

Expo: San Francesco ed i mostaccioli, Michelangelo e la Casciotta d'Urbino. E Leonardo?

Publicato: 08 Giugno 2015



Milano - I geologi si trasformeranno in veri chef , cucineranno alla stampa "la minestra di Michelangelo" ed i piatti rinascimentali , narrando la storia geologica di quei prodotti e per la prima volta illustreranno con foto ed immagini le terre che appartennero al grande artista del Rinascimento, il paesaggio vero de La Gioconda e quei paesaggi reali ritratti dai grandi del Rinascimento.

Con foto e video , i geologi illustreranno alla stampa i veri paesaggi rinascimentali di Leonardo e Piero della Francesca da loro scoperti e di recente .

Coccioni : " A San Francesco piacevano i mostaccioli e lasciò la vita terrena portando con se il desiderio e la nostalgia del sapore del miele e del profumo degli aranci. I nostri prodotti buoni vanno narrati e questo manca . Nasce la figura professionale del Narratore del Gusto e della Cultura".

Sabato 13 Giugno – conferenza stampa con i Geologi ai fornelli – evento EXPO 2015 – Ore 11 e 30 – Showroom Elica - Via Pontaccio 8 - quartiere Brera – Milano

" L'innovativa figura professionale del Narratore del Gusto e della Cultura , Comunicatore del Benessere e Selezionatore delle Tipicità italiane rivoluzionerà il settore enogastronomico . Tale figura dovrà narrare il prodotto dalla terra attraverso la sua composizione geologica ed i luoghi in cui viene coltivato e cresce". Lo ha affermato Rodolfo Coccioni , docente dell'Università di Urbino , geologo e direttore del Corso di Alta Formazione che formerà per la prima volta nel mondo ,questa nuova figura professionale . Quella in programma a Milano , Sabato 13 Giugno , sarà una conferenza stampa originale . I geologi cucineranno per davvero , sul momento, dal vivo i prodotti della terra italiana e mentre saranno ai fornelli narreranno la storia geologica degli stessi prodotti dalla Terra alla tavola ripercorrendone anche il percorso storico e scientifico . Ed ecco che i piatti rinascimentali saranno accompagnati dalla presentazione in anteprima delle terre di Michelangelo , ritrovate dal geologo Rodolfo Coccioni. La stampa avrà l'opportunità di vedere il paesaggio reale de La Gioconda ritrovato dalle ricercatrici Olivia Nesci e Rosetta Borchia ed il paesaggio del Dittico dei Duchi di Piero della Francesca. Straordinariamente tutti riuniti nel territorio del Montefeltro .

"Nel narrare un prodotto emergono storie interessanti – ha proseguito Coccioni – come quella di San Francesco . Poco prima di morire, San Francesco, scrive una lettera alla sua amica madonna Giacomina Frangipane de' Settesoli (conosciuta come Jacopa de' Settesoli o meglio dei Settesogli), sua ispiratrice per la fondazione del Terzo Ordine Franciscano nel 1221. Ci si aspetterebbe che in questa lettera Le scriva di chissà quale missione da compiere, Le riveli chissà quale segreto, Le imponga chissà quale comandamento. Nulla di tutto ciò. Le chiede semplicemente di portargli un panno cinerino per avvolgere il suo corpo e i ceri per la sepoltura ma soprattutto di portargli quei dolci tipici della tradizione enogastronomica dell'Italia centro – meridionale che lei gli faceva quando era malato a Roma. I mostaccioli! E si narra che (miracolosamente) Jacopa arrivò ad Assisi prima che la lettera fosse spedita, portando proprio ciò che Francesco le aveva chiesto di portare.

Ecco, questo è l'addio di San Francesco, pieno d'amore, alla sua vita terrena. Il messaggio che lanceremo sarà

legato anche all'importanza che dobbiamo dare al territorio . Un territorio sicuro , rispettato, ben mantenuto , porta benessere sulle nostre tavole e tutela la produzione italiana".

"Ricordiamo cosa scrive Francesco - ha concluso Coccioni - nel suo cantico delle creature: "Laudate si', mi' Signore per sora mostra matre terra, la quale ne sustenta et governa, et produce diversi fructi con coloriti fiori et herba".

Proprio attraverso il cibo San Francesco ci indica quale dovrebbe essere il nostro sereno atteggiamento con "sora nostra morte corporale". Oggi ciò che manca è la capacità di saper narrare il prodotto buono dell'Italia e capire che quei prodotti di qualità li abbiamo grazie al terreno , alla sua composizione geologica . Ogni giorno quando tutti noi pranziamo , stiamo mangiando la nostra buona porzione quotidiana di geologia".

La Redazione