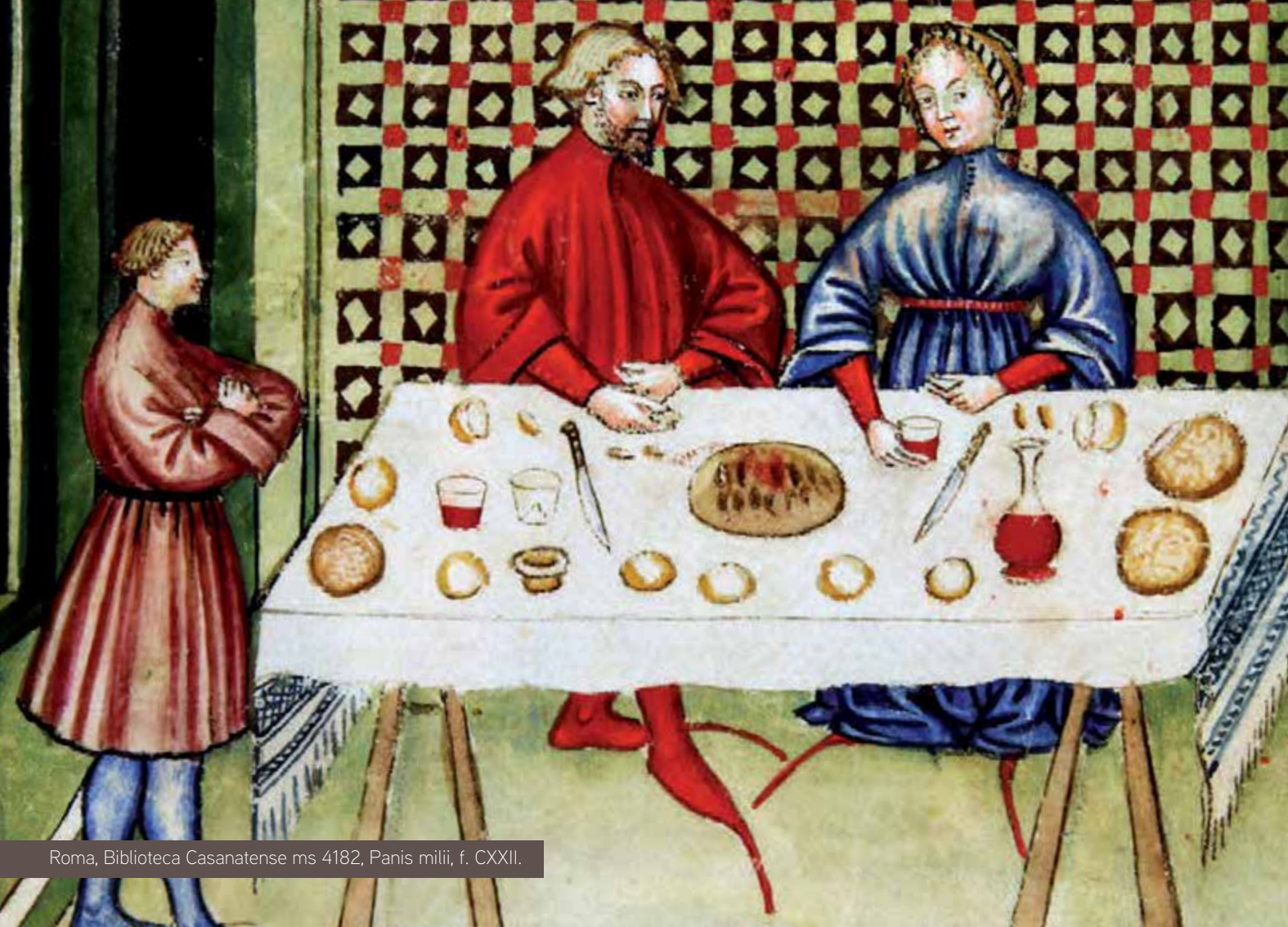
PRESIEDE
Irma Naso
Università degli Studi di Torino

**Pane domestico e pane di fornaio nelle città
del Mediterraneo nord-orientale**
Antoni Riera Melis
Universitat 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 Mocarrelli
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.



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

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

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

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

venerdì

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

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

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 siriana

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



Mixtum
matutinum



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



Eulogia
vespertina



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

06122014

Il pane di ieri e le frontiere di domani

sabato

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

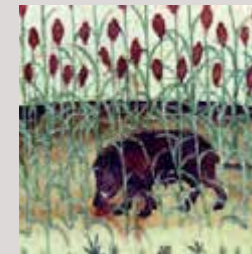


Roma, Biblioteca Casanatense ms 4182, Trii, f. LXXXIV; nella pagina a fianco: Melega, f. XC; Panis azimus, f. CXXI; Sauich idest pultes tritici, f. LXXX.

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

COORDINA

Dario Mariotti
Magazzino Alimentare

PARTECIPAZIONE DI
Roberto Lombardi
Università Cattolica
del Sacro Cuore, Brescia

4¹²2014
**Simboli
del pane**

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 attraverso 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
realità 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 STROPPIA

Iniziativa promossa da



INFO

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

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



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



[@civipane](https://twitter.com/civipane)



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