

Il Museo del pane e del grano compie 40 anni

Il 16 ottobre 1983 è stata una giornata molto importante per la città di Sant'Angelo Lodigiano, in particolare per la Fondazione Morando Bolognini e l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura. Si è ricordato il 50mo anniversario della nascita della Fondazione con due importanti avvenimenti: l'inaugurazione della nuova sede della Sezione periferica dell'Istituto di Cerealicoltura e, in Castello, del Museo del Pane e del Grano.

La Fondazione Bolognini è nata il 14 settembre 1933 a seguito dell'atto di donazione della Contessa Lydia dei Conti Caprara, vedova del Conte Gian Giacomo Morando Attendolo Bolognini, all'Istituto Nazionale di Genetica per la Cerealicoltura, (divenuto poi Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura) al fine di "creare una Fondazione a scopo di interesse pubblico, di istruzione, di sperimentazione e di propaganda agricola, da intitolarsi al suo defunto consorte e da affidarsi in gestione all'Istituto Nazionale di Genetica per la cerealicoltura".

Come da impegno, la Fondazione, sotto la guida di Nazareno Strampelli, direttore dell'Istituto, istituiva in Sant'Angelo una Stazione Fitotecnica che, ha iniziato la sua attività di ricerca nel 1941, in locali situati all'interno del Castello. Lo sviluppo dell'attività di ricerca della Sezione e l'inadeguatezza dei locali del maniero ad ospitare moderni laboratori, ha reso necessario la creazione della nuova Sede.

Dopo la cerimonia inaugurativa della nuova Sede di Via del Mulino (ora Via Roberto Forlani), le autorità intervenute e le persone presenti si sono trasferiti nel Salone dei Cavalieri del Castello Bolognini. Dopo il saluto delle autorità e la relazione del prof. Angelo Bianchi, direttore dell'Istituto di Cerealicoltura, sul ruolo della Fondazione nell'ambito dello stesso Istituto, sono stati premiati con una pergamena e medaglia ricordo, per l'attività svolta in Fondazione, la Sig.na Mariettina Ravarelli, storica custode del Castello, l'Ing. Flaminio Grassi (alla memoria e primo reggente della Fondazione), il Prof. Tommaso Maggiore (direttore dal 1972 al 1979) e del sottoscritto, direttore in carica (sino al 1985). È seguita poi l'inaugurazione del Museo del Pane e del Grano, con l'intervento del Cav. Antonio Marinoni, Presidente della Federazione Nazionale dei Panificatori.

L'idea di realizzare il Museo del Pane e del Grano na-



sce a seguito dal recupero e trasferimento a Sant'Angelo, negli anni '70, di pani di diverse nazionalità, raccolti da Strampelli, in collaborazione con la FAO, ed esposti all'interno del Museo del Pane realizzato all'interno della sede romana dell'Istituto, ma purtroppo chiuso negli anni '50 ed anche dalla collaborazione in atto tra i settori della macinazione e della panificazione con la Sezione, nell'attività di miglioramento genetico della qualità panificatoria dei frumenti.

Per la realizzazione del Museo, la Fondazione ha potuto fare affidamento su contributi finanziari della Regione Lombardia, del Ministero dell'Agricoltura, della Cassa di Risparmio delle Province Lombarde e della Banca Popolare di Lodi e la fattiva collaborazione della Federazione Panificatori, del Molino

Pagani ed del Museo di Storia dell'Agricoltura (allora denominato Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura).

Il progetto realizzativo prevedeva l'allestimento di sei sale, al primo piano del Castello, ma per l'occasione ne erano state allestite cinque, in quanto la sesta, destinata al grano, a Nazareno Strampelli e a Roberto Forlani, non si è potuta realizzare per motivi che descriverò più avanti.

La prima sala è stata, ed è tuttora, dedicata ai "cereali" nel loro complesso, ma ospita pure una collezione di circa 100 varietà di frumento tenero, che erano coltivate nel bresciano agli inizi del 900, con alcune annotazioni riguardanti le loro caratteristiche agronomiche e merceologiche.

La seconda sala illustra, con didascalie esplicative e attrezzi vari, le fasi della col-

tivazione, raccolta, valutazione e macina del grano, in uso tra fine '800 e primo '900. Il materiale esposto proveniva in buona parte dalla "Collezione Mulino Bianco Barilla", integrata da oggetti della Fondazione/Istituto e dal Museo dell'Agricoltura. Purtroppo, la collezione Barilla è stata richiesta dalla proprietà, facendo perdere alla sala parte della sua importanza didattica.

La terza sala, la più rappresentativa; raccoglie in apposite vetrine oltre ai pani provenienti dalla raccolta FAO, circa 500 forme di pani italiani, suddivise per singola regione e forniti dalle Associazioni Regionali dei Panificatori.

Nella quarta sala sono visibili 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.

Nella quinta sala, ora smembrata, erano esposti, documenti d'epoca (XVIII e XIX secolo) che interessavano il grano, la farina e il pane a testimonianza della loro importanza alimentare. Nella sala erano pure esposte composizioni di pani artistici realizzati da abili maestri panificatori.

La sesta sala, progettata ma mai realizzata, prevedeva la realizzazione, sui due lati corti dell'ampio salone predisposto, di un grafico illustrativo delle relazioni filogenetiche dei frumenti (da selvatici a coltivati) e di un grafico descrittivo dell'attività di costituzione varietale di Strampelli. Su un lato lungo della sala alcune bacheche provenienti dal Museo dell'Istituto Sperimentale per la difesa del suolo di Rieti, dove Strampelli ha svolto molte della sua attività di ricerca, contenenti spighe e semi di frumento, a partire dai due parentali, sino alle linee segreganti ed alla varietà costituita. Mentre sul lato opposto (lato cortile Castello) bacheche con materiale segregante realizzato da Roberto Forlani (direttore della Fitotecnica dal 1945 al 1953) attraverso ibridazioni intergeneriche e interspecifiche che, per quell'epoca, lo hanno reso famoso per i suoi studi genetici. Al centro della sala teche contenenti piante e semi dei vari generi di Triticum e di varietà riportate nei due grafici illustrativi. Purtroppo, gli ostacoli posti dai Reatini al trasloco dei mobili, ma successivamente rimossi, e decisioni a me non note, non hanno permesso ai miei successori nella direzione della Fondazione di realizzare que-

sta sala. Così, dopo un intervento di risistemazione delle sale, dal 2015 il Museo del Pane e del Grano è diventato solo Museo del Pane.

Seguendo l'attività del Museo mi resi conto che, per far meglio comprendere l'importanza del contenuto didattico e scientifico del Museo, sarebbe stato necessario realizzare una guida specifica. Guida che grazie al contributo del Rotary Club Belgioioso-Sant'Angelo Lodigiano è stata da me, ed alcuni collaboratori, realizzata nel 1992. La guida ebbe grande successo, tanto che la Fondazione chiese al Rotary una riedizione della stessa. Riedizione che è stata realizzata nel 2003, coinvolgendo altri collaboratori, con nuovi capitoli, maggiori illustrazioni ed un aggiornamento delle problematiche trattate nella prima edizione. La presentazione della nuova guida è avvenuta l'11 maggio, in Castello, in concomitanza del Concorso Nazionale "Pane artistico". Alcuni di questi pani sono stati poi esposti nella sala quinta.

Un ripensamento all'opportunità di realizzare la sala "grano" sarebbe auspicabile, anche al fine di non dimenticare che Sant'Angelo è stata sede di un importante centro di ricerca, la nostra "Genetica", inspiegabilmente chiuso, senza alcuna recriminazione dei politici locali, facendo così perdere alla nostra città, ma anche a tutto il lodigiano, un riconoscimento di livello internazionale.

*Gaetano Boggini
Già direttore
della Fondazione Bolognini
e direttore della Sezione di
S. Angelo Lodigiano
dell'Istituto Sperimentale
per la Cerealicoltura*



La Prima Casa Funeraria nel Lodigiano

www.casadelcommiato.it



*Impresa Galluzzi,
dal 1986
Competenza, serietà,
professionalità.*

Sant'Angelo Lodigiano • Muzza di Cornegliano L.se • Tavazzano con Villavesco • 0371 934469 • www.impresagalluzzi.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