



Mostra "Esporre il pane. Musei e dialoghi espositivi" 14 ottobre - 10 novembre 2019

Nell'ipogeo che ospita una delle sedi della Fondazione Sassi, è in corso a Matera fino al 10 novembre la mostra "**Esporre il pane. Musei e dialoghi espositivi**" inaugurata il 14 ottobre, dopo il convegno "**Il senso del pane. Sguardi di antropologia**". Ai due eventi è stato invitato il Museo Etnografico dell'Alta Brianza con sede a Galbiate, che dal 2003, anno della sua apertura al pubblico, rappresenta un'istituzione particolarmente attiva ed apprezzata del nostro territorio, anche tra i musei demoetnoantropologici a livello nazionale. Infatti a Matera per questo appuntamento di studio legato al pane sono stati invitati cinque musei di altrettante regioni italiane, tra cui il MEAB. Il museo con sede nel Parco Monte Barro, ente sovarcomunele che lo finanzia, ha avuto negli anni vari riconoscimenti e diversi premi per il valore delle sue ricerche, delle sue pubblicazioni e per la capacità di coinvolgimento sociale che esprime.

Il convegno materano ha visto gli interventi di vari docenti universitari e dei direttori dei musei invitati per la mostra, che hanno parlato del pane nelle diverse tradizioni regionali ma anche delle virtù alimentari e dei valori simbolici legati a questo alimento diffuso presso gran parte delle culture umane.

Oltre al Museo Etnografico dell'Alta Brianza hanno presentato le loro ricerche e un saggio dei loro patrimoni il Museo dei Monte Lepini di Roccaporga (Latina), il Museo Pasqualino di Palermo (Sicilia) (Museo Majorano di Taranto e il Museo Ettore Guatelli di Ozzano Taro (Pr).

Per l'occasione il Museo Etnografico dell'Alta Brianza ha realizzato nei mesi che hanno preceduto l'evento materano un documentario, realizzato con la regia di Massimo Pirovano, direttore del MEAB, e le riprese di Giosuè Bolis, intitolato ***Il cibo di tutti. Etnografie del pane in Lombardia***. Il film è articolato in tre capitoli che rappresentano altrettanti punti di vista sulle culture del pane, ieri ma soprattutto oggi, secondo la prospettiva dell'etnografia che si distingue da quella storica pur comprendendola. Per venire alle tre parti del documentario, ***Pani al museo*** presenta, attraverso le parole delle loro guide, due musei lombardi distanti tra di loro e diversi per il punto di vista che offrono al visitatore, parlando di cereali e di pani: il Museo del Pane di Sant'Angelo Lodigiano lo fa considerando la storia della ceralicoltura e della panificazione su una scala internazionale, dalla preistoria ai decenni scorsi, e nel caso del Museo Vallivo di Valfurva, parlando del posto che il pane di segale occupava nel lavoro e nella vita tradizionale degli abitanti della valle. In entrambi i casi oggetti, prodotti e attrezzature sono affiancati da filmati che illustrano le varie fasi produttive che dai lavori agricoli portano al consumo

dei pani. **Pani di famiglia** costituisce invece un omaggio a tre famiglie brianzole che dall' 800 o dal primo '900 portano avanti un lavoro che richiede sacrifici, passione e varietà di competenze, oltre che capacità di adeguarsi al mercato, a volte anche condizionandolo in senso positivo: si tratta dei panifici Ronchetti di Galbiate, Cattaneo di Sirone e Riva di Sala al Barro. Il documentario mostra come si svolge oggi il lavoro nei forni, evidenziando il rilievo che nella produzione continuano ad avere i pani tradizionali, anche festivi come i *cavigión* di mezza Quaresima, e i pani o i prodotti da forno che si sono aggiunti negli ultimi decenni. In questo capitolo del film si fa cenno anche all'iniziativa di solidarietà sociale del "Pane sospeso" promosso dai panificatori lecchesi negli ultimi anni. La terza parte del documentario intitolato **Pani migranti** è dedicato ad alcune donne e ad alcuni uomini arrivati in Italia da Paesi lontani con i loro costumi alimentari e quindi anche con i loro pani. Per qualche prodotto si parte dalla ricetta affidata a un fornaio brianzolo o lecchese che l'ha poi realizzato, ma la maggior parte delle protagoniste e dei protagonisti parlano delle loro usanze facendo in prima persona i pani, lievitati o meno, cotti in forno o sul fuoco, frutto di tradizioni secolari nei Paesi di provenienza o influenzati da abitudini portate dai colonizzatori; pani consumati quotidianamente o realizzati per qualche occasione festiva. Il film si conclude con le immagini dei "Pani del Mediterraneo" che ogni anno, in una piazza di Lecco, permette ai passanti e in primo luogo ai lecchesi di assaggiare vari cibi che gli stranieri offrono loro, scoprendo sapori nuovi forse destinati ad entrare nella nostra dieta quotidiana, come è accaduto nei secoli e nei decenni passati per altri cibi, che consideriamo ormai per noi "normali".

La documentazione realizzata dal MEAB, per l'occasione, è stata integrata da un filmato sul progetto *Lo Pan Ner*, dedicato dall'Archivio di Etnografia e Storia Sociale della Regione Lombardia, al pane delle Alpi, con una manifestazione che si tiene da qualche anno in varie località di diversi Paesi alpini e per la Lombardia nelle province di Sondrio e di Brescia.

Nei prossimi mesi il film verrà presentato al pubblico del Lecchese e della Brianza, a partire da una proiezione che avrà luogo al MEAB.

Il documentario **Il cibo di tutti. Etnografie del pane in Lombardia** ha goduto della collaborazione di diversi enti e associazioni:

Con il contributo di



In collaborazione con



Massimo Pirovano
Direttore MEAB