



# Incontro alla Vecchia Mola: CORI terra del pane e del vino chiama KORE, il mito del grano.

*IMPASTI - di storia di pane e di terra*

**DOMENICA 24 NOVEMBRE - CORI - Laboratorio Antocchi**

Un luogo magico, anticamente molino per la farina, oggi studio d'arte e artigianato, a Cori, in pieno centro storico, dove Martino Antocchi (artista/artigiano) realizza le sue ceramiche e crea i suoi impasti, **DOMENICA 24 NOVEMBRE**, diventa location, calda e accogliente, per un evento in cui gli **IMPASTI** saranno protagonisti. Mani che si intrecciano e creano legami di intimità, l'impasto è soprattutto la memoria di un gesto. Si **impasta la terra**, come **si impasta la farina** per fare il pane.

*Roberto Perticaroli* di **Slow food Latina, impasterà...la storia**, aiutando a riscoprire la bellezza della relazione "ceramica cibo". Dall'arte del lavorare e plasmare la terra ai prodotti del territorio, da "Latina Tellus" a "Terra Madre" di Slow Food, da sempre la ceramica ha un legame indissolubile con il cibo e con gli usi in cucina, e se ogni alimento ha il proprio *contenuto* ha anche un suo *contenitore*. Dalla storia antica ad oggi gli uomini hanno infatti sempre sentito non solo l'esigenza di cibarsi, ma anche di creare ciotole, piatti, anfore, brocche, bicchieri, pentole, tegami ecc. per un'esigenza pratica e comunicativa.

*Stella Schiavon* - contadina e panificatrice - di **Kore Casa delle Erbe e del Pane** e *Martino Antocchi* del **Laboratorio Antocchi** - **artista/artigiano**, intrecceranno invece le loro mani per restituirvi memoria di un gesto e di un luogo: Stella, impastando farine di **antiche varietà di grani locali autoprodotti**, proporrà un laboratorio di pasta madre, raccontando riti e miti legati ai cicli della natura, uno fra i tanti, quello di Kore - Dea delle Stagioni - al cui nome Stella ha affidato oggi, la sua Casa del Pane. Martino Antocchi, attraverso i suoi **impasti di terra**, guiderà i presenti all'interno del suo mondo, a farne esperienza diretta con il cortometraggio "Martino Antocchi" - regia di *Giuseppe Guratti*: "assaggi" di fotogrammi, per cogliere la bellezza di un lavoro e la magia di un tempo sospeso.

"Scopo dell'evento - spiegano gli organizzatori - è restituire al posto che lo ospita l'integrità del suo "essere" ed "essere stato", oggi **laboratorio di terra**, ieri **laboratorio di farina**, unire dunque il pane e la ceramica per il comun denominatore dell'impasto, riscoprire le antiche radici della relazione cibo-ceramica e raccontare e degustare prodotti che sono genuini ed unici, non solo perchè portatori di sapore, ma contenitori di storia, capaci di riallacciare quei legami, che oggi tornano preziosamente in luce, suggerendo il ritorno ad un approccio diverso e autentico, in sintonia con i cicli della natura e con quello che ci offre. Una riflessione generale su una direzione da intraprendere per idee di **sviluppo sostenibile e consumo responsabile**".

Ingresso a contributo libero: Posti limitati / necessaria prenotazione: 3662355230 - 3342541212



**389 626 0316**

**16 novembre 2019**