

Fabbrica del Vapore - Comune di Milano e Massimo Pozzi Chiesa  
presentano la mostra

## SACRED BREAD Le vie del pane

Fotografie di Stefano Torrione

*con il testo critico di Gabriel Bauret*

7 maggio - 28 giugno 2026

Fabbrica del Vapore  
Spazio Messina – Milano

*Il pane ha modificato il destino di terre, popoli, stati.  
Predrag Matvejevic*

Dal 7 maggio al 28 giugno 2026 lo Spazio Messina di Fabbrica del Vapore a Milano ospita **SACRED BREAD Le vie del pane**, la mostra fotografica di **Stefano Torrione**, prodotta da **Fabbrica del Vapore - Comune di Milano e da Massimo Pozzi Chiesa** con Sinergia Venture. Un grande viaggio per immagini che attraversa geografie, culture e millenni di storia alla ricerca dei pani più antichi dell'umanità, quelli che ancora oggi vengono preparati secondo codici millenari.

**Fotografo ed etnografo**, Stefano Torrione ha intrapreso questo viaggio ispirato dalla lettura del libro **Pane Nostro** di **Predrag Matvejević**. Per **oltre sei anni** ha seguito quello che lui stesso definisce il **“grande vagabondaggio del pane”**, immergendosi nel cuore profondo delle civiltà mediterranee dove il pane continua a vivere nelle tradizioni più antiche, nei gesti tramandati di generazione in generazione, nei rituali quotidiani e nelle feste popolari.

Gabriel Bauret nel testo critico che accompagna la mostra scrive: *"Per un fotografo che ha costruito gran parte del proprio lavoro sul viaggio e si muove con familiarità in culture molto diverse tra loro, esplorare la tradizione del pane e i territori che la riguardano è una scelta naturale"*.

**Con 77 fotografie in bianco e nero**, Torrione accompagna il pubblico in un itinerario circolare di **sedici tappe attorno al bacino del Mediterraneo**, ripercorrendo le rotte ancestrali del pane: dalla Mesopotamia alle sponde del Mar Mediterraneo, dal Corno d'Africa all'Algeria e ai monti del Marocco, dalla Spagna alla Francia, fino all'Italia. Il viaggio prosegue poi attraverso Sarajevo, la Grecia del Monte Athos e giunge fino a Konya, antica città della Turchia dove è stato ritrovato il pane più antico del mondo.

Tre delle sedici tappe del progetto si trovano in Italia, in Sardegna, Sicilia e della Puglia dove il Pane Sacro assume un ruolo centrale, non solo per la sua posizione geografica nel cuore del Mediterraneo, ma anche per il ruolo storico di crocevia di civiltà, tradizioni e culture che nei secoli hanno attraversato e plasmato questo mare. I pani rituali in tutte queste culture raccontano un patrimonio straordinario fatto di celebrazioni religiose, simboli e antichi saperi artigianali, in cui il pane è sempre stato molto più di un alimento.

Il pane è simbolo universale di vita, fede e condivisione: nato da un semplice impasto di acqua e farina e trasformato dal fuoco, è da millenni il nutrimento primario dell'uomo, ma è anche metafora dell'esistenza, rappresentando il lavoro, la fatica, la generosità e la ricompensa. Inoltre, nelle tre grandi religioni monoteistiche il pane assume una dimensione profondamente sacra. È consacrato

nel Talmud per l'ebraismo, nella Bibbia per le religioni cristiana e ortodossa ed è menzionato nel Corano per l'Islam, diventando ponte spirituale tra l'uomo e il divino. È nel bacino del Mare Nostrum – dove millenni fa fu seminato il primo grano – che questa cultura continua a vivere ogni giorno: qui il Pane Sacro conserva sulla propria crosta i segni della storia e fotografarlo è come ritrarre e restituire l'Umanità.

Il progetto *SACRED BREAD Le vie del pane* si inserisce nella grande tradizione della Fotografia Umanistica, ispirata allo sguardo di autori come Larry Towell e Abbas. È una narrazione epica che attraversa popoli e territori, restituendo valore a quel patrimonio immateriale che spesso rimane nascosto all'ombra della modernità e che merita di tornare alla luce.

Per Stefano Torrione percorrere “la strada del pane” è una vera missione, guidata da una passione profonda e da uno spirito quasi rituale e il fotografo condivide quanto scrive Erri De Luca nella postfazione di *Pane Nostro: «Il pane è un trattato di pace»*. In questa prospettiva SACRED BREAD diventa anche un invito a riflettere sui conflitti del nostro tempo, ricordando ciò che accomuna le culture più di quanto le divida.

La mostra è accompagnata da un libro edito da **MI-HUB SRL** che fungerà anche da partner per la parte di comunicazione. Altro partner fondamentale logistico è **Italmundo Spa** che fornirà il supporto per lo spostamento delle opere e degli allestimenti ed **Artinstruct** ecosistema in ambito artistico culturale, che si occupa di sviluppo informatico, media partnership, divulgazione, vendita, e gestione per gli artisti a 360° e che fornirà supporto tecnico e tecnologico per la mostra.

## **I luoghi fotografati da Stefano Torrione**

### Gerusalemme, Israele, Matzah

Pane azzimo, per la Pasqua (Pesach) della comunità ortodossa.

### Palestina, Ramallah e Betlemme

Per il Ramadan vengono preparati pani come il Ka'ek.

### Iraq, Karbala

20 milioni di fedeli sciiti si recano ogni anno nella città santa, il pane viene cotto in strada e offerto ai pellegrini che camminano per giorni

### Monte Athos, Grecia, Prosfora

Pane indispensabile alla liturgia greco-ortodossa negli antichi monasteri della penisola Calcidica e la benedizione annuale del lievito Madre

### Karpathos, Grecia

All'interno dei riti della Pasqua ortodossa vengono preparati pani rituali come l'Arthos e il Bagel Cross.

### Monte Sinai, Egitto, Monastero di Santa Caterina

I monaci cristiani ortodossi e i beduini Dzebeli preparano insieme il pane.

### Lalibela, Etiopia

Kitcha, pani benedetti e Injera, un pane spugnoso e piatto, vengono offerti ai pellegrini nel giorno di Genna, il Natale copto.

### Sardegna, Italia

Una grande varietà di pani rituali decorati e confezionati per mesi dalle donne è caratteristica di numerose festività religiose sparse nell'interno dell'isola.

### Sicilia, Italia

In adempimento di un voto vengono offerti ai Santi pani votivi di vari nomi e forme, anche antropomorfi in molte città dell'isola: la Sicilia ha un vero e proprio culto del pane.

### Puglia

La comunità Arbereshe festeggia San Giuseppe con una grande quantità di pani benedetti.

### Monti Atlante, Marocco

Il pane Aghroum è fondamentale per l'eredità dei berberi. Prodotto in casa quotidianamente, non strettamente legato alla religione, è comunque simbolo di vita.

### Bosnia, Sarajevo

Durante il Ramadan si prepara il Somuni, un pane speciale risalente all'Impero ottomano.

### Francia

Il pane viene impastato a forma di coni o di croci in onore della Beata Vergine, o in onore di San Biagio; in Corsica si cuoce il pane dei Morti nella festa di Ognissanti.

### Spagna

Nel deserto dell'Almeria grandi e piccoli pani a forma di ciambelle (Roscos) vengono lanciati dai balconi al passaggio delle statue dei Santi.

### Algeria

I Tuareg cuociono il pane Taguella sotto la brace nella sabbia.

### Turchia

Nell'antica città di Konya dove visse ed è sepolto il sufi mistico persiano Rumi si preparano pani unici come il Yumurtali Pide o il Bunlar Boregi

## **Biografia di Stefano Torrione**

Professionista dal 1992 inizia come collaboratore della prestigiosa rivista Epoca, nel 1994 ad Arles (Francia) ha ottenuto il Premio Kodak Europeo Panorama.

Negli anni si è specializzato nel reportage geografico ed etnografico viaggiando in molti paesi del mondo e pubblicando servizi su riviste nazionali quali Geo, National Geographic Italia, Gulliver, In Viaggio, Bell'Italia, Meridiani Montagne e molte altre.

Ha collaborato con agenzie fotografiche internazionali quali la Black Star di New York, Hemis a Parigi e Sime Photo in Italia.

Dal 2010 al 2012 ha lavorato al progetto europeo E.C.H.I sul Patrimonio Immateriale delle popolazioni alpine.

Ha pubblicato diversi libri monografici e partecipato a numerose esposizioni tra le quali: No-S Atre Le radici dell'anima (Tour Fromage 1997 Aosta, Centro Trevi 1999 Bolzano); Tien Shan In Asia centrale sulle orme di Scipione Borghese e Jules Brocherel (Galleria Civica 2001, Bolzano); Ritratti Kirghisi (Museo Archeologico di Napoli, Museo Ken Damy di Brescia 2002); Obiettivo Uomo Ambiente Biennale internazionale di fotografia (2005 Viterbo); Passages à Marrakech (Spazio Mazzotta, 2007 Milano); Combat Final (Centro Saint Bénin, 2007 Aosta); Fotografare Parma (Palazzo Pigorini 2008 Parma); Jemaa el Fna l'Intangible (Wawe Gallery 2010 Brescia); Sarntal (museo Rohrerhaus, 2010 Sarentino); La Guerra Bianca Trento Palazzo delle Albere 2016 - Milano La Fabbrica del Vapore 2017 - Forte di Bard 2018-Germany Passau Festspiele Europäische Wochen 2019; ALPIMAGIA Aosta Museo Archeologico 2017- Bolzano Museo Civico 2020-21; INTRA MONTES Milano via Dante 2020; ALPIMAGIA Belluno Palazzo Bembo 2022; DESERTO ITALIA Muse Trento 2023

Attualmente è docente di fotogiornalismo del Master di Giornalismo dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano.

## **Biografia di Massimo G. Pozzi Chiesa**

Dal 2008 è entrato nel board del gruppo GC Holding e ITLM. Dal 2014 è Shareholder and ADOB di Supernova Hub, Co-Founder & CEO di Mi-HUB Srl. Negli anni ha sviluppato una passione crescente per l'Arte e per Enogastronomia, oggi è Sommelier AIS e ricopre il ruolo di Publisher & Managing Editor in The Art of Wine. Dal 2024 con Sinergia Venture ha la volontà di sostenere artisti ed autori con progetti innovati e coordinati internamente da un team di professionisti da lui selezionati.

---

**SACRED BREAD Le vie del pane****Fotografie di Stefano Torrione**

7 maggio – 28 giugno 2026

Fabbrica del Vapore, Milano – Spazio Messina

INFO <https://www.fabbricadelvapore.org>**Sito web di Stefano Torrione**<https://www.stefanotorrione.com>**Ingresso gratuito****Orari**

Da martedì a venerdì dalle ore 12.30 alle ore 19

Sabato e domenica dalle ore 10 alle ore 19

**Ufficio stampa****Maria Chiara Salvaneli | Press Office & Communication**Maria Chiara Salvaneli | mob +39 333 4580190 - email [mariachiara@salvanelli.it](mailto:mariachiara@salvanelli.it)Maria Grazia Fantini | mob +39 3485444533 – email [mariagrazia@salvanelli.it](mailto:mariagrazia@salvanelli.it)**PARTNER E SPONSOR****SINERGIA VENTURE s.r.l.**

Azienda che opera nel mondo degli investimenti e gestione di un gruppo di imprese, società Holding, produzione e realizzazione mostre ed eventi, produzione divulgazione di opere d'arte, gestione e coordinamento immagine degli artisti. Per la mostra *SACRED BREAD Le vie del pane* alla Fabbrica del Vapore il team dell'azienda coordina la produzione e l'organizzazione generale.

**ITALMONDO S.P.A.**

Spedizionieri nazionali ed internazionali, agenzia di operazioni doganali, operatore nella logistica e trasporti dal 1953. Fornirà alla il supporto per lo spostamento delle opere e degli allestimenti e le squadre di montaggio per una parte delle installazioni..

**ARTISTINCT s.r.l.**

Ecosistema in ambito artistico culturale, che si occupa di sviluppo informatico, media partnership, divulgazione, vendita, e gestione per gli artisti a 360° che fornirà supporto tecnico e tecnologico per la mostra.

**MI-HUB s.r.l.**

Media partner per la mostra che si occupa di campagne pubblicitarie e media, social, pubblicità ed è anche case editrice.

**RILEGNO**

Consorzio nazionale che si occupa della raccolta, del recupero e del riciclo degli imballaggi di legno. Nasce nel 1997 in seguito all'entrata in vigore del D. Lgs n.22 del 1997, il cosiddetto Decreto Ronchi, che prevede un nuovo sistema di gestione basato sulla raccolta differenziata e finalizzato a incentivare la raccolta, il riutilizzo, il recupero e il riciclo della materia prima.

**I-PAN SPA**

Fa parte del brand Bnext che, insieme ad altre due realtà, ha saputo conquistare uno spazio importante nello scenario internazionale della produzione di pannelli in legno, valorizzandolo come risorsa e favorendo lo sviluppo di mercati che possano soddisfare azionisti, dipendenti e stakeholder, con forte attenzione alla responsabilità sociale dell'impresa.