

Notizie *di* Cultura ^{bresciana} della Fondazione Civiltà Bresciana

Bresciani in America in una mostra a S. Giulia



La Fondazione Civiltà Bresciana ha organizzato per il 23, 24 e 25 maggio «Brescia in America», una mostra allestita nello spazio conferenze di Santa Giulia, sui Bresciani che hanno seguito le rotte di Colombo.

Anche attraverso questa iniziativa la Fondazione prosegue nell'intento di rilanciare e sviluppare i temi già proposti nelle precedenti mostre «Bresciani sulle rotte di Colombo» e «Giovanni Paoli primo tipografo d'America».

Dopo la grandissima mostra d'arte «America!», senza instaurare paragoni o confronti di sorta – come ha affermato mons. Fappani – si vogliono sottolineare i rapporti di civiltà fra Brescia e il grande continente americano rilanciando e sviluppando gli studi sull'emigrazione bresciana in America.

Vengono così ricordati missionari, esuli politici e artisti che si sono affermati in America come ad esempio: il pittore Giacomo Bergomi, lo scultore Angelo Zanelli, il regista Renzo Frusca, il pianista Arturo Benedetti Michelangeli, il giornalista Basilio Citadini o il fotografo Pietro Ferrari.

Ai tanti nomi noti bisogna aggiungere poi i numerosi emigranti che, anche dalla nostra provincia, partirono attratti da una prospettiva migliore. Gli spazi espositivi sono aperti dalle 9 alle 19 (ingresso gratuito sabato 24 e domenica 25).



DE LACTE ET CASEO LATTE E FORMAGGIO Il bianco colore delle terre di Lombardia

Incontro nazionale di studio
Brescia, 29-30 maggio 2008

Il progetto del "distretto del latte", promosso dall'Assessorato all'agricoltura della Provincia di Brescia, si sostanzia in una tradizione produttiva che affonda le sue radici fin dalla presenza umana nella Pianura Padana. Per dare contenuto culturale e storico all'iniziativa di promozione e valorizzazione territoriale, e mostrare altresì le grandi potenzialità economiche connesse col settore lattiero-caseario nell'ambito della Lombardia orientale, in collaborazione con la Fondazione è stato promosso un convegno nazionale di studio. I lavori si sviluppano in due tempi: il primo, che recupera il senso storico dell'atti-

vità legata all'allevamento, sia stabulare che transumante - che si svolgerà il 29 e 30 maggio 2008 presso l'Università Cattolica di Brescia e la Fondazione Civiltà Bresciana -, e vedrà la partecipazione di alcuni dei maggiori studiosi italiani e storici dell'alimentazione. Il secondo, che si terrà nel primo autunno e vedrà tradursi in proposte operative il progetto del "distretto", come pure, in stretta sinergia con allevatori, produttori e aziende, farà il punto sullo "status quaestionis" del latte in Italia.

In quella circostanza, la Provincia di Brescia si proporrà come capofila nazionale di un set-

tore economico tanto rilevante e quale punto di riferimento per la creazione di un "distretto" produttivo lattiero caseario della Lombardia orientale, una sorta di milk valley padana, comprendente le province di Brescia, Bergamo, Mantova, Cremona e Lodi. Per dar conto di tutto questo abbiamo chiesto all'assessore provinciale all'agricoltura, Gian Francesco Tomasoni, di spiegarci le potenzialità e le prospettive, mentre al prof. Angelo Baronio di offrirne un primo quadro storico.

Dalla transumanza alla stabulazione fissa, da sempre, la storia dell'allevamento nel territorio bresciano è frutto delle felici condizioni ambientali. Le vaste pianure irrigue e i verdi pascoli estivi hanno permesso l'allevamento sin dall'età preistorica. Seguirne le fasi nel corso del tempo è ripercorrere in parte gli antichi sentieri della transumanza.

LA SAPIENZA ANTICA DI MALGHESI E PECORARI

■ ANGELO BARONIO

Non sappiamo se le greggi che hanno ispirato i versi immortali di Virgilio compissero il tragitto della transumanza, se cioè, dopo aver trascorso l'inverno nelle aree della pianura compresa tra la linea dei fontanili e il Po, raggiungessero le Prealpi bresciane e bergamasche per trascorrervi l'estate.

Probabilmente sì, anche se dobbiamo giungere alla seconda metà del secolo VIII, in pieno medioevo, per trovare le prove di tale antichissima tradizione, che deve essere antica quanto la pratica dell'allevamento, documentata dagli archeologi nella zona fin da 3500 anni prima di Cristo. In uno scavo effettuato in una necropoli del Voh di Piadena, infatti, è stato rinvenuto un colino di terracotta, che gli specialisti han-



no concordemente definito come l'arnese che doveva servire per la raccolta della cagliata, durante le operazioni di trasformazione del latte, già ben conosciute dall'uomo di quel periodo.

Possiamo ben dire, dunque, che i contemporanei di Otzi, l'uomo

del Similaun, oltre ad essere abili cacciatori, allevavano bovini e conducevano al pascolo pecore e capre, addomesticate in Medio Oriente nell'area della Mezzaluna Fertile e rapidamente diffuse in Europa e nella pianura Padana, ricavandone il latte, che dimostrano di saper trasformare in latticini e formaggio.

Certo è che in età romana e tardo antica sia nelle ville che organizzavano il latifondo (nella pianura bresciana almeno una ogni tre km² – sostengono gli archeologi), sia nelle piccole proprietà agricole, si intensificò l'attività di allevamento, impegnando l'allevatore stesso a trasformare il latte munto ogni giorno. Ce ne parlano Plinio il Vecchio e Varrone e, con dovizia di particolari, Columella. Dobbiamo tuttavia all'iniziativa dei grandi monasteri benedettini di San Salvatore/Santa Giulia di Brescia e di San Benedetto di Leno i primi interventi per organiz-

DE LACTE ET CASEO

LATTE E FORMAGGIO

Il bianco colore delle terre di Lombardia



Aula Magna dell'Università Cattolica (via Trieste, 17) Giovedì, 29 maggio 2008 ore 10.00

Presiede
Michele Lenoci
Presidente della facoltà di Scienze della Formazione
Università Cattolica del S. Cuore, Milano

Saluto delle autorità

Mariastella Gelmini
Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca scientifica

Alberto Cavalli
Presidente della Provincia di Brescia

Adriano Paroli
Sindaco di Brescia

Gian Francesco Tomasoni
Assessore all'Agricoltura della Provincia di Brescia

Prolusione

Latte e formaggio tra alimentazione, prodotti e simboli
Massimo Montanari
Università di Bologna

Pausa

Imago lactis. Maternità e allattamento nel Medioevo
Carmelina Urso
Università di Catania

La Via Lattea, dal quotidiano all'infinito
Pierluigi Pizzamiglio
Università Cattolica, Brescia

Pausa e buffet con esercitazione didattica dell'Istituto di Istruzione Superiore "V. Dandolo" (Bargnano di Corzano) e la partecipazione dell'ONAF

ore 15.00

Presiede
Ruggero Boschi
Soprintendente emerito

Latte e formaggio nella storiografia

L'Italia settentrionale
Rinaldo Comba
Università Statale, Milano

L'Italia centrale
Angela Lanconelli
Archivio di Stato di Roma

L'Italia meridionale
Alessandro Di Muro
Università della Calabria

L'Italia insulare
Pinuccia Simbula
Università di Sassari

Pausa



Fonti e temi tra poesia e storia

Poesia bucolica e realtà nel mondo antico
Gian Enrico Manzoni
Università Cattolica, Brescia

Latte e cacio tra romanità e tardoantico
Gabriella Amiotti
Università Cattolica, Milano

Il formaggio dei barbari
Claudio Azzara
Università di Salerno

Latte e formaggio: produzione e scambi nell'economia delle corti
Angelo Baronio
Università Cattolica, Piacenza

Sala conferenze della Fondazione Civiltà Bresciana (vicolo S. Giuseppe, 5) Venerdì, 30 maggio 2008 ore 9.00

Presiede
Gabriella Piccinni
Università di Siena

Saluto delle autorità

Antonio Fappani
Presidente della Fondazione Civiltà Bresciana

Andrea Arcai
Assessore alla Cultura del Comune di Brescia

Riccardo Minini
Assessore alle Attività e Beni culturali, alla valorizzazione delle Identità, Culture e Lingue locali della Provincia di Brescia

Latte e formaggio tra immaginario, diritto e consumi

Prodotti, simboli e temi nelle fonti narrative
Simona Gavinelli
Università Cattolica, Milano

Il latte nell'immaginario religioso
Nicolangelo D'Acunto
Università Cattolica, Brescia

Il formaggio nella liturgia e nelle consuetudini monastiche bizantine
Stefano Parenti
Pontificio Ateneo S. Anselmo, Roma

Sicut caseum me coagulasti. Latte e formaggio nel mondo monastico
Gabriele Archetti
Università Cattolica, Milano

Pausa

Norme e alimentazione in età comunale
Roberto Greci
Università di Parma

I consumi in città
Giovanni Cherubini
Università di Firenze

I consumi alimentari a S. Maria della Scala
Beatrice Sordini
Università di Siena

Circolazione e commercio dei prodotti caseari nel Mediterraneo (secc. XIV-XV)
Enrico Basso
Università di Torino

Pausa e buffet con esercitazione didattica dell'Istituto di Istruzione Superiore "V. Dandolo" (Bargnano di Corzano) e la partecipazione dell'ONAF

ore 15.00

Presiede
Alfio Cortonesi
Università della Tuscia, Viterbo

Latte e formaggio nel diritto canonico
Roberto Bellini
Università Cattolica, Milano

Latte e formaggio sulla tavola del principe
Paolo Bianchi
Fondazione Civiltà Bresciana

Latte e formaggio sulla mensa del papa
Simona Iaria
Università Cattolica, Milano

Latte e derivati nella trattatistica
Ennio Ferraglio
Biblioteca Queriniana, Brescia

Pausa

Tra pianura e alpeggi: latte e formaggio in Lombardia

Latte e formaggio in età moderna
Federico Bauce
Università di Verona

Latte e formaggio nei libri di conto domestici
Pier Carlo Morandi
Fondazione Civiltà Bresciana

Alpeggi e produzioni alpine (secc. XV-XVIII)
Oliviero Franzoni
Fondazione Camunitas, Breno

L'evoluzione del settore lattiero-caseario dall'Ottocento al Duemila
Paolo Tedeschi
Università statale Bicocca, Milano
Stefanella Stranieri
Università Statale, Milano

Conclusione dei lavori
Irma Naso
Università di Torino

LA SAPIENZA ANTICA DI MALGHESI E PECORARI

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

zare il settore. Nell'inventario delle corti del monastero, che la badessa del cenobio cittadino fece redigere nell'ultimo quarto del IX secolo, scopriamo le prime forme di stabulazione fissa nella corte di Cicognara, "specializzata" nell'allevamento di bovini, così come quella di Alfiano per gli equini e quelle della pianura lungo la sponda bergamasca dell'Oglio, dotate di una gran riserva di foraggio, destinato ad alimentare le mandrie e le greggi transumanti dalla Bassa alle montagne bergamasche di Sovere e Clusone. Nello stesso straordinario documento si colgono le soluzioni adottate per risolvere i problemi che nascevano con i proprietari dei terreni attraversati e le forme di risarcimento individuate, che prevedevano solitamente il conferimento di latte o un quantitativo determinato di latticini e formaggi. Tale forma di prelievo, debitamente organizzata, diventerà parte integrante del sistema impositivo messo in atto dai comuni rurali nel XII e XIII secolo. La riscossione dell'eratico, la tassa per il pascolo delle malghe, condotte nei prati della pianura da malghesi e pecorari, prevalentemente bergamaschi e bresciani, avveniva – pertanto – mediante il conferimento, com'era consuetudine, di latticini e formaggio nella quantità stabilita dal consiglio del comune rurale interessato. Con tentativi di evasione, che i documenti del tempo evidenziano. Come nel caso dei rettori del comune di Leno, che si videro costretti a convocare nel 1224 l'assemblea dei 556 capifamiglia per eleggere propri sindaci, incaricati di avviare una causa contro i malghesi e pecorari bergamaschi, in particolare di Clusone, colpevoli di aver pascolato le proprie mandrie nel territorio del comune senza aver versato il prescritto eratico, e di recuperare il corrispettivo del latte, dei latticini e del formaggio non conferiti. Di quanto fosse l'ammontare del contenzioso tra Lenesi e malghesi bergamaschi e di quali latticini e a che tipo di formaggio si facesse riferimento, i documenti rimasti non ci dicono. In concreto, si doveva trattare di *caseum*, corrispondente all'odierno formaggio stagionato, o di *mascherpa*, specie di ricotta vaccina salata e talvolta affumicata; oppure

Brescia e la sua storia: metti la tua firma

versa il 5 per mille
alla Fondazione Civiltà Bresciana

Chi decide di destinare, il 5 per mille, deve firmare nel primo riquadro, quello delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale (ONLUS), ed inserire il codice fiscale della nostra fondazione

98013490176



di *scumaria*, ottenuta schiumando dalla *caldera* i fiocchi affioranti nel processo di produzione di ricotta e omogeneizzati e insaporiti con erbe ed essenze del bosco (come ha messo in evidenza una recente indagine per la Valcamonica). Prodotti cioè che, con tutta evidenza, costituiscono gli antenati delle molteplici varianti di cui è ricco il territorio bresciano, frutto di un processo di sperimentazione e di arricchimento di una tradizione millenaria di allevamento e di trasformazione del latte.

Del cui aggiornamento si fanno interpreti ancora una volta i monaci. Da un lato i cluniacensi, impegnati tra XI e XIV secolo a perfezionare il modello organizzativo delle produzioni integrate e della transumanza di corto raggio per far fronte alla domanda dei consumi in crescita della città. Dall'altro i cistercensi, cui va il merito di aver incrementato il patrimonio bovino, compiendo un salto di qualità nel regime alimentare degli animali allevati nella grangia, il loro modello innovativo di azienda agricola, con la diffusa applicazione della tecnica della marcita nell'organizzazione del sistema di produzione del foraggio.

Ad essi si affiancheranno le sperimentazioni nelle aziende signorili, sorte all'ombra dei castelli e delle rocche che segnano il paesaggio della pianura, sul modello di quelle che Ludovico il Moro promuove nel suo ducato, e nel Lodigiano in particolare, nell'intento di realizzare un sistema anonario di garanzia per le esigenze di approvvigionamento della città, ottimizzando a tal fine il grande patrimonio idrico, ma anche i sistemi produttivi, compresi quelli dell'allevamento e della trasformazione del latte, mettendo a frutto i consigli e le invenzioni del grande Leonardo. Ma

sono le indagini e le riflessioni dei bresciani Agostino Gallo e Camillo Tarello, che segnano la nascita dell'agricoltura e dell'allevamento moderno. Riflettendo sulla crisi del sistema produttivo, travolto nei suoi addetti dal flagello della peste, impoverito, dunque, per la perdita del bagaglio di conoscenze e di sapienza produttiva affidato alla tradizione, per la ripresa essi indicano soprattutto un metodo, quello sì di un maggior profitto nell'impresa agricola, ma anche della maggior

produttività del lavoro agricolo.

Si fanno promotori di un modello razionale, teso ad ottimizzare le risorse, potremmo dire, per migliorare produttività e profitto in ogni segmento del mondo agricolo, compreso quello dell'allevamento, della trasformazione del latte e della produzione di latticini e formaggio. Avendo la consapevolezza, come testimonia il Gallo, di aver davanti prodotti di alta qualità, apprezzati in Italia e nel resto dell'Europa. Afferma, infatti, che «ne vanno tanti a Roma e più a Venezia e nell'Alemagna e con tal reputazione che sono apprezzati maggiormente de' detti Piacentini e Lodigiani. E questo avviene, perché non solamente sono più delicati per cagion de' nostri buoni pascoli e perfetti fieni, ma ancora perché gli usiamo grandissima diligenza nell'ordinarli; oltreché per non esser alti più di quattro dita, ricevono benissimo il sale in ogni parte».

Si ringrazia CASSA PADANA di Leno per il sostegno alla Fondazione Civiltà Bresciana



Intervista a Gian Francesco Tomasoni Assessore all'Agricoltura della Provincia di Brescia

VERSO L'ISTITUZIONE DI UN FORUM DEL LATTE

■ ELISA ROSSI

Dalla riscoperta delle tradizioni e dei sapori fino all'istituzione di un "Forum del latte" attraverso il quale far incontrare tutti i soggetti che gravitano intorno al mondo lattiero-caseario: è questo l'obiettivo dell'assessore all'Agricoltura della Provincia di Brescia Gian Francesco Tomasoni che ha le idee ben chiare su come tutelare e migliorare una produzione così importante per il nostro territorio.

"I bresciani devono essere consapevoli del nostro primato - spiega l'assessore - Brescia infatti è il primo produttore di latte in Italia, la prima provincia agricola del Paese. Qui - continua Tomasoni - produciamo il latte migliore, con la minore carica batterica del Bel Paese e a certificarlo è il *Centro miglioramento latte e carne* che ha sede nell'Istituto Zooprofilattico di Brescia".

I primati della Leonessa però non finiscono qui: "La nostra Provincia infatti - sottolinea l'Assessore all'Agricoltura - è stata la prima in Italia ad

avere il latte *Alta Qualità* ben 12 anni fa e da allora le sue caratteristiche sono migliorate ulteriormente".

Eccellenze quindi che non fanno altro che rendere anche i derivati del latte ancora più sicuri e d'alto livello. "Pensiamo per esempio - tiene a rimarcare Tomasoni - al Fatulù o al Baggoss estivo, veri e propri figli della maestria lattiero-casearia del bresciano, anche se sono tantissimi i formaggi che si fregiano dei marchi Igp e Dop in Provincia di Brescia". Per questo l'assessorato, oltre a promuovere con la Fondazione Civiltà Bresciana il convegno *De lacte et caseo*, vuole proporre in autunno un appuntamento durante il quale raccogliere dagli operatori del settore, problemi e istanze per il futuro.

La volontà è quella di rendere l'appuntamento fisso, a cadenza annuale, prima per la Pianura Padana e poi per tutta l'Italia. Un tavolo tecnico per discutere problemi e trovare loro una soluzione.

Ma allora, viene da chiedersi, quali sono le criticità del settore? "Semplice - risponde Gian Francesco Tomasoni - il prezzo del latte. E' fermo da 12 anni. Impensabile che la somma corrisposta agli allevatori più di un decennio fa sia attuale oggi, ed è questa - spiega - la grande difficoltà degli allevatori".

Il prezzo del latte infatti è strettamente legato alla qualità. "Fino ad oggi - sottolinea Tomasoni - i produttori hanno tenuto alta la qualità del latte e l'hanno addirittura migliorata, ma chi ci dice che continuerà ad essere tale se il prezzo resta così basso? Se non c'è una remunerazione adeguata o si converte la produzione o si risparmia su di essa".

E' per questo che l'Assessorato di villa Barbogio punta tutto sull'attualità e sull'approfondimento tecnico attraverso il "Forum del latte" che sarà l'epilogo del Convegno dei prossimi 29 e 30 maggio. Prima la storia e la tradizione, per poi pensare all'attualità e al futuro.

ASSOCIAZIONE AMICI DELLA BASSA

Dopo Papi e Monsignori ecco ora Ministri e Senatori

Ci è particolarmente caro esprimere le nostre più sentite congratulazioni a Mariastella Gelmini, neoministro della Pubblica Istruzione e a Guido Galperti, nostro Presidente da 10 anni e da poche settimane eletto Senatore della Repubblica Italiana. Sono figli della nostra grande Pianura e prestigiosi amici della Fondazione Civiltà Bresciana. Dedichiamo loro queste brevi note avendo avuto l'onore di conoscerli direttamente e in un rapporto di reciproca amicizia. Mariastella è nata nella Bassa dove ha vissuto nella sua giovinezza, con Leno, Milzano e Verolanuova fra i paesi dei suoi ricordi più strettamente familiari. Come Amici della Bassa l'abbiamo conosciuta nel settembre del 2002 a Monticelli d'Oglio, intervenuta al convegno su "Il Parco dell'Oglio e la pianificazione provincia-



Area naturalistica delle Vincellate (Pontevico), giovedì 8 aprile 2004. Mariastella Gelmini, allora Assessore al Territorio e Parchi della Provincia di Brescia, in visita al Parco del Fiume Strone con mons. Fappani e l'arch. Paoletti.

le" nel ruolo di Assessore al Territorio e Parchi della Provincia di Brescia che tenne fino alla scadenza amministrativa del 2004 e dopo aver portato a termine il Piano Territoriale Provinciale. Al nostro Guido auguriamo buon lavoro, gratitudine per quanto fatto per far crescere l'Associazione e gli esprimiamo tutta la nostra gioia per il traguardo raggiunto, nonché fiera di aver avuto come Presidente una personalità di tale valore che ha continuato una precedente lunga tradizione. Come non pensare infatti a Vittorio Sora, nostro primo Presidente dal 1989 al 1997, Assessore per due tornate amministrative della Regione Lombardia e Consigliere nella ultima sua esperienza regionale. Con tali precedenti si può comprendere meglio il successo ottenuto in 19 anni nel far conoscere il nostro territorio attraversato e vissuto da Papi, Monsignori, Ministri e Senatori senza estraniarsi dalla quotidianità. (d. p.)



Seniga, 20 maggio 2007. Il Presidente Galperti in cammino per inaugurare la lapide commemorativa voluta dall'Associazione a ricordo della vacanza di don Karol Wojtyla nella Bassa nell'estate del '47. (Foto Ennio Borgoni - archivio Fondazione)

a cura di Dezio Paoletti

Vestone maggio 2008

LA DEVOZIONE ALLA MADONNA DEL ROSARIO NELLE PALE VALSABBINE



Verrà replicata a Vestone la Mostra della Madonna del Rosario che lo scorso anno si è tenuta ad Ono Degno con grande successo e ampia partecipazione di popolo.

Infatti, nel segno di questa tradizione, fortemente sostenuta dalla Fondazione Civiltà Bresciana, verranno presentati nei locali della canonica dell'importante centro sabbino, dei pannelli con la riproduzione di quadri dedicati a Maria presenti in varie chiese della Valle Sabbia, opera di artisti famosi e spesso poco noti.

Sarà possibile visitare la mostra nel pomeriggio di sabato 31 maggio in concomitanza con altri avvenimenti importanti per la comunità vestonese. Si prevedono numerose manifestazioni in relazione alla ricorrenza della festa patronale e all'ingresso, molto atteso, del nuovo parroco, don Dino Martinelli, che si terrà il 24 maggio. Inoltre giovedì 29 maggio alle ore 20.30, si terrà nella chiesa di Vestone, appena riaperta dopo i lavori di

Chiari ricorda don Giacomo Scalvini

Brescia e Napoli unite da ponti di devozione e spiritualità, grazie alle figure del napoletano S. Alfonso Maria de' Liguori e del bresciano P. Mattia Bellintani da Salò. Due ecclesiastici, vissuti il primo nel XVIII secolo e il secondo nella seconda metà del XVI, uniti da una copiosa produzione di manuali per la trattatistica spirituale e devozionale. In un'apposita rassegna, dal titolo «Ponti di devozioni: Brescia-Napoli», e attraverso una mostra le due figure sono state ricordate a Chiari, presso la Chiesa di S. Pietro martire, domenica 18. Insieme a loro si è fatto memoria anche la figura del sacerdote bresciano don Giacomo Scalvini, scomparso nell'aprile 2006, appassionato collezionista di immagini sacre (se ne contano quasi 4000 di ogni genere raccolte durante la sua esistenza), donate poi alla Fondazione Civiltà Bresciana. L'appuntamento, dal titolo «La Maestà di don Giacomo» è organizzato dalla Fondazione Civiltà Bresciana, in collaborazione con le associazioni «Il Ponte» e «L'impronta». Al convegno sono intervenuti Mino Facchetti, già sindaco della cittadina, che ha parlato di «Un collezionista appassionato: don Giacomo Scalvini», Marino Gamba su «Devozioni mariane ieri e oggi» e mons. Antonio Fappani su «Per una raccolta e per un museo di devozioni». (u. sc.)

restauro per i danni del terremoto, una conferenza in tema di arte mariana in Valle Sabbia con la partecipazione di noti studiosi come Alfredo Bonomi, Romeo Seccamani, Andrea Crescini, Gian Carlo Marchesi; introdurranno i lavori mons. Antonio Fappani presidente della Fondazione Civiltà Bresciana, e fra Giovanni Allocco, priore del convento domenicano di Venezia. (a.v.) ■

ALENI scoprire la Cina per riscoprire noi stessi



Emblema di un dialogo possibile e fruttuoso tra mondi lontani, la figura di Giulio Aleni può «fare oggi da ponte rispetto a una visione diversa del mondo, che ci sollecita»: l'ha sottolineato il Vescovo, monsignor Luciano Monari, parlando agli imprenditori e agli studiosi convenuti nei giorni scorsi per suo invito nel palazzo della Curia con l'intento di raccogliere indicazioni e proposte in merito all'iniziativa della «Civiltà Bresciana». La Fondazione da quindici anni si è messa sulle tracce di Aleni e sulla scorta degli studi compiuti può oggi contare su un comitato scientifico di prestigio. Alla creazione del Centro per i rapporti Europa Cina lavorano in équipe, coordinati dall'avvocato Angelo Rampinelli, monsignor Antonio Fappani, monsignor Osvaldo Mingotti e la professoressa Elisabetta Conti. Si tratta di valorizzare la figura, l'eredità culturale e religiosa del gesuita padre Giulio Aleni; favorire da noi la conoscenza della Cina e promuovere in Cina studi sull'Europa, sull'Italia e su Brescia; sostenere l'interscambio culturale. «La Cina ci aspetta», ha detto il presidente Rampinelli parlando dello «straordinario tesoro» costituito dalle opere del gesuita bresciano, sulle quali per secoli si è studiata in Oriente la nostra cultura. Il cammino di questo centro è pertanto solo all'inizio. L'obiettivo di valorizzare l'eredità di Aleni, di favorire la reciproca conoscenza tra Cina e Italia e sostenere sempre nuove ricerche è certamente impegnativo, ma altrettanto stimolante. (a.m./f.p.) ■

Ugo Baroncelli: un protagonista della cultura bresciana

Un folto pubblico, attento e commosso, si è ritrovato lunedì 21 aprile presso la Fondazione per commemorare il prof. Ugo Baroncelli, direttore della Civica Biblioteca Queriniana dal 1930 al 1970. L'iniziativa, caldamente sostenuta da Mons. Fappani, con la collaborazione della Biblioteca Queriniana, dell'Ateneo e il patrocinio del Comune e della Provincia di Brescia, ha inteso rievocare la passione, il metodo e il rigore di un vero, nobile «servitore civico», prezioso riferimento per la vita culturale della nostra città. Con lui, la Biblioteca cittadina, come ha osservato l'attuale direttore Ennio Ferraglio, da deposito della memoria cittadina «divenne» un vero centro di cultura per la città.

Paola Bonfadini ha poi illustrato il metodo di lavoro che lo studioso rivolse al libro antico: Ugo Baroncelli si dedicò parimenti allo studio e alla valorizzazione del prezioso patrimonio delle collezioni bresciane, rivolgendo particolare attenzione alle caratteristiche estetiche e tecniche dei tesori custoditi; compilò, dopo attenta ed intelligente ricerca cataloghi e schede di incunaboli della Fondazione Ugo da Como, della Queriniana e della Morcelliana di Chiari. Per l'Ateneo di Salò curò la «Stampa nella Riviera del Garda nei secoli XV e XVI». L'amore dello studioso per i nostri grandi tesori non si manifestò solo con la ricerca, ma divenne coraggiosa e determinata attività di difesa di preziosi dipinti e di manoscritti che, durante l'ultimo conflitto bellico. La pluralità di passioni e di interessi culturali di Ugo Baroncelli si estese pure alla storia del Risorgimento, come ha illustrato il prof. A. Biglione di Viarigi nel suo intervento: epistolari inediti, «giornalismo inteso come fonte documentaria» furono dall'instancabile Direttore della Queriniana indagati e illuminati dall'amore per la verità. (afp) ■

DALLA FONDAZIONE

Il premio SS. Faustino e Giovita Successo di Giacomo Scalvini a S. Giovanni

Una sala, gremita come non mai, ha accolto il 15 febbraio, festa dei santi Patroni, i vincitori della quinta edizione del concorso di poesia dialettale "Premio Santi Faustino e Giovita": Lina Bazzoni (Premio del Vescovo di Brescia), Velise Bonfante (Vittoria alata del Sindaco), Giacomo Scalvini (Medaglia d'oro del Presidente della Provincia), Sergio Gianani (Premio all'Autore), Gio. Pietro Biemmi (Premio della Parrocchia dei SS. Faustino e Giovita), Armando Azzini (Premio dell'Ateneo di Brescia) ed Alberto Iottini (Coppa di S. Faustino). A consegnare i riconoscimenti erano presenti S. E. mons. Luciano Monari, il prof. Paolo Corsini, l'arch. Alberto Cavalli, mons. Antonio Fappani, don Armando Nelli ed illustri esponenti della cultura bresciana, fra i quali il prof. Mario Zorzi ed il prof. Gabriele Archetti, coordinatore delle attività culturali della Fondazione Civiltà Bresciana. Giannetto Valzelli, decano della Giu-



ria (comprensente Giovanni Bonfadini, Costanzo Gatta, Pietro Gibellini, Vittorio Soregaroli e Leonardo Urbinati), ha letto le motivazioni. La conduzione della serata e la lettura delle poesie premiate sono state affidate a Vittorio Soregaroli, il decoro musicale al maestro Antonio D'Alessandro. Particolarmente colpito dal testo di Giacomo Scalvini, Costanzo Gatta ne ha curato, da par suo, la traduzione scenica effettuata, il giorno delle Palme, nella chiesa di S. Giovanni, con grande successo di pubblico e critica.

Una serata di musica e poesia Giovanni Battista Cagiada e Franco Spedini

Rimarrà nella memoria l'incontro del 16 febbraio dedicato dalla Fondazione Civiltà Bresciana ai due illustri medici bresciani che si sono particolarmente distinti nel campo dell'arte. Dopo il saluto di mons. Fappani e del Presidente dell'Ordine dei Medici, dr. Raffaello Mancini, è seguita la lezione magistrale del prof. Mario Zorzi dedicata a «Medicina e Arte», un excursus attraverso i secoli del legame fra le due arti. Applauditissima la musica di Giovanni Battista Cagiada eseguita dall'orchestra 'Paolo Maggini' di Botticino, diretta dal maestro Antonio D'Alessandro, che ha proposto il secondo dei «Tre Quadretti», ad andamento lento e poetico, particolarmente apprezzato dal pubblico. L'orchestra era composta dai mandolini primi di Alberto Prandini, Alberto Mor e Franco Bettera; dai secondi di Roberto Camanini, Paola e Sergio Parmiggiani; dalla mandola di Marco Scarpari; dal con-

trabbasso di Pierluigi Bettinzana; dalle chitarre di Giandomenico Dilani e Grazia Prandelli; dal cello di Fausta Galloni e Antonio D'Alessandro (nella doppia veste di maestro-direttore ed esecutore).

Vittorio Soregaroli ha infine tracciato il profilo poetico di Giovanni Battista Cagiada e di Franco Spedini, evidenziando la loro versatilità come autori dialettali ed interpretando alcune loro composizioni molto applaudite. Una serata da ricordare.



Notizie di Cultura

NOTIZIARIO DELLA FONDAZIONE
CIVILTÀ BRESCIANA

NUMERO 3 - MAGGIO 2008 - ANNO XII
DIRETTORE RESPONSABILE: ANTONIO FAPPANI

Direzione, Redazione e Amministrazione
Chiostrì Vicolo S. Giuseppe, 5 - 25122 BRESCIA
tel. 0303757267 - fax 0303774365
www.civiltabresciana.it
e-mail: info@civiltabresciana.it

Coordinamento redazionale:
Elvira Cassetti Pasini

Redazione:
Gabriele Archetti, Alfredo Bonomi,
Eralda Cattaneo, Anna Maria Fausti Prati,
Licia Gorlani Gardoni,
Fiorenza Marchesani, Diana Motta,
Vittorio Nichilo, Dezio Paoletti,
Umberto Scotuzzi, Nicola Vairano

Autorizzazione del Tribunale di Brescia
n. 34 del 23.9.1993

Poste Italiane S.p.A.
Sped. in abb. post. D.L. 353/2003 (conv. L.
27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 2, DCB Brescia

Realizzazione: DGM - Brescia
Stampa: M. Squassina - Brescia

fcb
fondazione
civiltà bresciana
onlus