

IL PANE DI FRANCESCO

Per fare Natale a Milano

22-23 dicembre, piazza del Piccolo Teatro Strehler:
insieme per un nuovo rituale di panificazione collettiva

Arriva a Milano, in occasione del Natale 2023, “Il Pane di Francesco”, creato dal Comitato Nazionale Greccio 2023 (Ministero della Cultura) con la cooperativa Sociale di Comunità Campagna Sabina e produttori del territorio reatino in occasione dell’800° anniversario del presepe di San Francesco. È un Pane speciale, che da un lato omaggia il simbolo più autentico del presepe – la mangiatoia con le spighe di grano – dall’altro comunica con forza un messaggio profondo di Francesco, inventore delle parole compagno, compagna, compagnia, dal latino cum-panis: chi condivide il suo pane con me.

Accadrà nella piazza antistante il Piccolo Teatro Strehler, dal 22 al 23 dicembre, grazie a Terzo Paesaggio e MadreProject, con Fondazione Cariplo – programma Qubi e in collaborazione con Fondazione iBVA e Piccolo Teatro.

Così, dopo l’avvio del progetto a Rieti, Greccio e in Sabina a metà novembre, con la riapertura di forni comunitari trasformati in laboratori del pane, il Pane di Francesco vuole arricchire il Natale di Milano nelle due giornate di antvigilia coincidenti con la tappa al Piccolo – Strehler di Ascanio Celestini e il suo nuovissimo “Rumba. L’asino e il bue del presepe di San Francesco nel parcheggio del supermercato”, scritto e interpretato per l’800° anniversario.

Lo spettacolo sarà in scena il giorno 23 dicembre al Piccolo Teatro Strehler alle ore 19.30 (durata 110 minuti).

Sarà allestito da Madre Project un laboratorio di panificazione collettiva, aperto a tutti, condotto da Alessandra Maculan di Tularù (responsabile anche dei forni comunitari sabini), in una piazza illuminata come spazio di festa, tempo forte di un vero rituale collettivo. Una nuova festa per la città, per i deboli e fragili della città, per la città povera che ha bisogno di aiuto, di pane simbolico e reale. Per essere e costruire, almeno una volta all’anno, una sola e unica città.

Il forno in piazza, 22 e 23 dicembre

Dal forno mobile di Madre Project, allestito per l’occasione con Panificando di Fondazione iBVA, infatti, uscirà il nuovo Pane di Francesco che poi, tra 22 e 24, verrà distribuito in questa “città nuova” grazie a Fondazione iBVA nella sua rete di case per famiglie in emergenza abitativa, e nel suo Social Market Solidando, dentro il programma QuBi di Fondazione Cariplo. Ci saranno tre infornate in piazza a cui le cittadine e i cittadini potranno partecipare:

prima infornata 22 dicembre, ore 14.00,

seconda infornata 22 dicembre, ore 18.00,

terza infornata 23 dicembre ore 12.00.

Un rituale di panificazione collettiva, 23 dicembre

Cittadine e cittadini di tutte le età parteciperanno a questa straordinaria panificazione collettiva, anche in un gesto pratico di grande significato, elaborandone l'ingrediente fondamentale: il lievito madre di questo Natale speciale: un Natale da Fare per fare, insieme, il bene della città.

Un rituale simbolico in cui ognuno produrrà il "suo" lievito madre, che poi si porterà a casa, mantenendo una traccia tangibile di questa partecipazione. Questo lievito, infatti, sarà sempre originato dalla miscela del Pane di Francesco.

L'appuntamento in Largo Greppi, nella piazza del Piccolo Teatro Strehler è il 23 dicembre alle ore 18.00 (durata 45 minuti), poco prima dello spettacolo di Ascanio Celestini (ore 19.30).

La produzione del Pane di Francesco continua a gennaio

"Il Pane di Francesco" tornerà poi in gennaio, coinvolgendo panificatori sensibili della città di Milano, per attivare produzioni più consistenti che verranno distribuite sempre con Fondazione iBVA tramite la sua rete.

"Il Pane di Francesco" è un pane progettato e realizzato dalla cooperativa Sociale e di Comunità Campagna Sabina di Laura Ciacci, con un mix di farine del territorio di Rieti appositamente miscelate. Il blend è composto da: la farina di grano tenero Tipo 1 Rieti della Filiera dei Grani Antichi di Rieti che coinvolge più di 10 aziende agricole, la farina di grano duro Cappelli di Stefano Facioni di Poggio Mirteto, la farina di grano tenero Tipo 2 San Pastore dell'az. agr. San Pastore di Contigliano, la farina di grano tenero Tipo 1 Terramare di Amatrice Terra Viva. Rieti, nel Novecento, diventò un centro di eccellenza per la cerealicoltura, grazie all'opera paziente e geniale di selezione varietale operata da Nazareno Strampelli ("il mago del grano", pioniere mondiale della granicoltura) che seppe combinare la naturale resistenza del grano Rieti Originario alla ruggine (una patologia fungina) ed alla precocità nella maturazione con le caratteristiche di una varietà giapponese a spiga molto bassa e quindi meno sensibile all'allettamento.

QuBi-La ricetta contro la povertà infantile è un programma promosso da Fondazione Cariplo con il sostegno di Fondazione Peppino Vismara, Intesa Sanpaolo, Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, Fondazione Fiera Milano e Fondazione Snam e attivo nella città di Milano dal 2017. L'obiettivo del Programma è contrastare il fenomeno della povertà infantile promuovendo la collaborazione tra le istituzioni pubbliche e il terzo settore e realizzando interventi mirati a bisogni specifici in 25 quartieri della città di Milano. Quattro i principali assi d'azione: Realizzare un'analisi in costante aggiornamento della povertà assoluta a Milano, Aumentare l'accesso alla spesa per le famiglie in disagio economico; Promuovere sistemi integrati di presa in carico dei beneficiari; Realizzare azioni specifiche e innovative di contrasto alla povertà alimentare.

Per saperne di più - partecipare: ama@terzopaesaggio.org

Ufficio Stampa Ludovica Amat | ludovica.amat@amatcomunicazione.it | +39. 347.2430952

IL PANE DI FRANCESCO A MILANO è un'iniziativa promossa da Comitato Nazionale Greccio 2023 (Ministero della Cultura); Cooperativa Sociale di Comunità Campagna Sabina; Terzo Paesaggio e Madre Project. Con Fondazione Cariplo – Progetto QuBi. In collaborazione con Fondazione iBVA - Panificando; Piccolo Teatro di Milano. A cura di Paolo Dalla Sega e Andrea Perini.

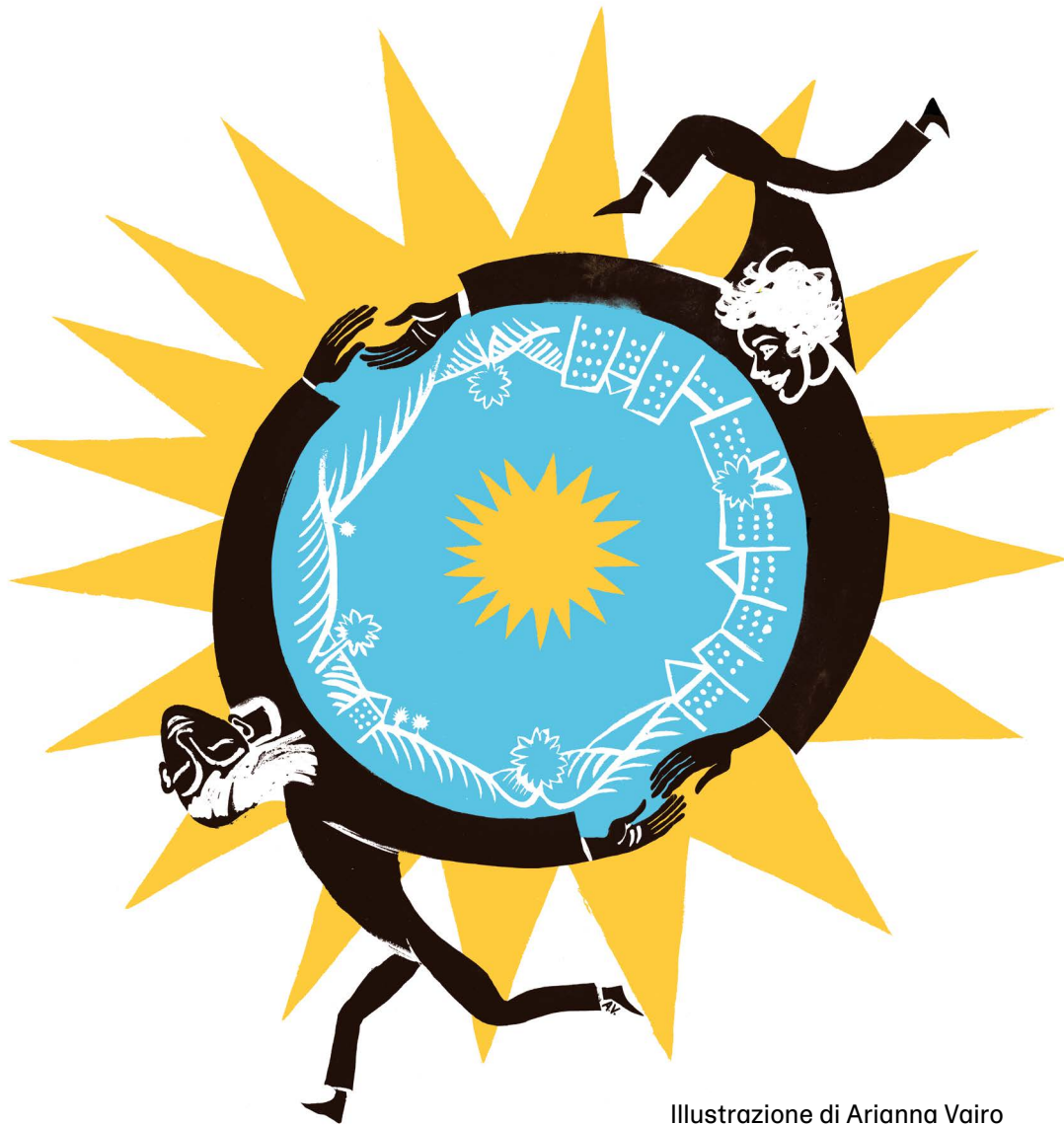


Illustrazione di Arianna Vairo

UN'INIZIATIVA PROMOSSA DA:



CON



IN COLLABORAZIONE CON





