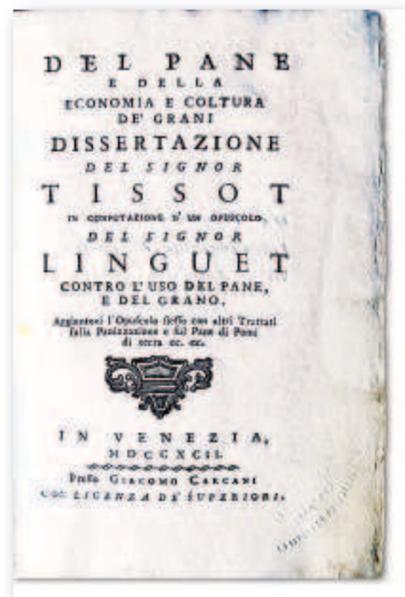


Biblionauta

Esplorazioni con la biblioteca Bertoliana

a cura di Chiara Giacomello - scrivi@bibliotecabertoliana.it



Il pane... veleno del Settecento

All'inizio erano i cereali crudi!

Proprio così: il pane, come lo conosciamo noi oggi, non ha nulla, ma proprio nulla, a che spartire con l'alimento che è stato consumato lungo quasi tutta la storia dell'uomo. Se è vero che gli Egizi producevano pane a base d'orzo e che ben presto la cultura mediterranea preferì il grano che consentiva una migliore panificazione, è altrettanto vero che il pane bianco - alimento nutriente, gradevole e fragrante che non manca sulle nostre tavole - era destinato alle classi agiate. Sin dai tempi più antichi, infatti, accanto al pane bianco fatto col grano, compaiono diverse varietà di pani "neri" confezionati con orzo, spelta (una varietà di cereale oggi estinta) o durra (una pianta simile al miglio coltivata in Asia e Africa) destinati alle fasce sociali più povere. Pare siano stati gli Egiziani a sperimentare per primi la fermentazione naturale dell'impasto per ottenere un pane più soffice e gonfio, e a migliorare le tecniche di cottura con l'utilizzo di forni con volta a cupola in virtù dei quali si riuscivano a raggiungere temperature più elevate e cotture migliori. Proprio presso il popolo del Nilo il pane acquistò un valore economico e sociale, essendo utilizzato come moneta di scambio e divenendo simbolo di distinzione dei ceti sociali: se il pane dei ricchi veniva preparato con farine di grano e cotto al forno, quello del popolo era confezionato con farine scure e asciugato al sole.

Gli Egiziani non furono il solo popolo presso cui il pane ebbe larga fortuna: Greci e Romani ne erano grandi consumatori. In Grecia la tecnica della panificazione venne notevolmente migliorata sia nella costruzione dei forni che nella varietà, aggiungendo nuove spezie e aromi tanto da consentire la produzione di più di settanta tipi diversi di pane i cui nomi prendevano origine dalle forme. Alla base di questa grande diversificazione non stava solamente un genuino interesse per l'arte culinaria, ma l'esigenza di distinguere i diversi tipi di pane da destinare come offerta alle singole divinità. Furono i Greci, inoltre, a istituire i primi forni pubblici e le prime associazioni di panificatori stabilendo precise norme che ne regolassero l'attività. La fortuna dell'alimento continuò a Roma dove il pane soppiantò il "puls", una sorta di "polenta" fatta di cereali e dove le tecniche di panificazione vennero nuovamente raffinate dopo le campagne d'Oriente, momento in cui giunsero a Roma schiavi greci, depositari della nobile arte della panificazione; l'innovazione tecnologica più importante, quella che aiutò l'affermazione della panificazione come attività artigianale, fu segnata dal passaggio dalla macina di pietra mossa dalla forza animale o umana al mulino azionato dall'energia idrica. Il momento che seguì la caduta dell'Impero romano segnò anche la dispersione dei "saperi di bottega", favorendo la preparazione ca-

salinga del pane, eccezion fatta per alcune strutture conventuali dove continuavano ad essere attivi forni per le ovvie esigenze di una comunità numerosa. In epoca feudale mulini e forni erano di proprietà del signore e solo con l'avvento dell'età comunale ricomparvero le figure dei fornai come artigiani indipendenti e le prescrizioni che regolavano la panificazione. Durante il Rinascimento la produzione del pane venne notevolmente migliorata grazie alla diffusione di farine più raffinate e bianche e all'utilizzo del lievito di birra nel processo di fermentazione. I progressi riguardavano naturalmente le mense dei ricchi dal momento che le tavole contadine continueranno per lungo tempo ad essere "imbandite" dai pani duri e ammuffiti nati dalla miscela di cereali inferiori come la segale, la spelta, il miglio e le fave, gli stessi utilizzati per l'alimentazione degli animali.

Viste simili premesse si riuscirà forse a comprendere per quale motivo nel corso del Settecento trovano diffusione curiose teorie alimentari legate alla presunta nocività del pane. Una di queste venne sostenuta da un non meglio identificato Linguet (forse quel Simon Nicolas Henry Linguet, avvocato francese vicino alle teorie di Rousseau?) nella sua "Dissertazione sopra il grano e il pane", ripubblicata a Venezia nel 1792 come appendice a "Del pane e della economia e cultura de' grani. Dissertazione del signor Tissot". Esordisce l'autore: "In un libretto da me pubblicato alcuni anni or sono stimai che il pane, considerato nutrimento, era un'invenzione molto pericolosa e nociva [...] fin dal momento in cui l'infelice grano, che ne è la base, vien nascosto nel seno della terra, fino al punto, in cui il panettiere lo espone in vendita, richiede le maggiori fatiche, e la più tormentosa soggezione. Essa è anche cento volte più micidiale per le manipolazioni, e per gli abusi che utile per la proprietà che ha di servire di alimento". Dopo aver dimostrato che il pane non è l'unico alimento conveniente alla natura umana, dal momento che "dal canale di Mozambico fino alle Canarie [...] la pesca, il nutrimento dei bestiami, la caccia, la frutta danno da campare a tutte quelle nazioni", l'autore dimostra tutto il proprio scetticismo nei confronti delle conseguenze digestive: "Uno de' più celebri aforismi di medicina si è che l'indigestione di essa [la pasta lievitata] è mortale. Che se l'eccesso nuoce a tal segno, come sarà salutare l'uso?". Comprensibile dilemma quello sollevato dal Linguet, a cui lo stesso autore trova originale spiegazione: "Domanderà taluno, come è possibile, che milioni d'uomini possano campare con una droga cotanto micidiale. Si potrebbe rispondere coll'esempio di Mitridate, il quale, dicesi, che fosse giunto a digerir veleno!



In alto a destra: *Del pane e della economia e cultura de' grani, Venezia, 1792 - Frontespizio (Biblioteca Civica Bertoliana).*
In alto a sinistra: *Pittore fiorentino, Pala di Francesco Ridolfi detto il Rifiorito, Castello (F), Accademia della Crusca, 1653 (L'Accademia della Crusca, costituitasi nel 1583, stabilì che ogni membro scegliesse un soprannome e lo affiancasse ad un motto o ad un'impresa, da raffigurarsi su supporti a forma di pala. L'immagine qui riprodotta, una passamaneria all'interno di una forma di pane, illustra l'uso di ravvivare le trine d'oro con la midolla di pane caldo)*
Sopra: *Peeter Gysels, Natura morta con un panino, Weimar, Staatliche Kunstsammlungen, 1650 ca.*
A sinistra: *Evaristo Baschenis, Ragazzo con canestro di pane, Coll. priv., 1650 ca.*

...Ma c'è chi smentisce...!

di Silvia Maria Dubois

«Un alimento insostituibile che è riuscito a superare tutte le mode, le demonizzazioni e i miti». A parlare è Antonio Cristofani, presidente dell'associazione provinciale dei panificatori della Confindustria e storico "esperto" vicentino in fatto di lieviti, impasti, pagnotte e levatacce notturne.

- Ha visto quante leggende ha attraversato il pane nel corso della storia?

«Sì, vedo! Però, come testimonia la nostra immutata passione verso questo alimento, le ha vinte tutte! Persino le storie più fastidiose, se si pensa che per molto tempo, una volta l'impasto di acqua e farina veniva fatta asciugare e scaldare vicino allo sterco di cavallo...».

- E se pensiamo che quello che una volta veniva ritenuto il pane dei poveri con segale ed orzo, ora è al top in fatto di mode biologiche e dietetiche...

«Un bel paradosso! Certo, il pane, proposto nelle sue odierne mille varianti, rimane un prodotto buono, ma quella del biologico, secondo me, è un grande bluff, in tutti i campi alimentari. Voglio dire: per riuscire a produrre un alimento che sia veramente biologico, dovremmo distillare tutto, dai capannoni, ai singoli composti, dai macchinari a tutto ciò che viene utilizzato nelle diverse fasi della lavorazione. Un'operazione impossibile, nella pratica».

- Il pane, oggi, si differenzia ancora in base alle sue utenze, ricche e povere?

«No. Il pane è un alimento che rimane accessibile a tutti, per fortuna. Piuttosto ci sono da smentire alcuni luoghi comuni "al rovescio". Un esempio? Non è vero che il pan biscotto lo acquista il solito vecchietto pensionato. Anzi, lo comprano un po' tutti, famiglie e giovani che vogliono aggiungere alle loro tavole un sapore ulteriore, magari quando il pane fresco, a sera, è già finito».

- Quali altri cambiamenti si possono registrare oggi, nell'evoluzione del pane?

«Ovviamente le rivoluzioni maggiori riguardano la lavorazione, con l'avvento di tutti questi nuovi macchinari super tecnologici che ci fanno risparmiare tempo e fatica. Dopodiché, credo che vada sottolineata questa universalità di consumatori che ora riscoprono nel pane un alimento buono e sano. Un'ultima curiosa trasformazione riguarda il fattore estetico: oggi, noi panificatori ci ritroviamo a dover produrre pagnotte sempre più piccole, a differenza di alcuni decenni fa, dove, specie nelle grandi famiglie, si acquistava una grossa porzione di pane che poi, a mano a mano, veniva tagliata. Il perché di questo cambiamento? Prevalentemente si tratta di suggestione visiva. I cittadini preferiscono una pagnotta piccola, in modo da essere sicuri di finirla. Detestano ritrovarsi i pezzi avanzati a cena».

- Le leggende sulla nocività del pane hanno qualche fondamento nella realtà?

«Assolutamente no, anche se periodicamente vengono ripescate da qualcuno. Il pane, almeno quello prodotto in tutta l'epoca della storia moderna, è un alimento che fornisce proteine, facile da digerire e che si può considerare completo. Non per niente, nelle carceri, fino al secolo scorso, si distribuiva ai detenuti pane e acqua. Anche la leggenda sul fatto che faccia ingrassare è una teoria priva di fondamento e che è stata smentita più volte da numerose ricerche scientifiche».

Curiosità

Lo sapevate che...

● Il pan biscotto, pane "cotto due volte", privo di umidità e conservabile più a lungo rispetto ad altri tipi di pane, avrebbe origini veneziane: i marinai della Serenissima, infatti, navigatori per eccellenza, se ne rifornivano abbondantemente prima della permanenza in mare. Nella città lagunare, inoltre, la produzione del pan biscotto era affidata ai forni gestiti direttamente dallo Stato.

● Le rosette all'olio sarebbero invenzione romana: sembra infatti che il passaggio dalla rosetta allo strutto a quella all'olio sia avvenuto nel Veneto romanizzato.

● I pani sessuali, con riferimenti sia maschili che femminili, rappresentavano in passato una tradizione abbastanza diffusa in Europa: celebri erano le panetterie di Amburgo, Arles ed Aix-en-Provence. Attualmente la tradizione sopravvive nei Paesi Baschi sia spagnoli che francesi.

● I "bibanesi", gustosi grissini dalla forma piuttosto tozza, hanno natali veneti: li inventò, sul finire del Novecento, Giovanni Da Re, artigiano del pane della Marca Trevigiana che non trovando collaboratori per il lavoro notturno, cambiò la tipologia dei prodotti da forno per trasferire la propria attività alle ore diurne. I grissini da lui inventati, che avevano tempi di lievitazione diversi da quelli standard, presero il nome del paese natale: Bibano di Godega Sant'Urbano.