

Convegno

## I viaggi avventurosi delle piante coltivate. Cereali, legumi, ortaggi e piante da frutto dai centri di origine al mondo intero

15 ottobre 2015 - Sant'Angelo Lodigiano (Lo), Sezione Nord Ovest

(Sintesi)

In occasione dell'edizione 2015 della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, indetta dalla FAO, la Sezione Nord Ovest dei Georgofili, il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e la Fondazione Giangiacomo Morando Bolognini (con il contributo della Fondazione Cariplo e di Cheleo Multimendia e la collaborazione della Società Agraria di Lombardia e dell'Associazione Milanese dei Laureati in Scienze Agrarie) hanno organizzato un convegno e un seminario divulgativi, intervallati dall'inaugurazione del nuovo allestimento del Museo del Pane. Gli eventi si sono svolti presso il Castello Visconteo di Sant'Angelo Lodigiano.

Il convegno del mattino, dal titolo "I viaggi avventurosi delle piante coltivate - cereali, legumi, ortaggi e piante da frutto dai centri di origine al Mondo intero", ha trattato della nascita e della diffusione delle piante agrarie, eventi cruciali per la nostra civiltà in quanto forieri di profonde modificazioni nella sicurezza alimentare e nello stesso regime alimentare dell'umanità.

Il primo relatore, Tommaso Maggiore, ha trattato dell'avventura del mais, domesticato in America a partire dall'antenato selvatico Teosinte, e assunto a protagonista della rivoluzione verde del XX secolo.

A seguire, Luigi Mariani ha analizzato il rapporto fra il clima e la diffusione delle piante coltivate, evidenziando come la variabilità climatica olocenica abbia contribuito significativamente alla diffusione dell'agricoltura dalla mezzaluna fertile all'areale europeo, con riferimento al frumento e alla vite.

Osvaldo Failla ha infine trattato della domesticazione della specie frutticole e della loro diffusione attraverso i più disparati vettori, umani e animali.

Nella tarda mattinata si è poi svolta la cerimonia di Inaugurazione del nuovo allestimento del "Museo del Pane", coordinata da Luigi Degano e da Franco Roma. Il Museo del Pane, nato nel 1983 per volontà della Fondazione

Morando Bolognini, è strutturato in quattro sale, nella prima delle quali sono presentati i cereali, materia prima per i diversi “pani” del mondo mentre nella seconda sala sono illustrate le modalità di coltivazione, di raccolta, trebbiatura e macinazione del frumento. La terza sala è quella più rappresentativa in quanto raccoglie oltre 500 forme di pani delle regioni italiane e di molti paesi stranieri europei ed extraeuropei, recuperati dall'ex Museo Internazionale del Pane creato a Roma negli anni '30 da Nazareno Strampelli e smembrato intorno agli anni '50 del XX secolo. Nella quarta sala sono infine esposte le attrezzature per la produzione del pane: le impastatrici, gli attrezzi del fornaio, un banco da lavoro per impastare a mano, la ricostruzione di forni antichi e del primo '900.

Nel pomeriggio si è infine tenuto un seminario dedicato al tema “Musei dell'Agricoltura ed educazione agro-alimentare”. In questo contesto, dopo una riflessione di Gaetano Forni dedicata al ruolo dei Musei agrari nell'educazione all'agricoltura come base per la sicurezza alimentare dell'umanità e un intervento di Anna Maria Rizzi, dedicato ai progetti di educazione agroalimentare nelle scuole e alla possibilità di coinvolgimento dei musei di storia dell'agricoltura, si è svolta una visita guidata al Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura.