

INIZIATIVE È UNO DEI 27 PROGETTI DI CO-CREAZIONE E CO-PRODUZIONE PER MATERA2019

# «Le vie del pane» e l'innovazione ha il gusto retrò

## A giugno nel rione Piccianello

### DALL'1 AL 3 GIUGNO

Con laboratori artistici, del gusto, visite guidate ai forni storici della città

di CARMELA COSENTINO

**I**nnovazione dal gusto retrò. È "Breadway - Le vie del pane", uno dei 27 progetti di co-creazione e co-produzione della Fondazione Matera-Basilicata2019, ideato e realizzato dall'Associazione Murgia Madre, in programma a Matera nel rione Piccianello dal primo al 3 giugno. Un evento che punta sul pane, sulla tradizione, sulle radici di questa terra, ma al tempo stesso si apre al futuro, alla sperimentazione, alla interazione tra le arti per offrire alla città un assaggio di ciò che accadrà nel 2019.

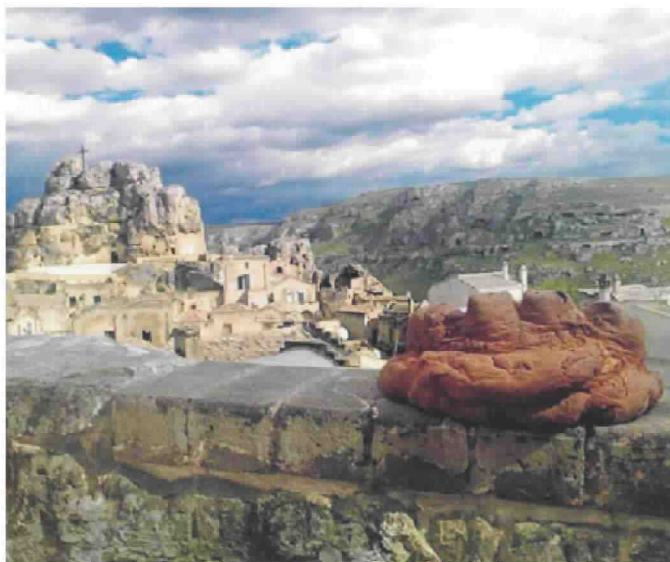
Laboratori artistici, del gusto, visite guidate ai forni storici della città degustazioni e concerti saranno al centro di questa tre giorni curata da **Tommaso Delvecchio**, direttore artistico. È un progetto - ha spiegato Delvecchio nella conferenza stampa

tenutasi ieri nel locale la Lopa - che se da una parte punta a far avvicinare le nuove generazioni alla tradizione con l'offerta di prodotti da forno colorati e innovativi, dall'altra vuole anche aprirsi al futuro, fondendo le arti e mostrando ciò che la città potrà diventare in un futuro non troppo lontano. Per realizzare questi obiettivi abbiamo coinvolto importanti realtà quali Elisava, Scuola di design e ingegneria di Barcellona, l'Adi, Associazione per il disegno industriale delegazione di Puglia e Basilicata, il Dipartimento di Scienze del Suolo, della pianta e degli alimenti dell'Università di Bari "Aldo Moro" e la condotta Slow Food di Matera». Un ruolo di primo piano rivestiranno gli studenti della scuola primaria Marconi che, come ha ricordato il dirigente scolastico **Maria Luisa Sabino**, stanno realizzando 219 "fioroni" di carta che serviranno per abbellire e decorare il quartiere, l'associazione Il girasole e Arteria organizzatrice dei concerti che si terranno nelle tre giornate. Non poteva mancare la partnership con il Consorzio Pane Igp di Matera che aprirà le porte dei forni della città per permettere al pubblico «non solo di assistere alla lavorazione e produzione del pane ma anche di creare, al termine del percorso, un prodotto da forno

da portare a casa - ha sottolineato **Massimo Cifarelli**, presidente del Consorzio -. Saranno coinvolti i forni Perrone Gennaro, Cifarelli, DePalo di via Lupo Protospata e Pace di via Santo Stefano». Saranno proposti inoltre pane e biscotti di grano duro colorati con coloranti naturali, che potranno essere utilizzati anche per divertenti giochi, come il Panfilo, per creare collane con filo e biscotti oppure il Pandemonio che ricorda il gioco delle bacchette. Grande attenzione - ha aggiunto Delvecchio - sarà rivolta ai più piccoli, protagonisti di laboratori di food design "Pane e marmellata" e del laboratorio di cucina curato dall'Associazione città famiglie di Bari che insegnerà in lingua inglese come cucinare polpette colorate. Tra i progetti satellite anche la "Conserva", che prevede la realizzazione di un archivio della memoria collettiva realizzata con il materiale audio, video, cartaceo offerto dalla comunità e, la realizzazione di una Little Italy, ovvero «la riproposizione delle tradizioni italiane nei vicoli del rione che portano i nomi delle nostre regioni - ha detto **Francesco Ruggieri**, project manager di Murgia Madre -. Inoltre, grazie all'accordo con i cuochi materani partner della Federazione Italiana Cuochi, nei maggiori ristoranti mate-

rani si proporrà il menù **Breadway**, a base di pane dall'antipasto al dessert. «È un menù pensato per utilizzare il pane raffermo - ha spiegato **Francesco Fiore**, presidente dell'Associazione Cuochi materani - tra le proposte pappa al pomodoro con stracciatella e alici marinate, lasagnetta di pane, polpettine di agnello e funghi carboncelli, la bruspizza e ricotta conciata con cioccolato fondente e cips di pane caramellato alla cannella».

Il progetto è sostenuto dall'Amministrazione comunale che, come ha sottolineato l'assessore ai Sassi e al patrimonio, **Paola D'Antonio**, offrirà all'organizzazione tutto il supporto necessario per la riuscita dell'evento, e dalla Fondazione Matera Basilicata 2019. «È un progetto - ha detto **Ariane Bieou**, manager culturale della Fondazione - che ha messo al centro il lievito madre inteso come metafora della creatività che cresce e genera nuovi linguaggi coinvolgendo un intero quartiere con i suoi cittadini, la comunità, le scuole, i commercianti, i panificatori in una chiave europea con partner internazionali». Impreziosirà l'evento la proiezione sulla facciata della chiesa di Piccianello di un'opera di **Francesco Mita-ronda**. Per info, [www.breadway.it](http://www.breadway.it)



**IL RE DEGLI ALIMENTI** Il pane e Matera, binomio indissolubile

