

**QUANDO**

18 gennaio 2024, ore 19.00

**DOVE**

Auditorium Capretti  
via Piamarta 6 - Brescia  
(accesso anche da via B. Avogadro, 23  
con ampia possibilità di parcheggio)

**MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

La partecipazione è aperta a tutti  
e a titolo gratuito.  
Per necessità organizzative le iscrizioni  
saranno accolte fino ad esaurimento  
dei posti disponibili, e comunque  
dovranno avvenire entro il giorno  
15 gennaio 2024

# CORSI 2023



## LA MISURA DEL CIBO A CENA CON SAN BENEDETTO

San Benedetto da Norcia diede vita nel primo Medioevo ad uno straordinario movimento spirituale ed economico che si propagò in tutta Europa, diventando un faro di civiltà. La sua vita fu tale da attirare presto numerosi seguaci, per i quali dettò "una piccola regola" adatta a tutti, destinata a diventare, in età carolingia, il riferimento del monachesimo occidentale. La misura del cibo, la sua quantità e la relazione con la preghiera, il lavoro, l'accoglienza e la vita comunitaria non sono una parte secondaria della regola, ma essenziali al cammino ascetico dei monaci.

La serata, prendendo lo spunto dalla Regola benedettina, vuole essere l'occasione per riaffermare il valore del cibo come sostentamento, l'importanza della convivialità,

il senso della condivisione e dell'accoglienza quali aspetti fondanti del vivere comune. Operosità e accoglienza che si ritrovano anche nell'apostolato di san Giovanni Battista Piamarta e del suo motto "pietas et labor", che dalla spiritualità benedettina prende modello e concretezza. La serata si conclude con una cena in stile benedettino. Non una ricostruzione storica della mensa monastica, ma un'occasione per stare insieme e sperimentarne i valori di sobrietà nella condivisione.

**Segreteria organizzativa**

Associazione Magazzino Alimentare

**Iscrizioni**

Inviare una mail all'indirizzo  
artigianelli@piamarta.it  
oppure telefonare allo 030/293571



## PROGRAMMA

ore 19,00

Saluto del superiore delle Congregazione della Sacra Famiglia di Nazareth

ore 19,10

### **SAN BENEDETTO E LE RADICI DELL'EUROPA**

**Il cibo tra vita claustrale,  
accoglienza e sostenibilità**

Prof. Gabriele Archetti

Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

ore 19,30

### **L'OPERATO DI SAN GIOVANNI BATTISTA PIAMARTA**

**I luoghi, il museo e lo spirito monastico  
nel sito Unesco**

Prof.ssa Francesca Stroppa

Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

ore 19,45

### **LA CUCINA VEGETALE** **Metodo, gusto, benessere**

Chef Nicola Michieletto

ore 20,00

Trasferimento presso il refettorio per il momento conviviale in cui saranno servite vivande nello 'spirito' benedettino

La conclusione è prevista per le ore 21,30



Sarà possibile la visita guidata  
al Museo "Fare bene il bene."  
San Giovanni Battista Piamarta"