

Expo Milano 2015 "Nutrire il pianeta"

Sperimentazione e musei, le «eccellenze» dimenticate di Sant'Angelo Lodigiano

di Antonio Saletta

Nel video promozionale "Lodigiano per Expo" a cura della provincia di Lodi, non trova spazio un cenno o un'immagine di Sant'Angelo Lodigiano. Eppure la nostra città avrebbe avuto tutti i requisiti per essere citata in quel video come sede di importanti istituzioni che hanno nelle loro finalità la sperimentazione e la diffusione della cultura dell'alimentazione e del cibo, temi portanti dell'esposizione universale milanese.

Senza tralasciare che il trecentesco castello Morando Bolognini, sede di queste istituzioni, uno dei più importanti e meglio conservati della Lombardia, inspiegabilmente non è stato inserito nella "Carta della cultura regionale" recente iniziativa della Regione Lombardia, che permette l'accesso, a prezzi agevolati, a musei e siti di interesse storico e culturale del territorio lombardo.

L'intendimento di questa pagina è quello di far conoscere le importanti istituzioni che danno valore a Sant'Angelo Lodigiano e che troppo spesso sono ignorate dai nostri stessi concittadini, sul tema dell'Expo 2015 "Nutrire il pianeta", la sfida che attende l'umanità.

Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura

Nel 1933 la contessa Lydia Caprara donava all'Istituto Nazionale di Genetica per la Cerealicoltura il castello di Sant'Angelo Lodigiano e un fondo agricolo di 400 ettari allo scopo di creare una fondazione come sede di una stazione fitotecnica per l'Italia settentrionale da intestare al marito conte Gian Giacomo Morando Attendolo Bolognini, ricordando il grande interesse che egli portava all'agricoltura. Nel 1968 nel piano governativo di riordinamento della sperimentazione agraria, all'Istituto di genetica subentrava l'Istituto sperimentale di cerealicoltura e nel 1999 il Consiglio nazionale per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura.

Nel corso della sua storia la sezione santangiolina ebbe eccellenti figure di ricercatori a cominciare da Roberto Forlani che nel decennio 1945-1955, svolse una interessante attività nel settore dell'ibridazione interspecifica che gli valse fama a livello internazionale.

Nel 1980 la sezione abbandonò la vecchia sede, un'ala del ca-

stello, per trasferirsi in una nuova sede costruita poco distante, attrezzata con laboratori di tecnologia dei cereali, biochimica, lavorazione sementi, molitura, centro elaborazione dati, serre, celle climatiche, mezzi agricoli e attrezzature sperimentali.

Oggi l'Unità di ricerca (CRA) per la selezione dei cereali e la valorizzazione delle varietà vegetali, sempre al passo coi tempi, affronta temi che spaziano dall'agronomia alla qualità sino alle biotecnologie più avanzate, con gli obiettivi di costituire nuove varietà di frumento che rispondano alle esigenze dei produttori e dell'industria e con una particolare attenzione al carattere nutrizionale delle varietà coltivate, ricerche di primaria importanza, considerando che i cereali sono parte dell'alimentazione dell'uomo da sempre e costituiscono un settore agricolo primario per la maggior parte delle regioni italiane.

Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura

L'iniziativa di costituire un Museo di Storia dell'Agricoltura, assente nel panorama museale italiano, scaturì nel 1971 in occasione del centenario della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.

Considerando l'orientamento prettamente scientifico dell'iniziativa innanzitutto si presero contatti con le principali istituzioni museologico-agrarie europee e nel 1979 si iniziò la raccolta dei materiali da conservare ed esporre nella sede espositiva reperita, le ampie ex scuderie del castello di Sant'Angelo Lodigiano, grazie ad una convenzione con la Fondazione Bolognini.

L'inaugurazione ufficiale avvenne nel maggio 1981 e l'anno successivo il museo venne segnalato per il premio internazionale "European Museum of the Year Award 1982", promosso dalla Fondazione Andersen. Venne inoltre prescelto quale sede per la conclusione del Congresso mondiale dei Musei Agricoli del 1992.

La particolarità più rilevante del museo,

che lo differenzia da tutti i musei riguardanti l'agricoltura, è quella di un museo globale e, nelle 16 sezioni in cui si snoda il percorso museale, sono illustrati la nascita e l'evoluzione della nostra agricoltura rapportata alle civiltà di tutto il mondo.

Particolarmente interessante è il settore rivolto all'agricoltura lombarda che illustra i cicli della praticoltura e dei cereali (frumento, mais, riso), con la descrizione della stalla, del caseificio, come pure delle botteghe del falegname-carraio, del fabbro-maniscalco e del sellaio.

In due locali sono stati ricostruiti i poveri ambienti dei contadini: la cucina e la camera da letto.

Il Museo è stato riconosciuto dalla Regione Lombardia come «Ente di ricerca e divulgazione per la bonifica dell'ambiente sotto il profilo dell'aria e del clima», e nel dicembre 2007 è stato ufficialmente riconosciuto, unico in Provincia di Lodi, come Museo dalla Regione Lombardia.

Museo del Pane

In occasione del 50esimo della Fondazione Morando Bolognini il 16 ottobre 1983, nel castello Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano veniva inaugu-



Sopra, un particolare della raccolta delle oltre 500 forme di pane (pani veri) delle regioni italiane e di molti altri paesi stranieri, esposti nel Museo del Pane. A sinistra, la sede dell'Unità di ricerca (CRA) per la selezione dei cereali e la valorizzazione delle varietà vegetali (già Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura) con i campi di sperimentazione. Sotto, ricostruzione di aratura con un attaglio di bovini di razza Chianina dell'Italia centrale, particolare di un diorama posto nel Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura.

rato il Museo del Pane.

La nascita del museo più mangereccio d'Italia, allora unico nel suo genere, si deve al contributo stesso della Fondazione Bolognini, della Regione Lombardia, dell'Associazione Nazionale Panificatori, del Museo

Lombardo di Storia dell'Agricoltura e delle diverse donazioni private, tra cui alcune di Sant'Angelo Lodigiano.

Si unirono in tanti per realizzare il progetto del Museo del Pane e, tra i più tenaci sostenitori dell'i-

iniziativa va indicato il santangiolino Gaetano Boggini allora funzionario dell'Istituto per la Cerealicoltura.

In questi anni moltissimi sono stati i visitatori, per la maggior parte alunni degli istituti scolastici di ogni ordine e grado, sempre soddisfatti e meravigliati sia per l'esposizione che per la documentazione riguardanti la storia del pane.

Anche le telecamere della Rai hanno girato ampi e interessanti servizi sul Museo del Pane per le trasmissioni "Mattina in Famiglia", "Sereni Variabile" e recentemente per "Fuori TG", così come molte altre reti televisive.

Il Museo del Pane, collocato al primo piano del castello, si snoda in cinque sale: nella prima è illustrata la storia dei cereali. Nella sala seguente sono esposti diversi attrezzi utilizzati nella filiera grano-farina, ma è la terza sala quella più suggesti-

va con le vetrine in cui sono presenti oltre 500 tipi di pane delle varie regioni Italiane, d'Europa e del mondo intero, a dimostrazione della straordinaria inventiva dei panettieri, specialmente quelli italiani. La biova, la rosetta, la ciopa, la crocetta, la carta da musica, la mica, la ciabatta, la francesina, la pagnotta, la michetta, la ciambella, lo sfilatino non sono che la base di un'arte popolare che con le mani può plasmare forme d'ogni tipo o inventare vere e proprie sculture di Pane.

Verrebbe voglia di assaggiare qualche crosta dei pani esposti nelle teche, un desiderio che va subito deluso perché i pani non sono commestibili e quelli nelle vetrine centrali sono i più vecchi. E, questa, una sezione recuperata dall'ex Museo del Pane creato a Roma negli anni '30 del Novecento da Nazareno Strampelli (1866-1942), uno degli italiani più esperti in genetica e dalla FAO, definitivamente chiuso negli anni '50.

Nelle rimanenti sale sono collocate le impastatrici, gli attrezzi, il bancone, la ricostruzione del forno del primo Novecento e le copie di leggi e "grida" di autorità, emesse nei secoli XVIII e XIX.

Il Museo del Pane costituisce qualcosa di unico e di veramente originale nel contesto di questo settore e vale la pena visitarlo per interesse di studio o per semplice curiosità perché esso racconta e documenta l'intera storia del pane, elemento base dell'alimentazione umana.



Ψ Dott.ssa Alessia Altrocchi
Psicologa - Psicoterapeuta - Analista

- Effettua colloqui di valutazione psicologica, sostegno psicologico, counseling e psicoterapia
- Lavora con bambini, adolescenti, adulti e coppie

Riceve a:

- Sant'Angelo Lodigiano - Via San Martino, 8
- Lodi - Via Garibaldi, 69

www.psicologoaltrocchi.com - Cell.: 333/9936555

Sant'Angelo
ENERGIA

LUCE e GAS

Risparmio certo per la tua casa

www.lucegas.net

SPORTELLI CLIENTI Via Orsi, 9 (sul sagrato) 26866 Sant'Angelo Lodigiano - LO
Tel - Fax 0371 210237 s.angelo@soenergy.it

ASSOCIAZIONE VOLONTARI ITALIANI SANGUE

AVIS
Comunale di
Sant'Angelo
Lodigiano (LO)

La Sede è aperta nei giorni di:

Mercoledì dalle ore 10 alle 12

Venerdì dalle ore 21 alle 23

Domenica dalle ore 10 alle 12

Viale Partigiani, 25 - Sant'Angelo Lodigiano (LO)
Tel./Fax 0371.934847