

con la partecipazione di

CONVEGNO INTERNAZIONALE

...come sa di sale lo pane altrui

IL PANE DI MATERA
E I PANI DEL MEDITERRANEO

Matera, 5 - 7 settembre 2014

Mediateca

Museo Archeologico Nazionale

"Domenico Ridola"





CONVEGNO INTERNAZIONALE

...come sa di sale lo pane altrui

IL PANE DI MATERA
E I PANI DEL MEDITERRANEO

Matera, 5 - 7 settembre 2014

“...rappresentano l’opera combinata della natura e dell’uomo”.

Con questa frase il Comitato per il Patrimonio dell’umanità UNESCO ha definito il paesaggio culturale.

Qualsiasi sistema d’interazione tra l’attività umana e l’habitat naturale è quindi considerato come un paesaggio culturale. Cosa lega un paesaggio culturale all’alimentazione? Le relazioni sono infinite perché un paesaggio agrario può darci informazioni sulle abitudini di un popolo e riesce a trasmettere il senso di appartenenza ed identità a un gruppo. Tutte le volte che si cucina, si manipolano i prodotti della natura. Questa manipolazione può definirsi culturale perché è un’azione piena di significati, funzioni e simboli identitari. Il cibo distingue non soltanto le classi sociali, ma le diverse religioni, le diverse etnie o, semplicemente, l’appartenenza e/o la provenienza geografica.

In definitiva, il cibo è cultura.

Mentre nel passato su una qualsiasi mensa si trovavano solo pietanze provenienti dalle coltivazioni locali e gli alimenti alloctoni erano solo sulle tavole dei più ricchi, oggi, con la globalizzazione, su tutte le tavole troviamo cibi provenienti da culture diverse che insieme si integrano alla perfezione.

Sull’interpretazione del concetto del cibo come nutrimento dei corpi e dell’anima, si basa il Progetto MenSALe.

I paesi dove maggiormente si può pensare ad una valorizzazione del territorio naturale con l’attività filantropica e culturale, sono di sicuro quelli dove il carattere di specificità ed autenticità sono meglio conosciuti. La conoscenza scientifica è quindi alla base della riscoperta dell’importanza dell’alimentazione antica, post-antica, moderna e contemporanea proposta con il progetto MenSALe, il quale sta portando avanti per la Basilicata un processo nuovo di conoscenza multidisciplinare ed interdisciplinare del paesaggio culturale e di semiotica dell’alimentazione.

Ricostruire le vicende legate al mondo dell’alimentazione e delle produzioni alimentari, esaminando i differenti contesti socio-economici e culturali della regione Basilicata, classificando i manufatti per la raccolta, la conservazione, la trasformazione, il trasporto, la cottura e il consumo degli alimenti nella storia, conduce inevitabilmente alla trattazione ed all’analisi delle politiche economiche agrarie e commerciali correlate. Tutto ciò lo si ristabilisce anche attraverso lo studio delle tradizioni agricole, alimentari e culinarie oggetto di produzioni artistiche e documentarie o tramandate oralmente. Da questi dati possono scaturire ulteriori proposte progettuali finalizzate ad una rifunzionalizzazione e al riuso delle strutture e dei relativi contesti tradizionali contribuendo ad uno sviluppo sostenibile della regione, valorizzandone le peculiarità storiche e identitarie del territorio.

Tra gli impatti attesi, tenuto in considerazione il forte appeal che deriva dalla scoperta e riscoperta del valore anche economico del cibo, il quale porta con se diversi momenti di lettura storica, importanza preminente è da dare alla conoscenza di aree al momento poco interessate da attività colturali e di trasformazione alimentare di antica tradizione. Acquista ancora valore l'implementazione e il rafforzamento delle conoscenze a supporto dei prodotti tipici regionali e della catena dell'alimentazione locale. La più naturale delle mission perseguibili a questo punto resta l'implementazione dei flussi turistici legati al tematismo della cultura del cibo e della storia dell'alimentazione.

La diffusione e la comunicazione dei risultati della ricerca relativi alla Basilicata sono state messe a confronto con la cultura e la semiotica alimentare dei popoli dell'area mediterranea.

Questo è stato possibile realizzarlo attraverso l'organizzazione di convegni e seminari internazionali: in particolare, si segnala un convegno sul vino e sull'olio e un altro sul maiale che hanno visto la partecipazione di diverse decine di studiosi provenienti da università e centri di ricerca dei paesi euro-mediterranei. Questo ciclo di convegni si conclude con questo terzo convegno dedicato al pane di Matera e ai pani del Mediterraneo.

La pubblicazione di un cofanetto composto dagli atti di questi tre convegni potrebbe diventare uno strumento di conoscenza e di valorizzazione della regione lucana con ricadute internazionali per quanto attiene anche quel particolare aspetto della cultura, ancora non ben indagato, che è l'economia.

Inoltre, i risultati vengono pian piano inseriti all'interno di una piattaforma dinamica e comunicati in maniera virale anche mediante l'utilizzo di moderni social network e applicazioni dedicate per il web 2.0. Va da se che il modello cantierizzato diviene non solo un semplice progetto pilota, bensì un modello esportabile di valorizzazione ulteriore dei territori, ripetibile per molti comparti territoriali che vedono anche nella "sana" alimentazione possibilità di benefici, di benessere fisico e di benessere per una migliore qualità della vita oltre che economici diretti ed indiretti.

Antonella Pellettieri
Responsabile Scientifico Progetto MenSALe

Programma

Mediateca - Venerdì 5 Settembre 2014

Ore 16,00

INTRODUZIONE

Antonella PELLETTIERI

Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali - CNR

Responsabile Scientifica Progetto MENSALE

Antonio BERNARDO

Autorità di Gestione del PO FESR di Basilicata 2007-2013

Progetti di cooperazione territoriale della Regione Basilicata

Ore 17,00

I PAESAGGI CULTURALI DEL PANE

Presiede

Marcello PITTELLA

Presidente della Regione Basilicata

1. MITI, RELIGIONE E ANTROPOLOGIA

Giuseppe CHIURAZZI

Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali - CNR

Donna generosa e feconda: la terra, il grano, la dea

Ernesto DI RENZO

Università di Roma Tor Vergata

Ma il pane nero sa di amaro?

I generi della panificazione tra gusti della necessità e gusti del lusso

Ore 17,50

Presiede

Ferdinando MIRIZZI

Università degli Studi della Basilicata

2. STORIA E ARCHEOLOGIA

Claudia CERCHIAI MANODORI SAGREDO

già Direttore Coordinatore Archeologo del Ministero per i Beni e le Attività Culturali

C'era il pane per le ostriche...

Annalisa VENDITTI

Regista e autrice Rai

Il pane degli uomini e degli dei: la mola salsa

Luigi CRIMACO

Musei Civici Città di Sessa Aurunca e Mondragone

Produzione del frumento, commercio e panificazione nella Campania antica

Angela CARCAISO

Musei Civici Città di Sessa Aurunca e Mondragone

Produzione agricola e panificazione nell'ager Calenus

Flavia SALVATORI

Istituto Tecnologie Avanzate per i Beni Culturali - CNR

Il pane di Cristo. I livelli semantici del pane nell'iconografia cristiana delle origini

Ilias ANAGNOSTAKIS

National Hellenic Research Foundation Institute for Historical Research

The Loaves of the king and the Loaves of Cinderella.

Byzantine Tales of Bread in Silk and in Ash

Gerasimos MERIANOS

National Hellenic Research Foundation Institute for Historical Research

Bakers in Middle Byzantium

Museo Archeologico Nazionale “Domenico Ridola” - Sabato 6 Settembre 2014

Ore 09,00

I PAESAGGI CULTURALI DEL PANE STORIA E ARCHEOLOGIA

Presiede

Annamaria PATRONE

Direttore Museo Archeologico Nazionale Domenico Ridola di Matera

Maria LEONTSINI

National Hellenic Research Foundation Institute for Historical Research

Plakountai, pies and pancakes: festive and daily baked desserts in Byzantium

Juan Jesus CARO BRAVO

Universidad de Málaga Facultad de Filosofía y Letras

De cereales a pan. Identidades colectivas y alimentos de discordia entre personas e insectos

Maria Grazia MELE

Istituto di Storia dell'Europa Mediterranea - CNR

Dal pane delle feste al pane dei pastori e dei corsari

Giovanni MURGIA

Università degli Studi di Cagliari

Il grano del re: annona e sussistenza nella Sardegna moderna

GRANAI, MULINI E FORNI. LE ARCHITETTURE DEL PANE

Presiede

Salvatore ADDUCE

Sindaco di Matera

Antonio MONTE

Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali - CNR

Molini, silos granari e forni da pane. I siti produttivi, i brevetti, le architetture, il patrimonio industriale

Marcello CORRADO

Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali - CNR

Dal chicco alla pagnotta, dalla raccolta alla cottura: gli spazi del Pane sul territorio lucano

Ore 11,00
Pausa Caffè

Ore 11,15

LA MADRE DI TUTTI I SEMI E IL LIEVITO MADRE: UN MONDO AL FEMMINILE

Presiede

Claudia CERCHIAI MANODORI SAGREDO

già Direttore Coordinatore Archeologo del Ministero per i Beni e le Attività Culturali

Anna REALE

Istituto di Scienze dell'Alimentazione - CNR

Pane e lievito madre, un microcosmo in fermento: alla scoperta dell'invisibile mondo dei microrganismi

Tiziana DI RENZO

Istituto di Scienze dell'Alimentazione - CNR

Ricerca e innovazione per la produzione di nuovi prodotti da forno: il caso della Quinoa (Chenopodium quinoa Willd)

MATERA, CITTÀ DEL PANE

Presiede

Lazzaro Rino CAPUTO

Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Ferdinando MIRIZZI

Università degli Studi della Basilicata

Pane e pani a Matera e nel Mediterraneo

Teresa ZOTTA

Istituto di Scienze dell'Alimentazione - CNR

Il cornetto di Matera: come la scienza decodifica la tradizione.

Visita al Museo Archeologico Nazionale "Domenico Ridola",
con Annamaria PATRONE

Direttore Museo Archeologico Nazionale Domenico Ridola di Matera

Ore 15,30

Visita ai Sassi e al Parco delle Chiese Rupestri.

Visita a Palazzo Lanfranchi e alla Mostra “*Pasolini a Matera. Il Vangelo secondo Matteo cinquant’anni dopo. Nuove tecniche di immagine: arte, cinema, fotografia*”

con Marta RAGOZZINO

Sovrintendente per i Beni Storici, Artistici ed Etnoantropologici della Basilicata

Ore 24,00

Visita al panificio di Matera “*Forno di Gennaro*”.

“*Come si fa il pane a Matera?*” con Giovanni SCHIUMA

Mediateca - Domenica 7 Settembre 2014

Ore 09,30

...più che 'l dolor, poté 'l digiuno. **LETTERATURA E ARTI**

Presiede

Roberto CIFARELLI

Consigliere della Regione Basilicata

Lazzaro Rino CAPUTO

Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Il pane orzato (con sale e vino) da Dante al Novecento

Nicola RUGGIERI

Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali - CNR

Raffigurazioni del pane nell'arte in Basilicata tra i secoli XIV e XX

Fabrizio NATALINI

Università degli Studi di Roma Tor Vergata

La Lucania e il cinema

Alberto MANODORI SAGREDO

Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Pane e altro: documenti fotografici

Ore 10,50

Pausa Caffè

Ore 11,10

TURISMO E CULTURA GASTRONOMICA

Presiede

Antonella PELLETTIERI

Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali - CNR

Responsabile Scientifica Progetto MENSALE

Paola SARCINA

Music Theatry International - Cerealia Festival

Cerealia. La festa dei cereali. Cerere e il Mediterraneo. Il primo festival internazionale dedicato ai cereali tra cultura, società, economia, territorio, ambiente e turismo

Adriana GALVANI

Università degli Studi di Bologna

Rettore dell'Università - College Popolare Mediterranea

Un pane sensuale

Barbara GUERRA

www.lestradedellamozzarella.it

Il marketing dei prodotti tipici ed il ruolo dell'ospitalità di territorio

Jocelyne NAPOLI

Université Toulouse III

Laboratory EIREST, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne

La baguette. Cultura e tradizione francese nel mondo

Bèalid ABRICA e Hadj Chaib MASSISSILIA

Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou et CEMOTEVE (UVSQ) Paris

La résurgence du pain ancestrale en Kabylie entre modernité et tradition

Ore 13,00

CONCLUSIONI

Franco SALVATORI

Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Presidente Onorario Società Geografica Italiana



Mangiare
Matera

— vero —
LUCANO
SRLCR

