



## Comunicato Stampa - Convegno

**Sabato 18 gennaio 2025 - Enoteca Regionale di Lombardia**

Via Cassino Po 2, Broni (PV)

# PANE AL PANE

## Grani, cereali e filiere

Si parlerà di cereali nella letteratura e nella ricerca scientifica durante il Convegno organizzato sabato 18 gennaio 2025 dalle ore 9.00 alle ore 12.30 nella Sala Incontri dell'Enoteca Regionale di Lombardia che ha sede a Broni (Via Cassino Po, 2) – Ingresso libero. Dopo i saluti istituzionali, si aprirà la prima sessione di lavori, moderati dalla giornalista **Cinzia Montagna**. Interverranno **Fabio Lombardi** e **Franco Castagnola**. Dalle ore 11.15, seconda sessione, moderata da **Michele Fontefrancesco**; interverranno **Salvatore Ceccarelli**, **Stefania Grando** e **Fabio Introzzi**.

Il convegno, organizzato da Slow Food Lombardia nel contesto delle azioni di Slow Grains Italia, ha l'obiettivo di affrontare varie tematiche: il ruolo dei cereali quali coltura più diffusa al mondo nella storia e ancora oggi; le loro selezioni e i loro incroci; la produttività e le conseguenze dell'introduzione di varietà "moderne"; l'uso della chimica di sintesi, con il relativo depauperamento progressivo di suoli e di fertilità a discapito delle biodiversità. "Per non compromettere definitivamente questo patrimonio – indicano gli organizzatori - occorre guardare al futuro con un occhio al passato, alle sue buone pratiche e alla loro capacità rigenerativa.

Un esempio su tutti ci è dato dal ritorno da alcuni anni alla coltivazione dei 'grani tradizionali' o vecchie varietà locali, che Slow Grains cerca di far conoscere e valorizzare. La rete, incontrandosi regolarmente, lavora per consolidarsi e individuare una serie di temi e attività comuni. Il recupero dei cereali tradizionali rappresenta un'occasione per tante piccole comunità locali e per i consumatori che, con le loro scelte alimentari, hanno la possibilità di sostenere questo importante progetto".

Al termine del Convegno, dalle ore 12.30 alle ore 13.00 si svolgerà la presentazione dei Grani Tradizionali della Lombardia con la presenza dei produttori.

Alle ore 13.00 è possibile trattenersi per il pranzo con degustazione di pani da farine di grani tradizionali, oli e presidi Slow Food di Lombardia, Agnolotti di San Pastore con ripieno e sugo di brasato di Varzese e vini dell'Oltrepò Pavese.

(Per la partecipazione al pranzo, è richiesta la prenotazione entro giovedì 16 gennaio mattina al numero 334 3771663. Il costo è di 40,00€ euro; 35,00€ per i soci Slow Food)

### **Il Programma in dettaglio:**

ore 9.00 - 9.30: registrazione partecipanti

ore 9.30 - 10.00: saluti e introduzione alla giornata

ore 10.00 - 11.15 prima sessione:

modera **Cinzia Montagna**

Giornalista, esperta nello studio e nella comunicazione dei patrimoni culturali dei territori.

interventi di:

#### **Fabio Lombardi - Il Pane nella Bibbia**

Laurea presso l'università Cattolica del Sacro Cuore in Scienze Agrarie, ha conseguito un Master presso il Politecnico di Milano ed appassionato di letture Bibliche. Dirigente della Giunta Regionale dal 2008 oggi dirige l'Ufficio Territoriale Regionale di Bergamo

#### **Franco Castagnola - Il Pane nei Promessi Sposi**

ha ricoperto incarichi di Amministrazione e Direzione di alcune società del Gruppo ENI, Camuzzi Gazometri Spa, ENEL Rete Gas. È stato Presidente di ANIGAS e Vicepresidente di Confindustria Energia. Dal 2006 è stato Amministratore di Società e consulente Aziendale

ore 11.15 - 12.30 seconda sessione:

modera **Michele Fontefrancesco**

Coordinatore del network di Antropologia del Cibo dell'Associazione Europea di Antropologia Sociale. È autore di diversi studi sulla valorizzazione dei patrimoni gastronomici e lo sviluppo locale.

interventi di:

#### **Salvatore Ceccarelli e Stefania Grando - Grano e Pane, simboli di biodiversità e resistenza**

Già professore ordinario di Genetica agraria presso l'Università di Perugia, autore di numerosi lavori scientifici, svolge ricerche in tutto il mondo sull'adattamento delle colture al cambiamento climatico a partire dalla genetica

#### **Fabio Introzzi - San Pastore ieri, oggi... e domani?**

Agronomo. Dal 1985 al 2020 si occupa, presso la Fondazione Morando Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano, di ricerca e sviluppo, mantenimento in purezza e produzione di seme di varietà di cereali, nell'ambito della ricerca pubblica, in collegamento con l'Istituto Sperimentale di Cerealicoltura, poi CRA, poi CREA.