



Scuola Superiore
Sant'Anna
di Studi Universitari e di Perfezionamento

COMUNICATO STAMPA

Il 10 giugno alle ore 21.15 Mariassunta Galli parlerà di “Pane, cultura e territorio”; a seguire una degustazione di prodotti tipici, tra cui la “marocca” di Casola

I sapori e le tradizioni culinarie della Lunigiana protagonisti della seconda serata del “Sant’Anna Science Café”

Ritorna giovedì **10 giugno** alle ore 21.15 (aula 3, Scuola Superiore Sant'Anna, piazza Martiri della Libertà, 33 – 56127 Pisa) con un appuntamento dedicato ai sapori e alle tradizioni culinarie della Lunigiana il “**Sant’Anna Science Café**”, il ciclo di seminari divulgativi dove la ricerca è raccontata direttamente dai ricercatori. Protagonista del “talk” intitolato “Pane, cultura e territorio” è **Mariassunta Galli**, dottore in Scienze Agrarie e ricercatore presso il Laboratorio Land Lab della Scuola, che ha come principale ambito di interesse lo studio delle funzioni ambientali e paesaggistiche in agricoltura e lo sviluppo ecosostenibile dei territori rurali sostenuto attraverso attività di ricerca e di azione. Il “Sant’Anna Science Café” è organizzato con il **patrocinio** dell’**Assessorato alla Cultura del Comune di Pisa** e rientra fra le iniziative del “**Giugno Pisano**”. Il cartellone musicale è curato dal **Cinema Teatro Lux di Pisa**, che per la serata del 10 giugno presenta Marco Simoni, in realtà un ingegnere con la grande passione per la musica elettronica.

L’incontro si propone come attività di divulgazione nell’ambito del progetto “La reintroduzione del frumento tenero in Lunigiana”, finanziato dalla Comunità Montana della Lunigiana e dall’Arsia, in stretta collaborazione con la Provincia di Massa Carrara. I coordinatori di progetto sono Enrico Bonari e Paolo Barberi del Laboratorio Land Lab della Scuola Superiore Sant’Anna. Il progetto intende verificare quali siano le varietà di frumento tenero più rispondenti alle caratteristiche climatiche del territorio, in vista della possibilità di reintrodurre la produzione del frumento tenero in un percorso di filiera corta. La Lunigiana vanta infatti ventidue prodotti iscritti nella lista dei prodotti regionali tradizionali come prodotti interessati dalla filiera del frumento tenero. A margine dell’incontro saranno presentate le modalità con cui sono condotte le prove sperimentali e i “testi” con cui si cuociono i panigacci e i testaroli, due pani azzimi tradizionali della Lunigiana. Sarà infine proposto un questionario per approfondire l’interesse di coloro che sono intervenuti all’incontro rispetto alla riorganizzazione di microfiliera legate ai prodotti di panificazione in Lunigiana. Particolarmente interessante appare anche la seconda parte del “Sant’Anna Science Café”, quando saranno offerti in degustazione i prodotti tipici della Lunigiana, tra cui la “marocca” di Casola.