

CERVENO. Tre progetti in uno al via da sabato

«Il cibo delle Alpi» svela le eccellenze di arte, storia e sapori

Nel programma spicca il piano di valorizzazione del pane di segale



Fornaie camune alle prese col pane di segale

Si intitola «Il cibo delle Alpi», e la definizione racchiude tre progetti, locale il primo, regionali e internazionali gli altri due, che coinvolgono anche il Distretto culturale di Valcamonica, il Comune di Cerveno e altre amministrazioni locali.

Il sipario è stato alzato ieri a Breno dalla presidente del Distretto, Simona Ferrarini, dalla sindaca di Cerveno Marzia Romano e da Elena Turetti, che si occupa di progetti di educazione e di salvaguardia del patrimonio culturale della valle, e sul palco è apparso per primo l'evento che si terrà sabato nella Casa Museo di Cerveno.

«DA MANGIARE con gli occhi - Il cibo nell'arte della Valle Camonica tra XIV e XVI secolo e oltre», è il titolo della ricerca che Virtus Zallot, docente d'arte medievale dell'Accademia di Belle arti Santa Giulia di Brescia, ha raccolto in una pubblicazione. È una guida per chi visita chiese o musei, perché riesca a scorgere particolari di un affresco o di una pala (del Romanino, di Paolo da Caylina e più recentemente di Franca Ghitti) che normalmente non si notano e che rappresentano elementi gastronomici (posate, frutta, bicchieri ecc.).

Si intitola invece «Le painner» la seconda edizione del

progetto di livello interregionale destinato a promuovere la salvaguardia nell'intero arco alpino del pane di segale attraverso la riproposizione delle eredità immateriali: il recupero e la riaccensione dei forni e la produzione. Elena Turetti ha ricordato che finora in valle sono state trovate tracce di non meno di quaranta impianti di cottura, alcuni in buone condizioni strutturali (diversi dei quali riattivati o da riattivare), senza contare i mulini, e che lo scorso anno alla prima edizione a Vezza d'Oglio l'iniziativa ottenne un grande successo.

Infine, «Apfoodway» è un piano europeo triennale (coinvolge Francia, Svizzera, Italia, Germania, Austria e Slovenia) con un approccio interdisciplinare e appunto transnazionale al patrimonio culturale della tradizione alpina. L'obiettivo principale è quello di «trasmettere i saperi legati a tecniche di produzione, abitudini al consumo e antiche pratiche sociali, insieme alla salvaguardia dei paesaggi produttivi alpini».

Quest'ultima iniziativa, che grazie all'impegno dei partner sarà candidato come patrimonio alimentare alpino nelle liste del Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, verrà appunto presentato con gli altri sabato a Cerveno dalle 16,30. • L.RAN.