

WWW.LAVOCEDELTEMPO.IT

SETTIMANALE

il nostro tempo

Sped. in A.P.-D.L. 353/2003
(conv. in L.27/02/2004 n° 46)
art.1 comma 1, CB-NO/Torino

con La Voce del Popolo

Primo Direttore
Carlo Chiavazza

DOMENICA 31 GENNAIO 2016 | ANNO 7 | NUMERO 4

€ 1,50

| Milano | Sulla scia di Expo, l'associazione Diesse Lombardia torna a parlare del valore del cibo organizzando laboratori gratuiti di formazione per i ragazzi delle scuole, dalle elementari alle superiori

Pane e vino: riti e miti di due alimenti quotidiani

Maria Angela Masino

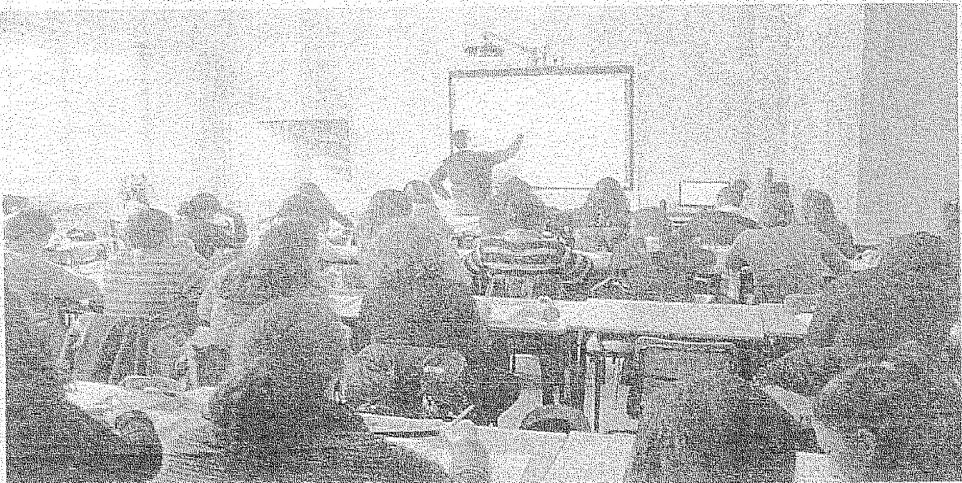
Sulla scia di Expo 2015 torniamo a parlare di cibo, in particolare di pane e vino, due elementi quotidiani e Diesse Lombardia, associazione di docenti coordinata dalla presidente Maria Carmela Ferrante, lo farà organizzando laboratori gratuiti per i ragazzi delle elementari, delle medie e dei primi anni delle scuole superiori. Il progetto si chiama «Pane&Vino» ed è finanziato da Fondazione Cariplo. Dare una forma ad acqua e farina, impastare e cuocere, significa trasformare le cose, dar loro gusto, profumo, ma soprattutto senso, senza ridurre tutto a mera "abbuffata".

Nelle nostre campagne fino agli anni Cinquanta il pane, come dice il monaco di Bose Enzo Bianchi, era a ben guardare oltre che un nutrimento necessario anche qualcosa di cui ci si doveva occupare con molta pazienza. Preparare il pane poteva diventare un momento di meditazione e di sogno: nella vita contadina, per esempio, questo alimento richiamava immediatamente i campi di grano che si alternavano alle vigne: il loro giallo che si stagliava nel cielo sembrava dilatarsi fino a prendere la forma di un quadro.

Pagnotta uguale welcome

In molti paesini e frazioni offrire del pane era il modo più felice per dare il benvenuto a un ospite e condividerne con lui quel poco che c'era nella propria dispensa. Attraverso questo gesto, chi riceveva il dono del pane si sentiva accettato e chi donava si sentiva gratificato.

Ma anche l'eco di questo mondo sembra



essersi perduto: è sempre più diffuso il costume di mangiare fuori casa, da soli, ed è proprio per contrastare questa "cattiva abitudine" e sensibilizzare i ragazzi al recupero della tradizione conviviale che si inserisce il progetto di Diesse Lombardia. Un'iniziativa che, oltre al convegno e ai laboratori di panificazione gratuiti, prevede percorsi educativi, cinematografici e nutrizionali, consentendo così di mettere al centro dell'attenzione due alimenti-chiave delle consuetudini mediterranee: il pane e il vino. Due cibi che raccontano le vicende dell'uomo e della società offrendo una chiave di lettura particolare, in cui la dimensione culturale e nutrizionale si combinano in modo originale, plasmando popoli, territori e culture, dando così vita a valori quali la convivialità, la sacralità e la condivisione.

La gioia di stare insieme

Numerosi e vari possono essere i percorsi di approfondimento intorno a questi due alimenti, il pane e il vino, ma uno

Attraverso la loro storia è possibile raccontare quella del nostro Paese. Riscoprire il valore della tradizione

rimane il tema dominante attraverso la loro storia è possibile raccontare la nostra. È possibile riascoltare le voci e i suoni antichi che scandivano lo scorrere del tempo, è possibile ricostruire le abitudini quotidiane passate e presenti.

«Mia madre», scrive Enzo Bianchi nel suo libro «Il Pane di ieri» (ed. Einaudi), «deponeva sul tavolo ogni mattina il pane di ieri, un fiasco di vino, un orcio d'olio e una saliera tutto ricoperto da un tovagliolo da lei ricamato con la scritta: l'olio, il pane, il vino e il sale siano lezione e consolazione».

Sì, pane e vino sono anche riti, insegnamenti di



fede, di amicizia, del vivere insieme. A tavola non si condivide soltanto il cibo, ma sguardi, parole, sorrisi, punti di vista. Mangiare pane e bere vino è una dimensione che apre alla comunione, che richiama l'opera di Dio che ci nutre, ci dà la vita e ci mette in contatto con tante persone: tutti coloro che hanno contribuito alla coltivazione e alla produzione del cibo.

E giusto che i nostri ragazzi attraverso i laboratori di panificazione riacquistino il gusto delle cose semplici, del fare insieme, del cucinare insieme. Tutte azioni che restituiscano un senso diverso al vivere che non è solo un susseguirsi di lavoro e doveri, ma gioia, emozioni, calore familiare.

La tavola luogo di umanizzazione

Film come «Il pranzo di Babette» ci ricorda che gustare insieme una pietanza è un atto d'amore verso noi stessi e i nostri commensali. «Non c'è posto al mondo che ami più della cucina», scriveva Banana Yoshimoto all'inizio del libro «Kitchen», romanzo che ha dato grande successo alla scrittrice giapponese. Nella storia della protagonista le cucine sono i luoghi del sogno, rappresentano il

calore della famiglia, riempiono la "pancia", ma anche il cuore. Come apprendistì nella bottega dell'artigiano è proprio in cucina che i nostri figli imparano la magia alchemica della preparazione dei cibi che dovrebbe essere un affare di famiglia, un gioco in comune, un momento di collaborazione durante il quale è più semplice ascoltarsi e quindi comprendersi.

| SCIENZA |

Timmagini, video, testi-monianze, laboratori illustrano i contenuti di un progetto che trasforma due alimenti quotidiani come il pane e il vino in un appassionante percorso fatto di sapori, colori, aneddoti e racconti. Momento *clou* dell'iniziativa organizzata dall'associazione diesse Lombardia sarà il convegno che si terrà a Milano lunedì 8 febbraio (ore 16,30) presso l'Istituto professionale statale Cavalieri (via Olona 14). Per informazioni www.diesse-lombardia.it.