

## Banco Popolare presenta: "Di pane in pane" il libro strenna 2013

Il volume 2013 del Banco Popolare è dedicato al pane, inteso come forma di solidarietà e convivialità

Verona, 20 novembre 2013 – È stato presentato oggi a Verona il volume strenna 2013 del Banco Popolare dal titolo "**Di pane in pane**".

Il volume rivela il profondo legame tra pane e territorio. Le diversità ambientali e territoriali, l'acqua, la scelta delle farine, l'utilizzo del lievito, la gestione della lievitazione e la cottura conferiscono al pane caratteristiche uniche da renderlo alimento indispensabile, noto fino all'alba dell'uomo.

Dalla fecondità della terra. Le spighe si trasformano in fragranti forme, ognuna delle quali rappresenta l'evoluzione storica di una determinata comunità

Ciabatta, Micca, Biova, Grissino, Libretto, Focaccia, Piadina, Pagnotta, Casareccio, Papalina sono alcune delle forme e dei gusti di pane che legano la loro esistenza alla storia del territorio e alla mano di chi le ha create.

L'idea di pubblicare "Di pane in pane" si inserisce nella linea editoriale scelta per i volumi del Banco Popolare e inaugurata lo scorso anno con l'opera dedicata al vino: un percorso tra gli alimenti che, nella loro antichissima semplicità, trasferiscono nel quotidiano storie millenarie di popoli e territori.

*" Il libro strenna del Banco Popolare di quest'anno non potrebbe riguardare un argomento più ordinario, popolare, quotidiano di quello prescelto: il pane. Tuttavia dimenticare il valore del pane e smarrire la gioia di averlo guadagnato e il gusto di mangiarlo – sottolinea **Carlo Fratta Pasini**, Presidente del Banco Popolare – può diluire anche il senso e il significato che il pane da sempre riveste nel nostro umano esistere; possiamo così passare dal pane quotidiano alla banalità del pane. Ed è proprio questa deriva quella che questo libro vorrebbe contrastare, ridando gusto, valore, significato al pane di ogni giorno; in una parola "dicendo pane al pane".*

*"Buono come il pane, si dice di una persona dall'anima gentile, mentre la punizione esemplare o il simbolo di un digiuno è quello a pane e acqua. Insomma il pane - spiega **Paolo Massobrio** - c'è sempre, nella buona o nella cattiva sorte, nell'abbondanza o nella carestia. E rappresenta il simbolo della fame che viene corrisposta. Tutta l'umanità si è trovata a fare i conti col pane e coi tipi di pane, simbolo di sicurezza, ma anche di festa, di amicizia, di famiglia".*

---

**Paolo Massobrio** milanese di origini monferrine, come giornalista da oltre venticinque anni si occupa di economia agricola e enogastronomica. Collabora con "La Stampa", "Avvenire", "Italia Oggi", con il settimanale "Vita, con i siti [www.clubpapillon.it](http://www.clubpapillon.it) e [www.ilsussidiario.net](http://www.ilsussidiario.net). Ha scritto per moltissime testate ed è fondatore e presidente nazionale del Club Papillon. Tra i numerosi riconoscimenti: il premio Saint Vincent di giornalismo e la nomina nel Comitato Scientifico per la candidatura di Milano Expo 2015.

Alla fine di ogni anno organizza Golosaria, rassegna di alta qualità del gusto e il premio Top Hundred, dedicato ai 100 migliori vini d'Italia.

**Lino Vannucchi** vive a Lucca. Fotografo professionista dal 1985, opera nel mondo del reportage sociale, della foto pubblicitaria ed enogastronomica, si specializza in questa ultima, affina la materia, studiando la cucina in tutte le sue varie tipologie, si diploma sommelier, frequenta numerosi master sul vino. Collabora con svariate riviste del settore del cibo, vino e lifestyle. Fra i suoi clienti molti dei più prestigiosi ristoranti italiani, e molte cantine di fama internazionale.