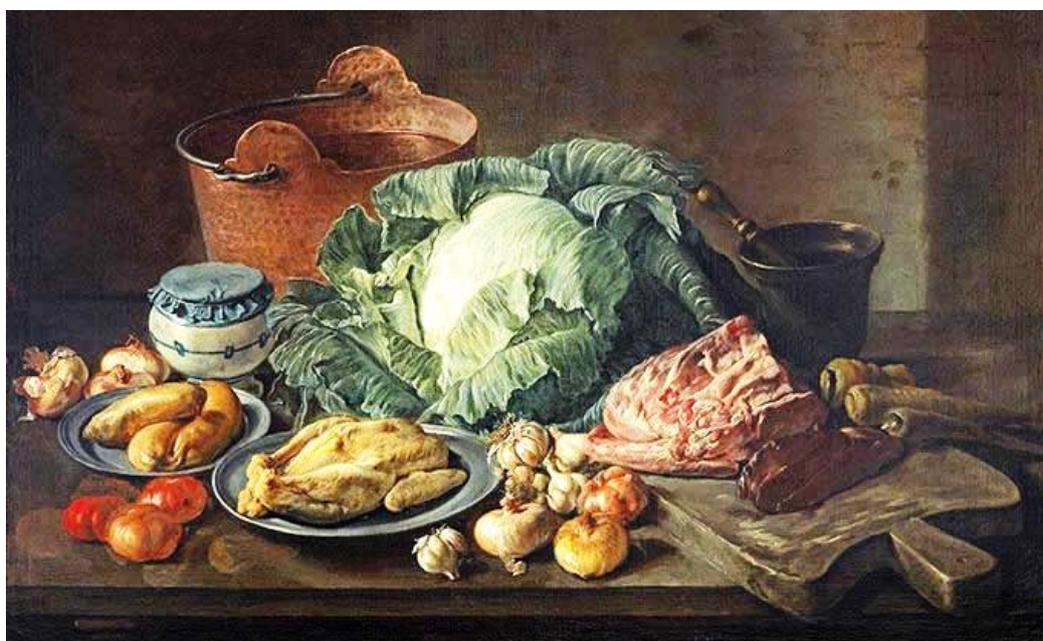


MAGGIO di gusto

II CIBO FRA STORIA E LETTERATURA BRESCIANA

Incontri primaverili 2022 in Fondazione Civiltà Bresciana
A cura (e introduzione) di Carla Boroni



Gli incontri si terranno alle 17.45 nelle giornate:

5 maggio 12 maggio
19 maggio 26 maggio
30 maggio

Salone "Mario Piazza", Fondazione Civiltà Bresciana
Vicolo San Giuseppe, 5 – Brescia

Diretta Facebook sulla pagina della Fondazione Civiltà Bresciana

Ingresso libero fino ad esaurimento dei posti disponibili

Un insospettabile epicureo quale Immanuel Kant nell’*“Antropologia pragmatica”* scrive *“La specie di benessere, che sembra meglio accordarsi con l’umanità, è un buon pranzo in buona (e, se possibile, anche varia) compagnia”*. Da un pranzo bene assortito fuoriescono accordi visivi e tattili, sensazioni armoniche al gusto e all’odorato, quindi il diletto o, quanto meno, la disposizione alla conversazione. Cucina, cibo e letteratura e storia sono spesso legati a filo doppio.

La povertà dei cibi, le astinenze degli uomini, i tabù delle strutture sociali –uniti alla gastronomia vera e propria- diventano anche per il bresciano, così come scrive Roland Barthes *“griglia imprescindibile di lettura di qualsiasi società”* o per usare, questa volta, le parole di Lévi Strauss *“un sofisticato sistema di comunicazione, ricco di regole spesso inamovibili, in cui la grammatica è rappresentata dalle vivande e la sintassi dalla loro successione”*.

Cinque incontri per parlare di gusto, della convivialità legata ad esso.

Cinque incontri per parlare di quel cibo che suscita l’interesse di pittori, letterati, agronomi e uomini di cultura in genere.

Sarà un *“Maggio di gusto”*.

Prolusione, al ciclo di conferenze, di **Marino Marini** (Giornalista, scrittore di numerosi volumi di cucina e tra i fondatori di Slow Food e della Biblioteca della Scuola Alma di Colorno).



Giovedì 5 maggio 2022, ore 17.45

La cucina povera e di riciclo nella storia e nella letteratura bresciana

Anna Bossini (Scrittrice e collaboratrice di Riviste fra cui *“Vini & Cucina bresciana”*)

I casoncelli bresciani ed altri prodigi cucinari tra guerre, carestie, fame, povertà, emblema della massima: “La necessità aguzza l’ingegno”.



Giovedì 12 maggio 2022, ore 17.45

Cibo: approvvigionamento e strutture di deposito nei castelli bresciani

Giusi Villari (Storica dell’architettura e consigliere scientifico dell’Istituto Italiano dei Castelli)

Il cibo nei castelli: un itinerario storico fra fortezze, case-torri, residenze fortificate, castelli-ricetto e torri colombaie del nostro territorio.

Giovedì 19 maggio 2022, ore 17.45

Storia del gusto “declinata” al bresciano

Paolo Gheda (Prof. di Storia Contemporanea Università di Aosta)

Storia e storie di un'idea del cibo come identità del nostro territorio.



Giovedì 26 maggio 2022, ore 17.45

Formaggio per penitenza

Gianmichele Portieri (Giornalista “Giornale di Brescia”)

3000 anni di storia tribolata da Polifemo alle infinite quaresime, alle tasse medioevali, fino alla svolta di Pantaleone da Confienza. Il formaggio di alta qualità è poco più antico del telefonino.



Lunedì 30 maggio 2022, ore 17.45

Il maiale nella MASSERA DA BÉ di Galeazzo dagli Orzi

Costanzo Gatta (Storico e giornalista “Corriere della Sera”)

Un indefinibile sapore di tragica quotidianità che nasce dalla minutissima descrizione delle abilità della massaia.

Con Daniele Squassina



Dove siamo

Ci troviamo accanto alla Chiesa di San Giuseppe, nei pressi di Piazza Loggia.

Come raggiungerci

*Con i mezzi pubblici: Metro: fermata Vittoria. Autobus 18: fermata via Capriolo.
Autobus 2-6-10-11-17-18: fermata Piazza Martiri Belfiore. Autobus 9: fermata via Verdi.
Autobus 15: fermata via Dante.*

*In auto: Parcheggio Fossa Bagni oppure Piazza Vittoria.
La Fondazione è situata in zona a traffico limitato.*

FONDAZIONE CIVILTÀ BRESCIANA O.N.L.U.S.

Vicolo S. Giuseppe, 5 – 25122 Brescia

Telefono: 030/3757267

Mail: info@civiltabresciana.it - PEC: civiltabresciana@pec.it

Sito Internet: www.civiltabresciana.it

*Fondazione Civiltà
Bresciana Onlus*

fondazioneciviltabresciana

