

CULTURA SARDEGNA SPETTACOLO

## A Bottidda per parlare della tradizione del pane e del lievito madre

FEB 3, 2024 [#Antonio Farris](#), [#Bottidda](#), [#Carlo Delfino Editore](#), [#Lievito madre](#), [#tradizione del pane](#)

**Bottidda.** Conoscere le tradizioni con la lente di chi, al microscopio, studia ed analizza anche i più piccoli elementi che compongono la materia: la microbiologia. L'iniziativa itinerante, promossa dalla collaborazione fra l'Associazione culturale Ispidintos e la casa editrice Carlo Delfino Editore, prende forma dalle pubblicazioni del Prof. Antonio Farris, docente ordinario di microbiologia dell'Università di Sassari, presidente dell'Accademia sarda del lievito madre e autore, per la Carlo Delfino Editore, di tre titoli dedicati alla tradizione del pane nel contesto di studio che ineriscono le scienze dell'alimentazione (La madre del pane, Pani tipici della tradizione algherese, Il racconto del lievito madre).



L'iniziativa, accolta con entusiasmo dal sindaco Ivo Nieddu, era volta ai giovani studenti sì che si cogliesse "l'opportunità di maturare una consapevolezza nuova, più scientifica, delle tradizioni che da sempre connotano la storia del nostro viver e mangiare bene – ha dichiarato il sindaco Nieddu – Tutti mangiamo il pane. Molti lo fanno ancora in casa, per tradizione o per passione. Questo laboratorio, oggi per adulti ma speriamo di riproporlo per adulti, ci ha aiutato a capire di più cosa accade nel microscopico mondo della chimica. Saperlo ci aiuterà a capire quanto è prezioso il mondo alimentare che custodiamo anche solo in un piccolo tozzo di pane."

Divulgare, valorizzando la nostra cultura ci rende più responsabili del mondo in cui viviamo. È questa, ha dichiarato Mariano Lo Piccolo, presidente dell'Associazione Ispidientos, la ragione che ci spinge a organizzare visite guidate speciali, con illustri studiosi, nei paesi, nei boschi e nelle tradizioni, come questa del pane. Siamo felici che un'autorità come il Prof. Farris abbia accettato il nostro invito e grati alla Carlo Delfino Editore, per aver messo a disposizione di tutti il materiale didattico di supporto.

La giornata è stata introdotta e moderata dalla giornalista e divulgatrice Simona Scioni che, insieme al Prof. G. Antonio Farris, microbiologo e docente dell'Università di Sassari, hanno introdotto la scolaresca di circa 50 allieve e allievi provenienti da Bottidda, Anela, Bono, Esporlatu, Bultei e Burgos, nel mondo della lavorazione del pane e dei principi nutrizionali che derivano dall'unione e moltiplicazione dei due protagonisti del libro di microbiologia alimentare per bambini, edito dalla Carlo Delfino Editore "Il racconto del lievito madre".

Un modo diverso per presentare un libro didattico e di curiosità per giovani studenti ma anche, di indirizzo per una didattica che coniuga con la leggerezza di un linguaggio agile ed inclusivo, il racconto fiabesco, per parole e disegni curati dalla brava Paola Serra, con i contenuti scientifici.

Si è aperto così fra immagini ed il raccolto inclusivo del Prof. Farris, il mondo della lievitazione naturale e della creazione del lievito madre che, con le sue proprietà, ha da sempre aiutato a nutrirsi e render morbido, il pane di buona parte del mondo.

Il laboratorio, ha spiegato il professore, è solo un inizio di un lungo percorso che può avvenire solo se all'entusiasmo dei ragazzi e ragazze nel preparare i rudimenti del lievito madre, si affianca la consapevolezza di genitori e parenti determinati a non voler rinunciare alla propria storia alimentare.

L'auspicio è che il percorso del recupero della memoria e del buon fare, diventi contagioso e affianchi entusiasmo allo studio. I presupposti, a Bottidda, ci sono stati tutti.