

La civiltà del Pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico. Analisi critica, riflessioni, sintesi, a cura di Gabriele Archetti, Atti del Convegno internazionale di studio (Brescia, 1-6 dicembre 2014), Milano, Centro studi longobardi, 3 volumi, 2015, pp. 2076

Il cardine e la struttura del Convegno

Duplici il merito di Gabriele Archetti: innanzitutto quello straordinario di ideare, concretizzare questo grandioso Convegno sul pane, per cui ha dovuto contattare e coordinare un centinaio di relatori. Poi quello di aver focalizzato, già nella sua lezione introduttiva al congresso, il fatto che «mai, come avviene invece nel Cristianesimo, un prodotto della natura, espressione dell'inventiva umana (quale il pane), aveva assunto una forza tale da diventare memoria e spazio della presenza divina». Archetti è pienamente consapevole della centralità di questo argomento per un convegno dedicato alla civiltà del pane in quanto, come è noto anche ai non credenti, la concezione religiosa in quanto sintesi di espressione suprema del rapporto io/non io è il perno di ogni civiltà. Egli ne è talmente convinto da dedicarvi una intera sezione. Questa è stata brillantemente iniziata con la relazione di G. Guiver (Community of the Resurrection, di Mirfield, Inghilterra) dal titolo: *Cibo di vita eterna: il tema eucaristico*. Per rendere più incisivo il suo inizio, questo studioso riporta direttamente le frasi evangeliche: «(Gesù) prese del pane e, dopo averlo benedetto, lo spezzò e nel darlo ai discepoli, disse: prendete e mangiate, *questo è il mio corpo*» (Matteo 20, 26), espressione sostanzialmente identica negli altri Vangeli. L'offerta del vino con il pane è evidentemente di origine antichissima perché nel primo libro della Bibbia, nella Genesi, si legge che era praticata da Melchisedek, re di Salem, il nome originario di Gerusalemme. Nei Vangeli l'offerta del pane viene potenziata, come si vede, in modo incredibile perché il "pane" viene addirittura misticamente "identificato" nel corpo di Cristo, il Figlio di Dio, e il suo consumo come cibo, "identificato" con la sua morte: evento tragico, denso di valore e di significato, che avviene appunto subito dopo quell'"Ultima cena". Gesù conclude: «Fate questo in memoria di me» (Luca 22, 19): il sacrificio quindi si rivive nella santa messa in modo continuo, perenne, ogni giorno su tutti gli altari del mondo. Occorre anche aggiungere che nei Vangeli il sacrificio del pane è connesso con quello del vino. Oggi questa bevanda è simbolo di festa: ecco quindi l'uso del brindisi, del "bene augurare" con un sorso di vino. Ma in origine non era così: perché ancora nell'Ottocento, ad esempio nel vitto dei seminaristi del vescovado di Lodi, era previsto il consumo di un litro di vino al giorno? Perché ovviamente il vino era tutt'uno con il consumo del pane come fonte nutritiva. Anche Guiver è consapevole di questa stretta connessione alimentare tra pane e vino e appunto scrive in proposito (p. 1528): «È importante ricordare come il pane (in questo passo centrale del Vangelo) risulti inseparabile dal suo corrispettivo: il vino».

È evidente infatti che Cristo intendeva simbolicamente e concretamente coniugare, sino all'identificazione, la centralità dell'Incarnazione/Redenzione con l'essenzialità nell'ambito dell'alimentazione mediterranea del binomio pane/vino: connessione/binomio cui in questo congresso sarebbe stato bene dedicare almeno una relazione, mentre invece si limita rigorosamente al pane.

Dopo la relazione di Guiver seguono altre relazioni su tale fondamentale argomento: quella di R. Bellini su l'Eucarestia (cioè l'offerta del pane) negli scritti dei Padri della Chiesa, di E. Vergani su l'Eucarestia nella tradizione siriana, di S. Parenti nel culto ortodosso, C. Alzati nella liturgia ambrosiana, G. Archetti nell'ambito monacale, N. D'Acunto in quello francescano, S. Negrizzo nell'ambito protestante.

Archetti giustamente non pone all'inizio questa sezione che probabilmente sarebbe stata ancora meglio posta, sotto un certo punto di vista, come conclusione. Egli infatti ha strutturato il convegno così: inizia con ciò che occorre per produrre il pane e quindi la prima sezione è dedicata ai "cereali, ai mulini, ai mercati" che commercializzano questi prodotti. La sezione successiva, la seconda, è dedicata alla panificazione. La terza al consumo: cucina e dietetica. La quarta al pane nell'arte. È nella quinta che pone il pane come simbolo religioso, anche se in realtà Cristo, nell'Ultima Cena, non lo considera un simbolo, ma a seguito di una sua "mistica" transustanziazione, suo corpo, appunto "misticamente" reale.

Come conclusione del convegno, nella sesta sezione, il pane è considerato nelle varie civiltà: ebraica, araba, indiana, ecc. e soprattutto, in funzione del soddisfacimento della fame, in quella del futuro. A quest'ultimo riguardo la relazione di P. Cocconcelli, D. Bassi, C. Corbo senza dubbio è di grande interesse, ma almeno in piccola parte sotto un certo aspetto, deludente. Si parte dalla indubbia gravità del problema, considerata l'esplosione demografica africana e quindi della fame nel mondo, ma si termina con un riferimento all'EXPO 2015 facendo proprie alcune incredibili contraddizioni di questa. Spieghiamoci subito: il clima culturale dell'EXPO era analogo a quello denunciato con veemenza da Columella, il sommo agronomo romano, riguardo al modo di operare e pensare del suo tempo. Columella inveisce¹, nella sua epoca d'incipiente fragilità e decadenza morale, contro il proliferare delle scuole specializzate nel soddisfare la gola trascurando ciò che era essenziale: il potenziamento dell'agricoltura per soddisfare nell'"urbe" la fame della plebe. Tale mentalità era dovuta soprattutto al fatto che Roma era diventata la massima megalopoli dell'antichità: più di un milione di persone dedite alle più svariate attività. Non moltissimo tempo prima erano state poche decine di migliaia, quando Roma era un grosso borgo rustico. Da qui un sentire psico-antropologico di repulsione per l'ingente straordinaria urbanizzazione che si esprimeva nei ceti elevati con l'accoglimento di filosofie estranianti (epicureismo, stoicismo) e in coincidenza il timore per possibili carestie future allora teorizzate da C. Tr. Scrofa². Nelle masse popolari tale timore si concretava, alla fine, nella richiesta di grano gratuito (*le frumentationes*) non di strumenti produttivi (terre coltivabili), come invece avrebbe dovuto esser più logico e come era accaduto all'epoca a ben riflettere dei Gracchi.

¹ L.M. COLUMELLA, *De rustica*, Introduzione. Passo commentato da G. Forni in: *Finalmente una storia del lavoro in Italia*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», LVII, 1, giugno 2017, pp. 129-161.

² COLUMELLA, *De rustica*, cit., II 1.2.

Inurbamento e alimentazione nell'antichità e in epoca Moderna. Le origini del pane

Il processo d'inurbamento nella Roma antica è sostanzialmente analogo (l'essere umano non ha subito nel frattempo mutazioni neurologiche) a quanto è avvenuto di recente con i vari processi d'inurbamento massiccio: tra l'Ottocento e il Novecento, a seguito della prima industrializzazione e potenziato con la seconda, il "Tremelio Scrofa" di questi tempi è stato per certi aspetti Thomas R. Malthus, per altri Rudolf Steiner, ideatore dell'antroposofia, profeta dell'agricoltura biologica e più direttamente di quella biodinamica. Nel nostro Paese queste concezioni e movimenti sono venuti alla moda dopo la neo-industrializzazione che ha costituito nel nostro Paese il "miracolo economico". Oggi una forte repulsione è emersa nei riguardi dell'industria, in particolare quella chimica di sintesi (si noti la radicale illogicità di questi movimenti: per loro ad esempio il nitrato è un concime utilizzabile se distillato dal guano, cioè dagli escrementi animali, è vietato se prodotto di sintesi industriale, malgrado abbia una composizione chimica perfettamente, assolutamente identica) e verso le massicce concentrazioni urbane. È ovvio che questa linea di pensiero può anche esser utile quando si limita a una doverosa prudenza e a un rigoroso controllo di cibi, antiparassitari, concimi, come di tutte le novità tecniche, diventa irrazionale e assurda quando si concretizza in un pericoloso e cieco rifiuto di ogni conquista scientifica. Purtroppo anche l'EXPO 2015 ha sostanzialmente e implicitamente abbracciato l'ideologia decadentista e alla fine catastrofista di Steiner e dei suoi attuali epigoni!

A Gabriele Archetti è sfuggita l'opportunità di porre in posizione adeguata la relazione più adatta sia per sfuggire all'ideologia sostanzialmente decadentista dell'EXPO 2015, sia per offrire una prospettiva seria, oggettiva e fiduciosa su ciò che la scienza, cioè l'Uomo, può compiere anche nell'ottica biblica centrata sulla sua somiglianza divina (Genesi 1, 26; 2, 15) che lo porta a creare con Dio il divenire della realtà, cioè la relazione di Luigi Mariani. Questo autore evidenzia come l'Uomo può risolvere enormi problemi attuali che s'ingigantiranno nell'avvenire, obbedendo a ciò che Dio gli impone appunto secondo quanto si legge nella Bibbia (Genesi I, II), vale a dire "coltivando" "custodendo" la Terra, e soprattutto, come si è detto, operando "a sua immagine e somiglianza". Mariani in sostanza riferisce che appunto ciò si è fatto con la "Rivoluzione verde" e su questa strada giustamente, secondo lui, occorre procedere. Impiegando cioè tutto ciò che al riguardo la biologia, la fisica, la chimica gli permettono in sostanza di compiere. Anche papa Francesco nella sua enciclica *Laudato si'* del maggio 2015, pur paternamente, saggiamente e ripetutamente raccomandando «prudenza e cautela»³, conferma questo indirizzo, focalizzato e accolto anche dai suoi predecessori.

A questo punto occorre sottolineare che non solo le conclusioni, ma tutte le sezioni sono estremamente stimolanti. Archetti intitola con chiarezza il Convegno internazionale "Civiltà del Pane", poi nel sottotitolo focalizza gli aspetti di questa civiltà che verranno trattati, in primo luogo la sua storia. Si capisce che essendo Archetti un medievista abbia dedicato ampio spazio alle relazioni degli storici suoi colleghi in tale settore. Ma poi non manca la trattazione e l'illustrazione di ricerche riguardanti quasi tutti i momenti chiave dell'evoluzione di questo fondamentale alimento. Ciò anche

³ G. FORNI, *Una Enciclica riguardante direttamente l'agricoltura*, «Rivista di Storia dell'agricoltura», LV, 1, giugno 2015, pp. 167-184. Cfr. in particolare le pp. 174-175.

se nella struttura degli Atti non sempre vengono disposti secondo l'ordine che ci si sarebbe aspettato. Ad esempio, la preziosa e interessantissima relazione di A. Morocco che illustra le radici antichissime dei cereali, è giustamente posta nella sezione dedicata ai materiali e strumenti con cui si produce il pane, come quella intitolata "Cereali, molini, mercati", ma non all'inizio, bensì alla fine. Morocco sottolinea come la specie botanica "frumento da pane" vale a dire il *Triticum aestivum*, è il frutto di una successione di incroci spontanei tra specie di *Triticum* e specie di *Aegilops*, l'ultimo dei quali è avvenuto 400 mila anni fa. Morocco illustra poi l'ipotesi comunemente accolta del passaggio dalla "raccolta" del frumento selvatico spontaneo a quello della sua "coltivazione". Trascura però di focalizzare il fatto, sottolineato da Harlan⁴ e confermato poi nelle ricerche poliennali e tuttora in corso di Willy Tinner e collaboratori (Istituto paleobotanico dell'Università di Berna), che gli incendi generalmente interpretati come spontanei di boscaglie e foreste, in particolare quelli dell'area della "Mezzaluna fertile" nel Vicino Oriente, sono frequenti⁵ anche in epoca pre-paleolitica. Partendo da ciò, tenendo conto che la consapevolezza e la curiosità per scoprire e operare nel proprio ambiente secondo uno schema di rapporto consapevole del tipo causa/effetto è già presente nei mammiferi e negli uccelli⁶, risulterebbe sostanzialmente ovvia la conclusione di Forni e altri⁷ secondo la quale gli incendi di foreste e boscaglie nelle aree in cui i cereali crescono selvatici generalmente considerati spontanei, endemici, in realtà potrebbero essere stati provocati intenzionalmente dall'*Homo sapiens* o forse addirittura dagli ominidi che l'hanno preceduto. Ipotesi accolta "con entusiasmo" da Willy Tinner e collaboratori⁸. Il perché di questo comportamento era implicito negli scritti di Harlan: l'incendio riduce la boscaglia a vantaggio dell'area erbosa. Questa nella Mezzaluna fertile era costituita da frumento e orzo selvatici. Quindi aumentare l'area incendiata, provocare nuovi incendi equivaleva ad aumentare la disponibilità di cereali, o più semplicemente nelle aree non cerealicole, di foraggio per gli erbivori selvatici, di conseguenza la loro presenza come cacciagione. Harlan faceva notare che questi incendi sono particolarmente frequenti all'epoca di maturazione dei frumenti selvatici. L'incendio si esauriva in poche fiammate che non incenerivano le spighe ma solitamente torrefacevano le glume e le glumette che rivestivano i grani dei cereali spontanei. Ne risultavano tanti chicchi nudi bruciacchiati; in realtà si trattava di miriadi, per così dire, di micro-pagnotte di pane azimo. La geniale esplicazione di Harlan, il sommo paleobotanico, meglio paleo-agronomo americano, va ulteriormente completata con quella di Forni⁹, sostanzialmente accolta da Monica Spiller¹⁰. Per questi autori il grano arcaico, quello quindi vestito, era di solito previamente bruciacchiato per svestirlo, e successivamente veniva premasticato per l'alimentazione

⁴ J. HARLAN, *Crops and Man*, II ediz., Madison 1992, p. 88.

⁵ Cfr. le sue frequenti pubblicazioni sugli incendi preistorici sulle varie annate di *Vegetation History and Archaeobotany*.

⁶ G. VALLORTIGARA, *La mente che scodinzola*, Milano 2011, pp. 170, 186.

⁷ Varie pubblicazioni del Centro Studi e Ricerche di Museologia agraria, a partire da G. FORNI, *Albori dell'agricoltura*, Roma 1990.

⁸ Cfr. sua corrispondenza con G. Forni.

⁹ G. FORNI, *Nuove luci sulla genesi della panificazione*, in *Nel nome del pane*, Bolzano 1995, pp. 195-215.

¹⁰ M.A. SPILLER, *Una lievitatura antica nel mondo moderno*, in *Nel nome del pane*, cit., pp. 107-120.

di lattanti e anziani privi di denti. Nei territori tropicali e subtropicali ove crescevano spontanei i cereali selvatici, le pappe di cereali masticati, non immediatamente utilizzati, a seguito dell'insalivazione, fermentavano quindi "lievitavano". Quando se ne ritardava il consumo, si cuocevano per evitare la degradazione. È chiaro che da questi usi e processi derivano alla fine da un lato il pane azimo (= pane cotto senza lievitazione), dall'altro il pane comune (= pappa cotta dopo la lievitazione), dall'altro ancora la birra (pappa fermentata diluita con molta acqua). Non si deve pensare che queste informazioni sull'origine della panificazione manchino completamente nel Convegno organizzato da Archetti: ma sono pagliuzze d'oro che si reperiscono qua e là nelle oltre duemila pagine degli Atti. Oltre alla domesticazione dei cereali e al loro progressivo "miglioramento" genetico cui è dedicato un paio di relazioni, è interessante una nota, la 6 della relazione di Elda Morlicchio, dedicata al "pane nelle fonti linguistiche germaniche" che precisa come il sostantivo latino *panis* deriva dalla stessa base del verbo latino *pascere* (e quindi di *pastum*) che la maggioranza dei linguisti pongono in relazione con la radice indoeuropea *PEH₂-s - con il significato di "pascere, pascolare". Ovviamente si vorrebbe sapere molto di più in questo ambito, ma occorre tener presente che chi organizza convegni lo fa soprattutto avendo istintivamente presente il proprio orizzonte culturale e quindi in questo caso quello degli storici medievalisti non dei preistorici. Il precedente Convegno sul pane, tenutosi a Bolzano nel 1993, organizzato dal sodalizio interuniversitario "Homo Edens" diretto dagli antichisti Oddone Longo e Paolo Scarpi, fu d'ispirazione vichiana, e per Vico, come si sa, la natura di un fatto, di un processo è definito dalla sua genesi, e così pure per l'indimenticabile Pia Laviosa Zambotti tralasciare genesi e preistoria è come costruire un edificio senza curarne le fondamenta!

Il pane dall'antichità all'epoca contemporanea: commenti e riflessioni

Ecco allora che invece nel grandioso Convegno organizzato da Gabriele Archetti, le fondamenta storiche della civiltà del pane partono dall'inizio della sua storia, vale a dire dall'antichità, non dalle sue radici preistoriche. Di conseguenza risulta ovvio in questa prospettiva che l'eccellente relazione di Arnaldo Marcone intitolata *Forni, pane, mercati nel mondo romano* sia posta all'inizio della seconda sezione, quella dedicata appunto alla storia del pane (la prima, come si è visto, è di carattere tecnico-commerciale: la produzione e vendita del pane). Marcone adotta come indicatore dello sviluppo economico di Roma a partire dall'età arcaica l'indice dell'evoluzione e quindi del progresso nella coltura cerealicola e nella panificazione. Sino alla prima età repubblicana il cereale più diffuso era un cereale vestito, il farro (*Triticum dicoccum*). Esso veniva macinato dopo che era stato abbrustolito e battuto. La farina così ottenuta era utilizzata per fare la *puls*, una specie di pappa semiliquida: l'antenato della moderna polenta. I *pistores* erano coloro che battevano, "pestavano" il farro dopo la tostatura. La coltivazione dei grani nudi inizia nel V secolo a.C. Il pane a base di frumento divenne cibo fondamentale solo dal II secolo a.C. Il pane veniva fatto in casa: i primi fornai comparvero verso la metà del II secolo a.C. e poco dopo il controllo governativo dei forni pubblici. È del 123 a.C. la *lex Sempronia* che imponeva allo Stato di vendere ai cittadini romani il grano a prezzo calmierato: da qui entrarono nell'uso

quelle erogazioni di cereali che, a partire dall'epoca di Augusto, presero il nome di *frumentationes* e che durante l'Impero divennero gratuite. Marcone illustra poi lo straordinario monumento funebre di Virgilius Eurysace. Su questa tomba, risalente agli inizi dell'era volgare, sono documentate le varie fasi della panificazione: dalla farina all'impasto, alla cottura, alla pesatura per la vendita: tutto il meccanizzabile è meccanizzato, persino l'impastatrice. Giustamente nel Museo di storia dell'agricoltura connesso all'Università di Milano, Eurysace è definito come proto-industriale del pane. Un completamento della relazione di Marcone è costituito da quella di G.E. Manzoni: *Il pane nella letteratura latina*, posizionato in un'altra sezione, quella che connette cultura con cucina e dietetica. Manzoni parte dalla contrapposizione tra chi vede, come Sallustio, nelle *frumentationes* un incentivo all'ozio delle masse cittadine e chi, nell'ottica di personaggi come l'imperatore Traiano, vi nota una forma di doverosa assistenza pubblica. Manzoni sottolinea anche un'evoluzione dalla distribuzione di cereali grezzi, a quella di farina, pane, denaro. Anche questo relatore fa riferimento allo straordinario monumento del fornaio Eurysace a Roma, sottolineando che significativamente non fu abbattuto per permettere il passaggio all'acquedotto Claudio (52 d.C.), data l'evidente riconosciuta sua rilevanza pure nell'antichità. Egli rileva inoltre che l'iscrizione sul monumento precisa che Eurysace era *pistor* (=produttore di pane), *redemptor* (fornitore di pane) e *apparitor* (in questa attività era evidentemente il braccio destro di qualche importante magistrato addetto all'annona). Qual è stato l'indice, tra la fine dell'Impero e l'inizio del Medioevo, dell'imbarbarimento dei costumi culinari? Fu, conclude ancora Marcone, l'introduzione massiccia del pane di segale, il cereale dei barbari. Massimo Montanari, citato nella successiva relazione di Germana Gandino, specifica che in realtà nell'Alto Medioevo non era impiegata solo la segale ma anche il panico, il miglio, il sorgo. Venne reintrodotta l'orzo, il cereale dei Greci. Plinio (XVIII, 74) agli inizi dell'Impero aveva scritto che al suo tempo l'orzo era considerato il cibo per gli animali. Certamente questa sezione è una delle fondamentali perché spazia dall'antichità all'epoca contemporanea. Dopo la relazione sull'Alto Medioevo, seguono quelle altrettanto importanti relative a secoli successivi, quali quella di R. Greci sul pane negli statuti dell'Italia Padana tra Due e Trecento, mentre E. C. Colombo illustra la panificazione nella Lombardia spagnola, P. Cafaro i forni sociali nell'Ottocento, A. Cova il problema del pane negli anni della Prima Guerra mondiale, F. Perfetti il pane nell'ideologia fascista, L. Mocarelli e M. Vaquer Pineiro il lungo addio al pane nell'Italia del Novecento. Quest'ultima è certamente una delle relazioni più importanti del Convegno perché ci fa capire in chiave economico-sociale il presente attraverso il recente passato. I relatori partono dalla "dieta mediterranea" e i suoi positivi aspetti biologici per esporre alcune fondamentali considerazioni sull'evoluzione dell'alimentazione attraverso il variare del consumo del pane. Le carestie non sono dovute semplicisticamente a uno squilibrio tra risorse e livello demografico, più determinante è il tipo di accesso alle risorse e la loro distribuzione. Come pure importante è il variare il rapporto nel tempo e nello spazio tra farine di frumento, mais, castagne, ghiande, legumi e persino patate, come pure la portata degli eventi internazionali: guerre, ecc. Interessante al riguardo il variare del rapporto tra costo del pane e costo del frumento. Oggi quello del pane è in media equivalente a 13 volte quello del frumento. Il costo del pane era nel 2013 di euro 2,01 al chilo a Napoli, euro 3,44 a Milano, euro 4,65 a Venezia. Interessante è

anche il confronto tra inflazione e costo del pane. Le variazioni di quest'ultimo ingigantiscono quelle dell'inflazione: ad es. nel 2008 l'incremento dell'inflazione era del 4%, quella del costo del pane superava il 12%. Di rilevante interesse pure in questa sezione è l'illustrazione dell'evoluzione delle tecniche di panificazione dall'antichità ad oggi, effettuata da R. Guidetti.

Le ulteriori sezioni, come certo abbiamo già rilevato all'inizio, costituiscono "prevalentemente" una cornice culturale e commerciale di quella dedicata alla panificazione. Una preziosa sommatoria e sintesi plurivalente del significato e valore del pane, della sua origine e fattura avrebbe potuto essere la relazione di Donata Levi dell'Università di Udine sui Musei del Pane in Italia. Vi riesce piuttosto parzialmente. Un po' troppo superficiale il riferimento al Museo del Pane di S. Angelo Lodigiano con tutta la sua grande pregnanza storica, geografica, economica e tecnica. Se avesse consultato la fondamentale Guida ai Musei etnografici italiani, edita da Olschki 1997, avrebbe appreso che tale Museo fu fondato nientemeno che dal padre della genetica cerealicola italiana, il senatore Nazareno Strampelli, con la determinante collaborazione della FAO.

GAETANO FORNI

