

Il pane di Angera si mette in mostra. Tutti gli appuntamenti

Pubblicato: Martedì 6 Ottobre 2015



Il pane di Angera è stato sfornato. Ora arriva il momento di promuoverlo in tutto il mondo. Questa l'intenzione del **Museo Archeologico di Angera**, che nel mese di ottobre sarà protagonista di una serie di eventi per valorizzare il pane a marchio DeCo cucinato secondo un'antica ricetta.

Il primo appuntamento è per giovedì 8 ottobre alle 18 a Milano, nella sala conferenze del Palazzo Reale in piazza Duomo, per un incontro sul tema "Semi, grani e pani dall'antico a noi": un viaggio tra resti di semi, frutti e pani rinvenuti nei recenti scavi dell'area vesuviana e dell'Italia settentrionale.

Angera infatti è la seconda località in Italia, dopo Pompei, per qualità e quantità di rinvenimenti di pane di epoca romana. Insieme a Gaetano Di Pasquale, dell'Università Federico II di Napoli, il conservatore del Civico Museo Archeologico di Angera, Cristina Miedico, illustrerà il progetto curato in collaborazione con la Soprintendenza Archeologica della Lombardia, grazie al quale è stato possibile riscoprire i panini millenari e biodiversi venuti alla luce durante gli scavi di Angera e giunti intatti fino a noi dopo circa 2000 anni. Secondo le analisi archeobotaniche svolte da Mauro Rottoli ed Elisabetta Castiglioni del Laboratorio di Archeobiologia di Como i panini erano preparati con farine di farro e frumento macinate a pietra in modo grossolano e lievitati tramite pasta madre o lievito di birra.

Il progetto è stato realizzato grazie al cofinanziamento di Regione Lombardia e con il patrocinio di Expo 2015. Grazie all'impegno del Comune e alla collaborazione con Slow Food il pane è diventato un prodotto alimentare protetto dal marchio di Denominazione Comunale di Origine

Dal 26 settembre è possibile acquistare presso gli esercenti autorizzati il Pane di Angera nelle sue tre forme: il **pane quadratus**, una pagnottella rotonda, suddivisa in quattro tramite un'incisione a croce fatta al fine di semplificare il rito dello "spezzare il pane insieme"; la **treccia**, che testimonia il gusto antico per la cura estetica del cibo; e la ciambella senza buco chiamata **Tazina di Angera**, la cui forma era utile a contenere il companatico come zuppe e minestre.

Anche i ristoratori di Angera proporranno il pane insieme a salse, creme e zuppe ispirate agli alimenti antichi e **fino al 30 aprile 2017 sarà possibile gustare questi prodotti solo ad Angera**. Dopo questa data il pane sarà destinato al commercio in tutta Italia.

Nella conferenza si parlerà anche dei semi di Cislago: 3 kg di segale, frumento e castagne secche pronte per essere macinate per fare un pane di castagne, conservati nella dispensa a cantina di un'antica villa rustica scoperta nel 2012 nel territorio di Cislago.

Gli appuntamenti in calendario proseguono sabato 10 ottobre al Museo Archeologico di Gambolò, in provincia di Pavia, dove si parlerà dell'antico pane di Angera.

Il Civico Museo Archeologico di Angera invece organizza per **giovedì 15 ottobre alle 20.45 l'evento "Expo 2015: cibo e spirito"**, nutrimento e simboli nelle religioni monoteiste cristiana, ebraica e islamica. La relatrice è la docente e formatrice Maria Fiorangela Morlacchi, che illustrerà il tema "Che cosa nutre l'uomo?": il punto di partenza è il valore altamente simbolico che il cibo ha nella nostra esperienza quotidiana. Il cibo che diventa veicolo per poter vivere, per creare relazioni, per fare festa, per esprimere un valore intrinseco, ossia la propria identità umana radicata anche in un credo religioso.

Infine, **domenica 18 ottobre Angera torna ad essere la sede scelta in provincia di Varese per la Fai Marathon**. Un'occasione per scoprire luoghi non sempre accessibili o difficili da vedere all'interno del territorio comunale. In programma ci sono visite guidate al centro storico, luoghi di culto e ville e un itinerario dal porto asburgico alla rocca d'Angera. Saranno aperti Il Chioso (atelier dell'architetto Michele Di Lucchi), l'oasi naturalistica della Bruschera, lo stabilimento Rossi D'Angera e Villa Paletta Scavarda.

di [Lorenzo Lazzerini](#)