

MAGGIO DI GUSTO

II CIBO FRA STORIA E LETTERATURA BRESCIANA

Seconda edizione

A cura di Carla Boroni



Giovedì 11 maggio ore 18

***La civiltà dell'acqua
da Brescia al Po***

Relaziona: Marino Marini
Introduce: Carla Boroni

Giovedì 25 maggio ore 18

***Dal campo alla tavola. Dal
dopoguerra al nuovo millennio***

Relaziona: Gianmichele Portieri
Introduce: Anna Bossini



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

I video delle conferenze saranno successivamente caricati sulle pagine Facebook e YouTube della Fondazione Civiltà Bresciana

Ingresso libero fino ad esaurimento dei posti disponibili

Maggio di gusto

seconda edizione 2023

a cura di Carla Boroni

Dopo il successo dello scorso anno, torna “Maggio di gusto” in Fondazione Civiltà Bresciana.

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”. Dopo il gradimento dello scorso anno, ancora due incontri per parlare di gusto, della convivialità legata ad esso. Due incontri per parlare di quel cibo che ha suscitato e suscita l’interesse di pittori, letterati, agronomi e uomini di cultura in genere.

Sarà, ancora, un grande “Maggio di gusto”.

Giovedì 11 maggio ore 18.00

La civiltà dell’acqua da Brescia al Po

Relazione: Marino Marini

Introduce: Carla Boroni

Marino Marini, cultore della cucina bresciana autentica e non solo, nonché autore di numerose pubblicazioni in merito, è stato cuoco allievo di Enzo Dellea; giornalista presso BresciaSet e AB Atlante Bresciano; bibliotecario accanto a Gualtiero Marchesi; scrittore di numerosi volumi sulla cucina: *La cucina bresciana*, e quelle di Cremona, di Parma, di Piacenza; *Made in Italy* e *La Gola* con il quale ha vinto il Premio Bancarella della Cucina nel 2010. Tra i fondatori, nel 1986, di Arcigola prima e Slow Food poi è l’ideatore, nel 1990, della guida “Osterie d’Italia”. A Brescia ha dato i natali a numerose iniziative quali: La Cena tra le Stelle in Franciacorta, la Sagra del Pursèl di Fiesse, il Concorso Casoncelli Bresciani a Orzinuovi. Collezionista di libri sulla cucina ha organizzato numerose mostre in merito ed è fondatore della biblioteca della scuola Alma di Colorno.

Carla Boroni è professore Associato di Letteratura Italiana Contemporanea all’Università Cattolica di Brescia e Milano. È, anche, Presidente del Comitato Scientifico di Fondazione Civiltà Bresciana.

Giovedì 25 maggio ore 18.00

Dal campo alla tavola. Dal dopoguerra al nuovo millennio

Relaziona: Gianmichele Portieri

Introduce: Anna Bossini

Gianmichele Portieri si laurea in Giurisprudenza all'Università Cattolica nel 1971 con una tesi di diritto internazionale. Durante il corso di laurea, dedica un anno al servizio civile in Burundi. Sperimenta per un breve periodo la pratica forense (diritto civile e amministrativo) e viene nominato giudice tributario laico (dal 1974 al 2020). Dal 1974 scrive per il *Giornale di Brescia*. È giornalista professionista dal 1976. Nel giornalismo presta attenzione alla attività sindacale, poi all'economia e finanza e soprattutto al mondo agricolo. A riposo dal 2007. Fino al 2020 collabora con il *Giornale di Brescia* con specializzazione nel settore agroalimentare. Consegue il diploma di sommelier AIS, maestro assaggiatore di formaggi e maestro assaggiatore di salumi. Oltre ad aver firmato e siglato almeno 7 mila articoli sul *Giornale di Brescia*, contribuisce alla realizzazione di diverse pubblicazioni:

Leggere l'agricoltura, di Ottorino Milesi, Fondazione Civiltà Bresciana, 2010;

L'agricoltura bresciana alla soglia del futuro, a firma congiunta con Francesco Lechi, Fondazione Civiltà Bresciana, 2011;

Africa sognare oltre l'emergenza. Quarant'anni a fianco degli ultimi. Pensieri e testi di Gino Filippini;

Il formaggio bresciano, AAVV, Fondazione Civiltà Bresciana, 2016;

Olivi e olio del Bresciano, AAVV, Fondazione Civiltà Bresciana, 2016;

Viti e vini bresciani, AAVV, Fondazione Civiltà Bresciana, 2017;

L'agricoltura bresciana nel secolo breve, a firma congiunta con Francesco Lechi, Fondazione Civiltà Bresciana, 2019;

La mia vita nella zootecnia bresciana. Scritti di Giuseppe Comba;

I salumi bresciani, AAVV, Fondazione Civiltà Bresciana, 2022.

Anna Bossini, scrittrice e studiosa di antropologia alimentare, si è laureata in Discipline delle Arti, della Musica e dello Spettacolo al DAMS di Bologna e in Lettere Moderne, ha studiato violino e conseguito il titolo di Musicoterapeuta al C.R.A.M.S. di Lecco.

Dopo aver esercitato la professione di insegnante, si è dedicata all'antica passione della cucina per studiarne espressioni e modalità nell'interazione antropologico-culturale, rilevandone gli aspetti riflessi nella produzione letteraria italiana, sia erudita che popolare. Ha tenuto corsi teorico-pratici di Storia e cultura della cucina bresciana promossi dalla Regione Lombardia e dedicato numerose pubblicazioni per conto degli Assessorati all'Agricoltura, al Turismo e alla Cultura della Provincia di Brescia.

Ha collaborato con diverse trasmissioni radio-televisive, giornali e riviste del settore, tra cui *Italia a tavola* (EV Veronelli Editore) e dal 2005 è redattrice della rivista *Vini e cucina bresciana*. In collaborazione con Carla Boroni ha pubblicato:

La cucina bresciana tra arte e letteratura, Vannini Editore, Bs, 1998;

Itinerari culturali nel Bresciano – IV vol., Corbo e Fiore Editori, Ve, 1999;

I Luoghi dell'ebbrezza, i vini del bresciano, Vannini Editore, Bs, 2000;

Vini e cultura del Garda, Vannini Editore, Bs, 2001;

Vini e cultura della Franciacorta e del Sebino, Vannini Editore, Bs, 2002;

Vini e cultura dei Colli Bresciani, Vannini Editore, Bs, 2003;

Brescia e la civiltà dello spiedo, Ed. La Compagnia della Stampa, Bs, 2002;

La via selvatica alla cucina bresciana. La selvaggina di penna - Ed. La Compagnia della Stampa, Bs, 2003;

La via selvatica alla cucina bresciana. La selvaggina di pelo - Ed. La Compagnia della Stampa, Bs dicembre 2007;

Ha altresì pubblicato:

AA.VV. *Bresciani colture e cibi sulle rotte di Colombo* – Fondazione Civiltà Bresciana, Bs 2010.