30

[NEWS]

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA

2015 / ANNO 8 / NUMERO 30

LA VIGNA NEWS
Anno 8, n° 30 - Vicenza, 15 settembre 2015

Editrice
Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile
Mario Bagnara

Redazione
Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it

Coordinamento
Attilio Carta

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it
Rita Natoli

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it
Cecilia Magnabosco

Segretario Generale
Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione
Paolo Pasetto, Vicenza

Registrazione Tribunale di Vicenza n. 1170 del 3 marzo 2008

in copertina:
il "tajapàn", disegno di Galliano Rosset

Editoriale

di Alessia Scarparolo

Abbiamo scelto di dedicare il 30° numero de "La Vigna News" alla storia del pane e della pasta alimentare, con un approfondimento sulle materie prime che nei secoli sono state utilizzate per la loro preparazione.

Tra le prime piante addomesticate dall'uomo per trarne nutrimento vi sono i cereali. Risagono al lontano neolitico la nascita dell'agricoltura e il conseguente sviluppo delle colture cerealicole, fondamentali per il sostentamento delle civiltà che via via si sono sviluppate. Sul loro utilizzo, per la preparazione di pane e pasta, ci relazioneranno rispettivamente Giovanni Ballarini, prof. em. dell'Università degli studi di Parma, e il dott. Giancarlo Gonizzi, curatore della Biblioteca gastronomica di Academia Barilla, con cui "La Vigna" intrattiene da tempo un cordiale e positivo rapporto di collaborazione. Il prof. Danilo Gasparini dell'Università di Padova, esperto in Storia dell'alimentazione, traccerà poi una storia della coltivazione dei preziosi grani nel Veneto tra Medioevo ed Età moderna. Il Veneto detiene il primato assoluto in Italia in quanto a fertilità dei suoli: lo attestano le fonti letterarie già nei secoli prima di Cristo. A seguire un articolo a cura del dott. Silvio Pino sulla storia e sull'attività dell'Istituto di genetica e sperimentazione agraria "N. Strampelli" di Lonigo che conserva una Banca del germoplasma di grande interesse scientifico, con oltre 600 accessioni tra mais, frumento e altri cereali minori un tempo coltivati in Veneto. L'Istituto Strampelli si trova oggi in grande difficoltà nonostante la missione scientifica che ricopre e il suo valore storico siano ampiamente riconosciuti e apprezzati. Abbiamo scelto di includere in questo bollettino un articolo sull'Istituto per mantenere viva l'attenzione su questa sofferta questione, augurandoci che l'eredità di Nazareno Strampelli possa trovare continuità anche in futuro.

Con un articolo di Francesco Bari andremo poi alla scoperta di un antico tesoro di pane vicentino: "el pan de Bari" che è stato riconosciuto come prodotto locale tradizionale tutelato dalla denominazione comunale De.Co.

Infine il presidente della Biblioteca prof. Mario Bagnara illustrerà l'installazione che l'artista Marzia Migliora ha presentato alla Biennale di Venezia, dal titolo "Natura in posa", in tema con Expo 2015, con gli interessi della Biblioteca "La Vigna" e con l'argomento di questo bollettino in particolare.

Buona lettura!

30

Indice

EDITORIALE

Pane, pasta e cereali: storia degli alimenti alla base della piramide alimentare

6 *Il pane della vita*

22 *La pasta: da cibo per pochi a piatto universale*

40 *Frumento & compagni… tra Medioevo ed Età moderna*

54 *L'Istituto di genetica e sperimentazione agraria "N. Strampelli"*

64 *Un antico pane vicentino*

68 *Pannocchie al Padiglione Italia della Biennale*

ATTIVITÀ

70 *Anche "La Vigna" al Congresso Internazionale su "Il cibo e la città"*

INIZIATIVE

73 *Amici de "La Vigna"*

74 *Progetto "Adotta un libro"*

Il pane della vita

di Giovanni Ballarini

PANE CULTURA ANTICA
Fertile Mezzaluna, culla del pane, cibo mediterraneo

All'alba della civiltà umana, ottomila anni fa, in Anatolia l'uomo inizia ad arare per coltivare i cereali e gli archeologi hanno ritrovato chicchi di cereali variamente utilizzati, frantumati fra due pietre e mescolati con acqua per preparare una bevanda fermentata: una pappa cruda e anche cotta. È nella Fertile Mezzaluna, agli inizi della scrittura, circa nel tremila prima dell'era corrente, che si ritrova la prima menzione del pane, quando nei poemetti sumerici che costituiscono l'epopea di Gilgamesh, Shamkat, la prostituta, introduce Enkidu nella conoscenza dell'amore e del pane, dando inizio a un cammino culturale che porta Omero a definire uomini i mangiatori di pane e che da qui in avanti mai finisce.
Divenuto agricoltore, l'uomo trasforma le graminacee, di cui si nutriva, in piante da semina e tra le prime specie di grano domestico compaiono il farro piccolo, diffuso in tutta l'Europa sino alla Turchia, il farro grande, presente in Oriente, Africa ed Europa, e altri tipi di farro, mentre hanno grande importanza nell'alimentazione anche l'orzo e il miglio, ai giorni nostri spesso trascurati.

Se i cereali coltivati e il pane nascono in Asia, è nell'Africa mediterranea, in Egitto, che questo cibo si sviluppa e si diffonde in tutto il Mediterraneo e da qui poi, dopo millenni, in tutto il mondo, in un processo che arriva fino ai nostri giorni.

Il capostipite all'origine di questo lungo e complesso processo, iniziato circa 12.000 anni fa, è il monococco selvatico, dal quale si è originato il monococco coltivato, il primo frumento coltivato (almeno 10.000 anni fa), noto anche come farro. La coltivazione del monococco si riduce drasticamente circa 4.000-5.000 anni fa, durante l'Età del Bronzo, quando l'agricoltore comincia a selezionare i frumenti tetraploidi (tra i quali il dicocco e il frumento duro). L'origine dei frumenti esaploidi (fra i quali lo spelta e il frumento tenero) è più recente e risale a circa 8.000 anni fa. Da forme selvatiche, attraverso processi selettivi o incroci interspecifici o intergenerici naturali, sono derivate altre forme selvatiche e le diverse specie coltivate. Dalla forma selvatica (*Triticum dicoccoides*), con spiga fragile e cariosside vestita, si passa poi al dicocco coltivato (*Triticum dicoccum*) che presenta cariosside vestita, ma spiga resistente e che non si disarticola a maturazione, fino alla specie più evoluta e più recente: il frumento duro (*Triticum durum*) che presenta spiga resistente e cariosside nuda.

Antico Egitto

Nell'antico Egitto le terre rese fertili dal limo del Nilo sono molto adatte alla coltivazione dei cereali, tra i quali gli egizi scelgono il frumento come base della loro alimentazione.

Il pezzo di pane più antico, conservato al Museo Egizio di Torino, proviene dalla camera funeraria della piramide di Dushur, nella valle del Nilo e secondo varie sup-

La divinità romana Cerere (Demetra per i Greci), dea del pane, del grano e dell'agricoltura. "Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura", Venezia 1834-1852

posizioni la nascita del pane troverebbe collocazione in Egitto o in Asia, da secoli patria della nutrizione basata sul riso, intorno al 7000 prima dell'era corrente.

Nelle più ricche famiglie egiziane le serve frantumano i chicchi nel mortaio e con il setaccio separano la parte nutritiva del chicco dall'involucro che lo racchiude; lo macinano tra due pietre ottenendo la farina che è mescolata con acqua, impastata a lungo e cotta su una pietra infuocata.

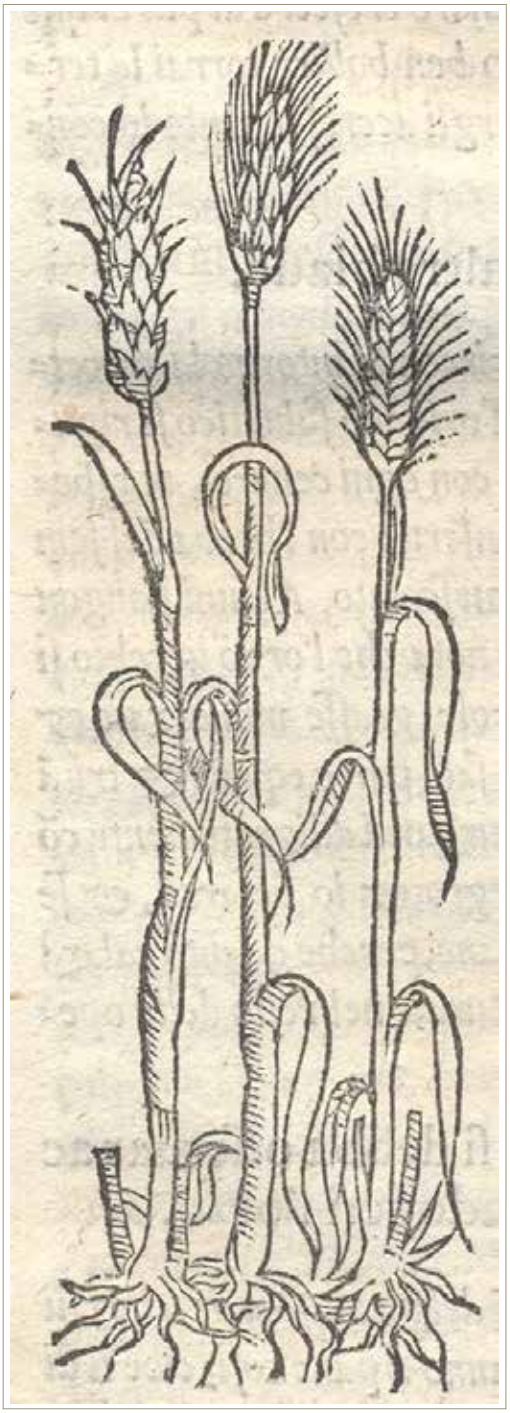
La cottura migliora quando la pietra rovente è posta entro un vaso e soprattutto quando, in seguito, il pane è cotto in una buca scavata nel terreno, rivestita di pietra e nella quale si accende un fuoco. Quando la temperatura è divenuta alta e il fuoco è spento, tolta la cenere, al suo posto sono poste le forme di pane che, nella buca chiusa con una grossa pietra, cuociono lentamente. In tempi successivi gli egiziani inventano i forni in argilla, a forma di cono, dentro ai quali accendono il fuoco, mentre sulla sua parte esterna sono appoggiati i pani a forma di focaccia che, quando sono cotti, si staccano e cadono a terra. Dopo aver scoperto la lievitazione, gli Egizi inventano un nuovo forno, internamente diviso in due parti: nella parte inferiore arde il fuoco e in quella superiore cuoce il pane.

Il pane lievitato è più soffice e digeribile. Molte sono le ipotesi di come ebbe luogo questa scoperta e non mancano le leggende, come quella della serva che per sbaglio versa della birra nell'impasto, ottenendo un pane migliore e più soffice. La birra, infatti, costituisce una delle basi alimentari della popolazione egiziana e si ritiene abbia preceduto la preparazione del pane in quanto di più facile produzione e soprattutto senza bisogno di cottura con un fuoco prezioso in un paese scarso di alberi.

Pane e birra sono il salario del contadino egiziano e nelle tombe dei faraoni, insieme con oggetti preziosi, troviamo il pane perché il defunto non soffrisse la fame.

Ebrei

Gli Ebrei, che vivono in uno stretto corridoio tra la Mesopotamia e l'Egitto, apprendono i segreti della panificazione soprattutto dagli Egiziani, ma preparano il pane in un'unica forma: piccola, rotonda e spessa circa tre centimetri. Presso di loro il fornaio ha un alto prestigio e ogni città ha un forno pubblico. Si conoscono pani lievitati e pani azzimi, soprattutto per i pastori, e nel tempio



Alcune spighe di cereali. Sansovino, "Della agricoltura", Venezia 1560

il pane, quello migliore, è di farina d'orzo.

Antica Grecia

Per gli antichi Greci il pane è molto importante. A causa del clima e del tipo di terreno, però, la coltivazione dei cereali non è molto favorevole e per questo vengono importati dall'Egitto, dalla Sicilia e dalle terre del Mar Nero. I greci raggiungono una grande abilità nella preparazione di pane e focacce che condiscono con olio, ammorbidiscono con latte, aromatizzano con erbe, impastano con vino e miele. All'inizio sono le donne che si occupano della panificazione, in seguito sostituite dagli uomini e i fornai greci sono i primi a lavorare il pane di notte, affinché le persone al mattino lo trovino appena cotto, fresco e croccante.

Tra le varietà di pani greci vi sono le seguenti:
Aghelaios: il pane comune e il più consumato dal popolo greco;
Olyra: preparato con farina di segale;
Condrìte: fatto con farina di spelta;
Syncomitòs: fatto con farina di frumento;
Semìdalis: pane nobile e di lusso, privo di lievito e dal colore bianco candido.

Roma antica

È nel millennio di dominio romano del Mediterraneo che il pane assurge al massimo del suo potere e del suo splendore per forme e usi.

Gli antichi popoli italici vivono in un territorio fertile e coltivano diversi cereali, tra i quali il farro, da cui deriva la parola "farina". I Romani utilizzano il farro in diversi modi: nelle *pultes* assieme alle leguminose, formando focacce e, dopo essere venuti a contatto con la cultura greca, preparando il pane lievitato ottenuto da farina di cereali. In breve compaiono e si diffondono i forni pubblici, dove lavorano fornai greci portati a Roma come schiavi e i fornai romani diventano ricchi, come dimostra il sepolcro di Eurisace, o *Panarium*, monumentale tomba di un fornaio romano del I secolo a.C. nel quale il sarcofago della moglie ha la forma di una madia per preparare il pane.

Con i Romani il pane diviene industria e le macine dei mulini, costruite con la pietra lavica, sono fatte ruotare dagli schiavi o da animali. All'inizio dell'era corrente Vitruvio inventa un mulino ad acqua che macina i cereali, ma l'invenzione non si diffonde fino a quando, nel IX secolo, la schiavitù è abolita e l'utilizzo dell'energia idraulica al posto di quella animale o umana permette un aumento della produttività senza precedenti nell'antichità.

A Roma si utilizzano due tipi di lievito: uno ottenuto dal miglio mescolato al vino dolce e lasciato fermentare per un anno, l'altro derivato dalla crusca di frumento macerata per tre giorni nel vino dolce e poi essiccata al sole. Molti erano i tipi di pane, ognuno con il suo nome, unendo alla pasta vari ingredienti. Ai romani il pane piace molto; il mattino lo inzuppano nel vino, a pranzo lo mangiano con verdure e olive, a cena anche con le mele, ma sono i legionari che diffondono il pane in tutto il vasto impero e ne fanno, assieme al vino, la base alimentare di tutti i paesi mediterranei e di parte dell'Europa. Nel vitto del legionario il pane è largamente presente e si stima che una legione alto-imperiale di 5.500 uomini richiedesse un minimo di 12,5 tonnellate di cereali al giorno, circa due chilogrammi *pro capite*.

Pani dell'Antica Roma

cibarius: pane scuro poco costoso
secondarius: pane di farina integrale
autopyrus: pane nero di farina non setacciata
siligeneus: pane bianco di grano tenero
parthicus: pane spugnoso
furfureus: pane fatto con la crusca
pane d'Alessandria: cotto con gli spiedi
pane piceno: cotto in pentola di coccio rotto di fronte ai commensali
adipatus: pane condito con il lardo
bucellatus: pane biscottato
ostearus: fatto per accompagnare le ostriche

Medioevo europeo

Nel IX e X secolo, con le invasioni barbariche, l'abbandono dei campi, i raccolti, soprattutto di cereali, insufficienti, il pane diviene raro e le popolazioni affamate invocano *A peste fame et bello, libera nos Domine*.
Nei conventi i monaci coltivano i cereali e la vite e nei castelli i feudatari con la loro corte hanno cibo pregiato e pane in abbondanza.

I contadini lavorano nelle terre dei feudi che si diffondono in Europa seminando campi con miscele di "grani grossi" e "grani minuti", in modo da ottenere sempre e in qualsiasi condizione climatica un discreto raccolto. Con i grani minuti (miglio, scagliola, panico e altri) si

Il frumento. De' Crescenzi, "De agricultura vulgare", Venezia 1511

La battitura del grano. De' Crescenzi, "De agricultura vulgare", Venezia 1511

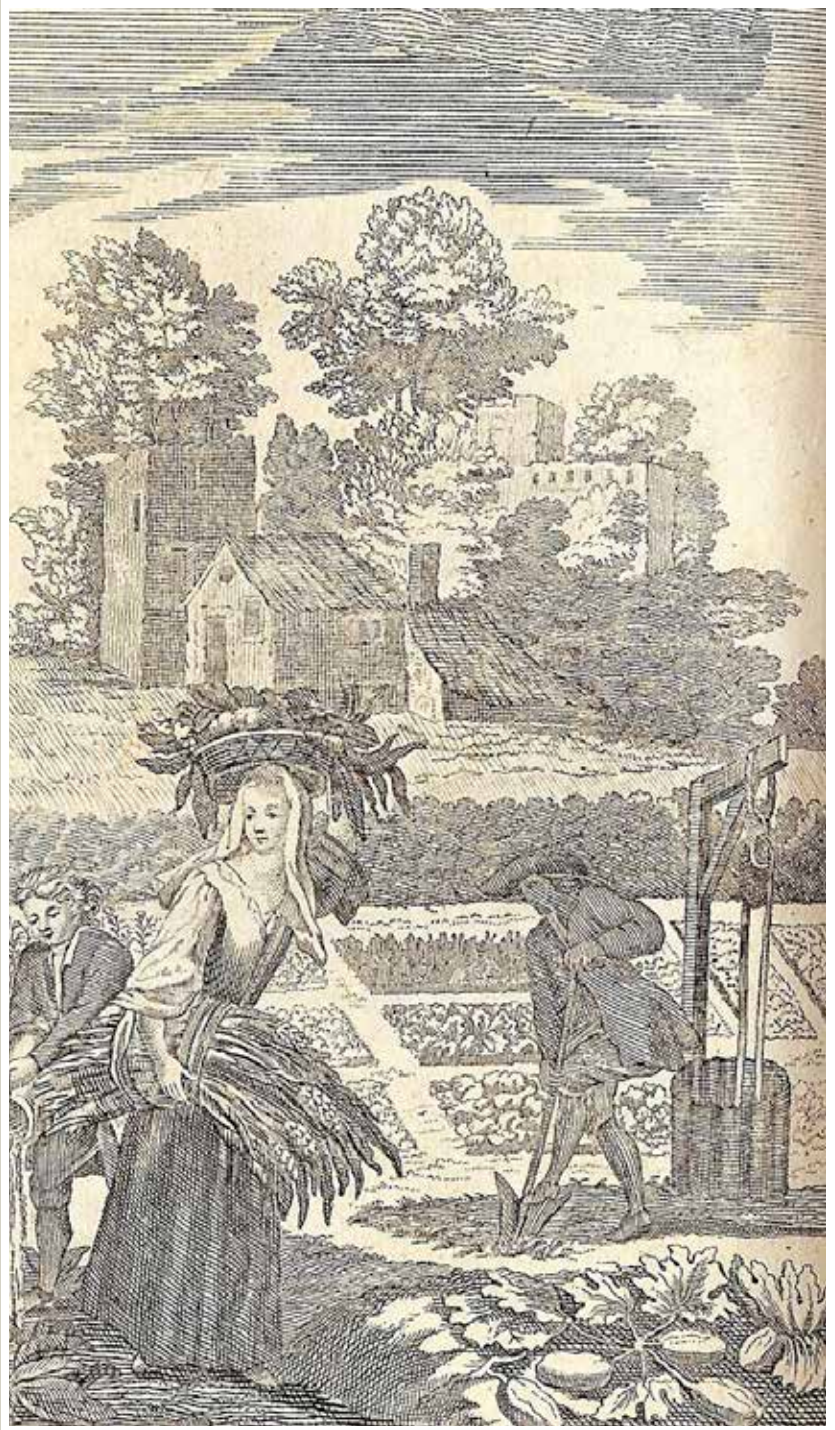
preparano zuppe, mentre con i grani grossi (farro, frumento, orzo, segale e altri) si preparano pani di mistura. Il pane monocultura, soprattutto d'orzo, si prepara solo per occasioni speciali o per i feudatari. La lievitazione del pane si basa sull'uso del lievito madre come al tempo dei romani. I contadini, che ricevono parte del raccolto, sono obbligati a cuocere nel forno del padrone il proprio pane fatto con poca farina, molta crusca e spesso utilizzando cereali meno pregiati, come il miglio.

Nel Medioevo si diffonde il sistema inventato, ma non usato, dai romani di macinare il grano in mulini ad acqua, protetti da leggi severe perché molto costosi da costruire e chi li utilizza deve pagare una tassa. Il mugnaio pesa il grano prima di macinarlo per restituire al proprietario la giusta quantità di farina e il suo lavoro è pagato in farina. Quella del fornaio è un'attività artigianale di rilievo e un mestiere che si esercita dopo un tirocinio come garzone e un giuramento davanti alle autorità di cuocere pane a sufficienza e di non barare sulla qualità e quantità del prodotto. Il fornaio è tenuto a produrre e a consegnare pane ben cotto, pena un'ammenda in denaro. Il consumatore è tutelato e se il fornaio non cuoce bene l'alimento deve rifare l'infornata e risarcire i clienti. La consegna del pane a domicilio nasce nel Medioevo con il garzone che lo porta ai clienti dentro a una gerla. Dal XIII secolo in molti paesi europei i mestieri sono regolati da leggi e mugnai e fornai appartengono alle rispettive corporazioni.

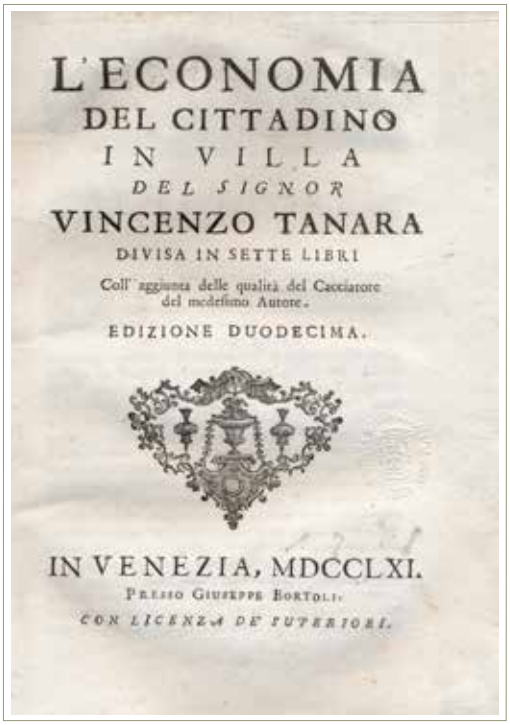
Era Moderna

Se questa era è fatta iniziare con il 1492, inizialmente ben poco cambia nell'agricoltura e per il pane rispetto al periodo precedente.

Ancora nei secoli diciassettesimo e diciottesimo vi sono lunghi periodi di carestia, durante i quali il pane e la farina sono razionati. Nei periodi più critici e difficili si consiglia alla gente di sostituire la farina con altre sostanze vegetali come la farina di ghiande, erbe e foglie e in seguito anche con i nuovi alimenti di origine americana: patata e mais. In Italia il grano è in parte sostituito dal mais e i contadini si nutrono di polenta e rape che grattugiano e mescolano a farina di segale per fare un pane povero. Pur con i cambiamenti per le novità che arrivano dal Nuovo Mondo che modificano e arricchiscono le tradizioni popolari e con le trasformazioni alimentari delle classi più agiate, con l'abitudine di avvolgere le carni in croste di pane, per la gran parte della popolazione poco cambia: il pane è sempre senza sale, perché questo è un prodotto molto costoso, difficile da trovare, soprattutto se si è poveri, e da usare come conservante delle carni. Il pane, alla base della dieta dei poveri, è da questi mangiato da solo, mentre i ricchi lo usano come base o piatto per appoggiare le carni arrostite. Alcuni lo preparano in casa, ma deve essere cotto nei forni pubblici per permettere alle autorità di controllare, attraverso il consumo di ogni famiglia, le sue possibilità economiche e procedere così alla tassa-



Una scena di vita rustica. Vanière, "Praedium rusticum", Lugduni 1829


L'ECONOMIA
DEL CITTADINO
IN VILLA
DEL SIGNOR
VINCENZO TANARA
DIVISA IN SETTE LIBRI
Coll' aggiunta delle qualità del Cacciatore del medesimo Autore.
EDIZIONE DUODECIMA.
IN VENEZIA, MDCCLXI.
PRESSO GIUSEPPE BORTOLI.
CON LICENZA DE' SUPERIORI.

INSTRUZIONE
A I
PANATTIERI
SUL MODO IL PIÙ FACILE E VANTAGGIOSO
DI FAR PANE
Con le regole di scegliere, conservare, e macinare il Grano, mantener la Farina, apparecchiare e usare il Lievito, manipolare la Pasta, costruir Forni, e altre necessarie cognizioni.
DEL SIG. PARMENTIER
DEDICATA
ALL' EMINENTISSIMO PRINCIPE
IL SIG. CARDINALE
NICOLA COLONNA
DI STIGLIANO
LEGATO A LATERE DI ROMAGNA
IN RIMINO . MDCCXCIV
DALLE STAMPE DI GIACOMO MARSONER
CON APPROVAZIONE

zione. Questo serve anche a mantenerne equo il prezzo, evitando frodi e speculazioni. Non di rado il pane viene a mancare, ma è sempre offerto nelle feste o nei matrimoni. Spesso, alla morte di un personaggio, vi è l'usanza di distribuire il pane ai poveri, così che questi abbiano un buon ricordo di lui.

Quando il pane è duro c'è l'abitudine di grattugiarlo e fare la "panata" (una minestra), unendolo a uova, formaggio, noce moscata e sale. Il lievito è naturale (lievito madre) ottenuto dalla fermentazione dell'uva.

Con la Rivoluzione Industriale si verificano progressivi e sempre più drastici cambiamenti che direttamente e indirettamente coinvolgono il pane, soprattutto su due linee diverse, ma correlate: innanzitutto la diffusione mondiale della cultura occidentale e dell'agricoltura cerealicola, soprattutto nelle Americhe; in secondo luogo i progressi della cerealicoltura in tutti i suoi aspetti. Justus von Liebig (1803-1873) scopre i principi della concimazione artificiale; l'americano Cyrus McCornick costruisce la prima macchina mietitrice (1836), aprendo la strada all'agricoltura estensiva. L'associazione di una locomotiva a vapore a un aratro fornisce il prototipo di aratura meccanizzata da cui, dopo il 1880, derivano le prime trattrici con motore a scoppio. Gli studi di genetica di J.G. Mendel (1822-1884) consentono di ottenere con selezioni e incroci un notevolissimo miglioramento delle varietà di grano esistenti, in un lavoro nel quale spicca il nome di Nazareno Strampelli, uno dei più importanti esperti italiani di genetica dei cereali della prima metà del Novecento. Le sperimentazioni permettono di realizzare decine di varietà differenti di frumento, denominate "Sementi Elette", alcune delle quali ancora coltivate fino agli anni Ottanta del XX secolo e perfino nel XXI secolo, che consentono – in Italia e nei paesi che le impiegano – consistenti benefici sulla disponibilità alimentare delle popolazioni e nella qualità delle farine. Iniziano anche le ricerche scientifiche sui lieviti che avranno un grande sviluppo nei due secoli successivi e che ci portano all'oggi, quando con i fertilizzanti chimici l'agricoltura comincia a produrre una quantità maggiore di frumento e cereali e si sviluppa una scienza della panificazione.

Ritratto di Antoine Augustin Parmentier, agronomo, igienista e nutrizionista francese. Figuier, "Il pane e le farine", Milano 1881

TRE "EFFE": FARINA, FERMENTO, FORNO

Tante le varietà di pane, fin dal passato, che dipendono dal cereale dal quale è ottenuta la farina e da come questa è separata dalla crusca e dal cruschello: pani bianchi di sola farina e scuri con crusca e cruschello. Pani inoltre compatti ("pesanti") ottenuti con lieviti acidi, o pani spugnosi ("leggeri") e con forte occhiatura preparati con lievito di birra. Da qui alcuni proverbi: *pan con occhi, cacio senz'occhi, vino che ti salti agli occhi, ovvero pan leggero, grave formaggio piglia sempre se sei saggio*. La cottura del pane avviene nel forno. Una volta che questo ha raggiunto la giusta temperatura (giudicata con diversi sistemi, anche empirici: colore "grigiastro" dei mattoni della volta, quasi immediata accensione di un pezzetto di carta ecc.) la fonte di calore (brace o altro) viene allontanata, le forme di pane lievitato sono infornate e la bocca del forno è chiusa fino a cottura.

La qualità del pane dipende in gran parte dal tipo di farina, dalle aggiunte (latte, burro, olio od altro) e soprattutto dal tipo di lievito. Contrariamente a quanto spesso si crede, la fonte di calore (forno a legna o altro) non ha un'importanza significativa. L'importante, per avere un buon pane, è che la farina di frumento sia "forte", ricca cioè di glutine e che l'acqua non contenga cloro o altri antifermentativi che danneggerebbero il processo di lievitazione. Il sale non è indispensabile ed esistono pani salati e scipiti, o sciocchi. Per una buona lievitazione è anche importante la presenza, nella farina, del germe di grano (ricco di principi vitaminici). Il germe si mantiene nella farina se la macinazione è eseguita secondo gli antichi metodi e, in particolare, con la macinatura con mole di pietra.

Tre elementi qualificano il pane e lo rendono diverso, nella sua molteplicità, da ogni altro alimento: le farine, i lieviti e, almeno in parte, il forno.

Farine

Il pane, secondo una concezione generale accettata anche dalla moderna legislazione, è il prodotto della cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

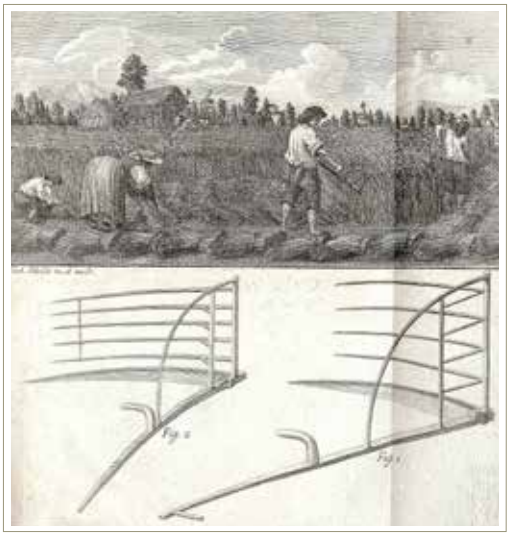
Se guardiamo al passato, si può facilmente costatare che molti sono i cereali, oltre il grano, dai quali si ottiene la farina per preparare il pane e tra questi il farro, la spelta e l'orzo. È anche da precisare che con il termine *far* (e da qui il nostro termine "farina") i Latini indicavano tutti i cereali panificabili. In modo analogo facevano gli Egizi con *har*, gli Ebrei con *bar* e i Celti con *bara* (sorge qui spontaneo l'accostamento con l'attuale termine "birra", ottenuta dalla fermentazione di un cereale).

In un'ipotetica e non sicura cronologia, già in epoca neolitica o più tardi, nell'età del rame, il primo pane lievitato pare preparato in Egitto con la farina d'orzo. Vi sarebbe poi un tentativo, per la verità non molto soddisfacente, con il miglio. Nell'età del bronzo compaiono il pane di segala e d'avena, ma è il fumento, il *Triticum aestivum*, a dimostrarsi il più adatto, anche se non sempre il più usato, per la panificazione.

Ogni farina o associazione di farine entra come elemento qualificante il pane.

FERMENTI O LIEVITI

I più antichi residui di pane lo rivelano quasi sempre



La mietitura a mano del grano. Harasti, "Della falce da mietere il grano", [Milano 1789]

azzimo, solo qualche volta lievitato. Né scienziati, né archeologi sono però riusciti a stabilire, anche in modo approssimativo, quando è stata scoperta la lievitazione, processo che trova applicazione in un prodotto antico e quasi certamente precedente al pane, la birra. A Babilonia pane e birra erano intercambiabili, il pane è birra mangiabile e la birra è un pane potabile.

Non è, inoltre, possibile considerare la fermentazione dei cereali (pane e birra) in modo indipendente da altre fermentazioni: da quelle indirizzate alla produzione di bevande inebrianti ("vini" di datteri, uva, miele, latte di cavalle ecc.) o indirizzate alla trasformazione e conservazione del latte ovicaprino e vaccino (latti acidi, yogurt, formaggi ecc.). Oggi, e in tempi relativamente recenti, la fermentazione panaria si svolge su tre grandi linee, schematicamente riconducibili al *lievito naturale* o *madre* o *lievito acido*, al *lievito di vino* e al *lievito di birra*. Una distinzione oggi forse utile, ma non sempre per il passato. In modo schematico si può precisare quanto segue.

Bisogna aggiungere che, molto probabilmente, la fermentazione panaria ha avuto diverse origini e si è differenziata in modo tale che - almeno un tempo - ogni regione, ogni territorio, ogni paese e ogni famiglia aveva il "suo" pane, le cui caratteristiche derivavano da una serie di condizioni, non ultima il tipo di lievito usato. Un lievito che poteva avere le tre origini (birra, vino, spontanea o madre), per le quali non è facile, forse è impossibile, stabilire una cronologia.

Lievito di birra

Il lievito di birra è costituito prevalentemente (oggi esclusivamente) da lieviti (saccaromiceti) che si sviluppano rapidamente, producendo soprattutto gas, ma anche da una serie di composti (tra questi anche alcoli) che permettono di produrre un pane ricco di cavità gassose e quindi leggero. Questo lievito è stato usato fin dall'antichità in tutte le aree nelle quali si produceva birra, sia nelle regioni meridionali (Egitto ecc.) che settentrionali (Spagna e Gallia). Nel lontano passato in Italia non era usato perché la bevanda fermentata più usata era il vino.

Lievito di vino

Il pane e il vino sono legati da un sottile e tenace filo che riguarda il buon pane tradizionale a fermentazione acida e a lunga conservazione; filo che è stato spezzato nel pane oggi imperante che diventa immangiabile già dopo poche ore. Il buon pane tradizionale è prodotto con una lunga fermentazione che utilizza il lievito cosiddetto naturale o *lievito acido*.

Il lievito panario ottenuto dalla fermentazione dell'uva (lievito di vino o anche d'aceto) è costituto da un'associazione di lieviti (*Saccharomyces*) e di batteri lattici (*Lattobacilli*) ed acetici. Quest'associazione, inserita nella pasta ottenuta con la farina e l'acqua, ne permette la lievitazione, attribuendole le caratteristiche di pane acido o tradizionale. La lievitazione acida, operata da più microrganismi e soprattutto da un'associazione di *lieviti* e di *batteri*, *lattici* e *acetici*, determina la caratteristica acidità alla fermentazione lievitante, con tutte le connesse caratteristiche del pane. La produzione di gas, invece, che provoca nel pane la comparsa delle caratteristiche microcavità o delle bolle, è più la conseguenza dell'attività dei lieviti ed è ridotta: da qui un pane poco leggero e con solo microcavità.

È intuitivo che le associazioni fermentative tra i lieviti e i batteri lattici ed acetici (ognuno dei quali si presenta in una quasi infinita varietà) soprattutto nel passato erano diverse da luogo a luogo e anche da casa a casa. Per questo, ogni territorio e anche ogni casa aveva il "suo"

Il mulino a vento applicato alla macinatura del frumento. Figuier, "Il pane e le farine", Milano 1881

Modo d'impastare la farina per il pane e di infornare. Figuier, "Il pane e le farine", Milano 1881

pane. Niente era, anzi, così buono come il pane di casa propria, distinguibile dal pane d'ogni altra casa.

Lievito spontaneo o "madre"

Il lievito madre che si ottiene dalla pasta era noto anche nell'antichità, anche se Plinio il Vecchio (XVIII – 26) afferma che *"ora il lievito si ottiene dalla stessa farina, che viene impastata prima di aggiungere il sale… Normalmente ci si serve di un po' dell'impasto del giorno prima, ed è evidente che la farina, per sua natura, vien fatta lievitare da una sostanza acida…"*. Questo tipo di lievito, in tempi a noi relativamente più vicini, è dettagliatamente considerato da Vincenzo Tanara.

Anche in un vicino passato ogni volta che si preparava il pane, dopo la fermentazione e prima della sua cottura, una piccola quantità di pasta lievitata era prelevata e opportunamente mantenuta, generalmente in una tazza coperta da un piatto. Dopo alcuni giorni la pasta diventa acida ed emana un sottile odore che ricorda quello dell'aceto. Il giorno prima della preparazione del pane, la pasta, che era stata conservata, è sciolta in acqua tiepida, impastata con un poco di farina e lasciata tutta la notte in un luogo non freddo. Mescolato all'impasto, questo lievito fermenta e fa gonfiare tutta la pasta della nuova panificazione. Così operando il lievito passa da una panificazione all'altra.

Il pane ottenuto con questo particolare sistema di *lievitazione acida* ha particolari caratteristiche organolettiche d'aroma e sapore, è leggermente acidulo e con una mollica che, presa e lavorata tra le dita, non s'impasta, ma al più, tende a sbriciolarsi. Questo pane, inoltre, indurisce con molta lentezza, si mantiene a lungo, anche per una o due settimane, resiste abbastanza bene all'ammuffimento ed è particolarmente buono, anche quando raffermo. Molte ricette tradizionali, inoltre, si basano sull'uso di pane raffermo.

Come indica il termine "lievito spontaneo", questo deriva da una fermentazione spontanea della pasta d'acqua e farina, ma più facilmente dal lievito di vino o anche dalla pasta lievitata con il lievito di birra, perché i leviti saccaromicetici hanno la caratteristica d'attirare i lattobacilli e questo processo permette di trasformare una pasta lievitata, contenente lievito di birra, in una pasta contenente anche lattobacilli (lievito acido).

LIEVITO MADRE TRADIZIONALE

Vincenzo Tanara, nel suo libro "L'Economia del Cittadino in Villa" (Venezia 1658) indica l'origine del lievito del pane tradizionale dall'uva o, meglio, dalla sua fermentazione.

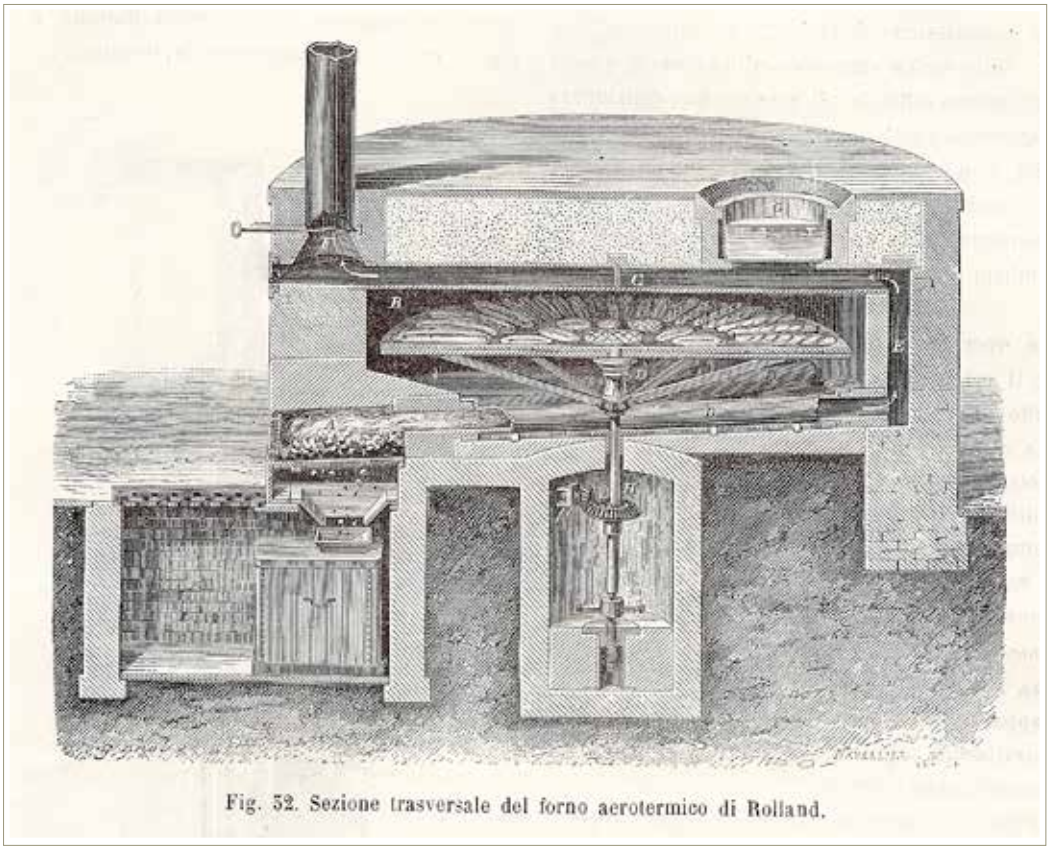
"La schiuma del vino quando bolle - riferisce quest'Autore - misticata con farina di miglio, da poi fattene pagnotte asciutte al sole si conservano in luogo fresco tutto l'anno, per servirsene da lievito".

Sempre Tanara precisa che *"ritrovandosi, come può avvenire, senza lievito si pigli il succo di quelle grane d'uva, che poste a molle il giorno avante sovranuotano, questo misticato con la farina, cagiona, che il pane si levi e lo rende gustoso".*

Ancora Tanara indica come la pasta lievitante può essere ottenuta *chiudendo con pasta azima il buco del cocchiume e delle botte dell'aceto.*

Forno

Importante per il pane è il modo di cottura in forno e in assenza delle brace (a differenza delle pizze). Dopo la cottura della pasta su pietre roventi, le prime forme antiche di forno risalgono ai tempi degli Egizi, con strut-



Sezione trasversale del forno aerotermico di Rolland. Figuier, "Il pane e le farine", Milano 1881

ture a forma conica costruite in mattoni di argilla, dove nella parte superiore si mette il cibo, mentre in quella inferiore si accende il fuoco. Le due parti sono separate da una lastra di pietra che assorbe il calore del fuoco e lo trasmette alla parte superiore.

I Greci perfezionano il forno sviluppando la volta a cupola che, evolvendo, diviene a camera unica, e i Romani che sanno usare molto bene l'arco costruiscono forni a legna costituiti da un interno curvo circondato da una intercapedine vuota che svolge la funzione di isolante termico.

Dall'epoca dei Romani fino ai giorni nostri non ci sono state grandi variazioni nell'arte di costruire i forni. Nei primi anni del '900 sono introdotti sul mercato forni prefabbricati in laterizi che hanno il vantaggio di velocizzare la posa in opera, poiché era sempre più difficoltoso trovare artigiani in grado di realizzare il forno in maniera tradizionale.

IL PANE IERI E OGGI

Cum panis: *dei, uomini, cibi*

Il pane fin dalle sue origini, è stato un punto d'incontro tra religioni, uomini e cibi.

È stata la dea Iside, secondo la tradizione egiziana, a insegnare alle donne a macinare, impastare la farina,

C.XIX.504

DELL'ARTE
DI FARE IL PANE
TRATTATO
DEL SIG. PARMENTIER

MILANO MDCCCXVII
PER GIOVANNI SILVESTRI

lievitare e cuocere.

Demetra, Madre terra o forse Madre dispensatrice, nella mitologia greca, è la dea del pane, del grano e dell'agricoltura, costante nutrice della gioventù e della terra verde, artefice del ciclo delle stagioni, della vita e della morte, protettrice del matrimonio e delle leggi sacre; dona all'uomo la conoscenza delle tecniche agricole: la semina, l'aratura, la mietitura e le altre correlate. Cerere è dea presente nel pantheon dei popoli italici preromani, specialmente gli osco umbro sabelli; in seguito è identificata con la greca Demetra. Il suo nome deriva dalla radice indoeuropea **ker* e significa colei che ha in sé il principio della crescita. La sua venerazione, cui era preposto un *flamen minor*, è inizialmente associata a quella delle antiche divinità rustiche di Liber e Libera, con un culto attestato al santuario dei Tredici Altari di Lavinio grazie al ritrovamento di una lamina metallica sulla quale vi è l'iscrizione *Cerere(m) auliquoquibus*, interpretata come offerta alla dea di interiora dell'animale sacrificato, bollite in pentola. Un suo santuario a Roma era ai piedi dell'Aventino, fondato nel V secolo prima dell'era corrente e in suo onore si celebrano le Cerealia. Fondamentale è il pane, assieme al vino, nel Cristianesimo.

Il pane unisce e mangiarlo insieme trasforma in compagni (*cum panis*).

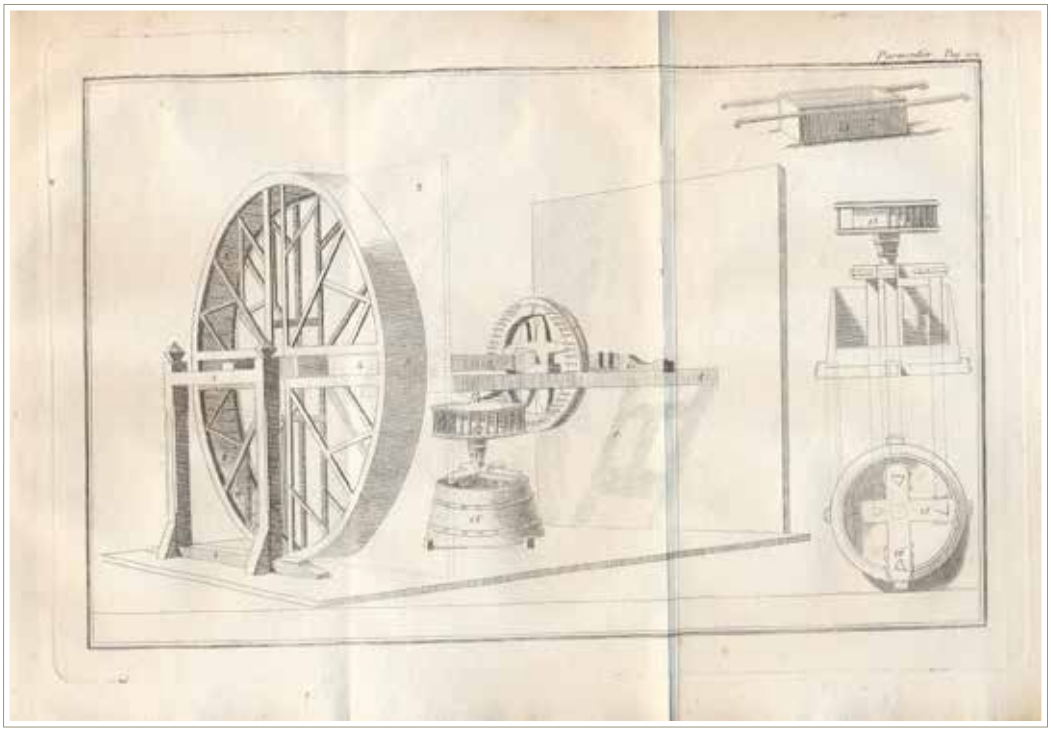
Il pane si accompagna a una moltitudine d'altri cibi che pertanto divengono companatico (*cum panis*).

Consumi di pane in continua diminuzione

Pane e acqua per il carcerato, pane e vino per il popolo e pane, vino e salame o formaggio per gli abbienti. Questa era l'alimentazione italiana del passato, con la distinzione tra pane nero per il popolo e pane bianco per i borghesi e per i ricchi. Una distinzione tanto radicata che quando si diceva che un povero era nutrito con pane bianco significava che era tanto ammalato da far presagire una fine imminente. Oggi non sono più i poveri a morire, ma sembra sia il pane, perché, per la prima volta nella loro storia, gli Italiani hanno quasi eliminato quello che era uno degli alimenti primari della loro dieta quotidiana. Un *record* causato dalla crisi, ma anche dal cambiamento degli stili alimentari.

Se un secolo e più anni fa il consumo medio giornaliero di pane tra contadini e lavoratori raggiungeva e superava il chilogrammo, dall'inizio del 2013 l'italiano medio ne mangia un decimo, meno di cento grammi. Il pane era il maggiore fornitore di energia alimentare e gli altri alimenti, come i salumi e i formaggi, erano detti companatico perché accompagnavano il pane.

Il presente calo dei consumi di pane parte da lontano e senza andare al chilogrammo del XIX secolo e al mezzo chilogrammo della prima metà del secolo scorso, durante il primo anno dell'ultima guerra mondiale il pane viene "tesserato", cioè distribuito dietro consegna al negoziante di un talloncino di una tessera assegnata ad ogni famiglia dagli uffici annonari dei comuni. La razione giornaliera di pane per persona cui la tessera dà diritto è stata definita nel settembre del 1941 in 200 grammi e nel marzo del 1942 in 150 grammi. Nell'im-



"Nuova macchina per impastare in breve tempo una gran quantità di farina". Parmentier, "Dell'arte di fare il pane", Milano 1817

mediato dopoguerra il consumo di pane ricresce, poi inizia a diminuire e nel 1980 si aggira intorno ai 230 grammi a testa al giorno, nel 1990 si scende a 197 grammi, nel 2000 si arriva a 180 grammi, nel 2010 si attesta a 120 grammi, nel 2012 crolla a 106 grammi, nel 2013 a 98 grammi al giorno (una fettina di pane pesa in media 50 grammi, come una rosetta piccola) e nel 2014 il calo ha raggiunto i circa 90 grammi al giorno per persona.

Al presente la spesa familiare per pane, grissini e cracker in Italia ammonta a quasi 8 miliardi all'anno. Le famiglie italiane spendono in media 30,15 euro il mese, cioè appena il 6,4% della spesa alimentare familiare risultata di circa 468 euro al mese, mentre nel 2007 si spendevano 31,72 euro al mese.

La diminuzione del consumo di pane è anche in relazione alla presente crisi economica che colpisce soprattutto le classi meno abbienti ed è anche in rapporto all'alto costo di questo alimento. Un'inchiesta del 2012 indica un prezzo medio del pane di Euro 2,69 il chilogrammo, con diversità che vanno da 3,94 (Milano) a 1,70 (Napoli) e con differenze medie che vanno da 2,95 (panetterie) a 1,96 (supermercati). Il prezzo del pane, paradossalmente anche se è calato il costo del grano in questi ultimi anni, ha continuato ad aumentare del 6 per cento in più dal 2007 a oggi. Attualmente un chilo di grano tenero è venduto a circa 21 centesimi, mentre un chilo di pane è acquistato dai cittadini a valori variabili attorno ai 2,75 euro al chilo, con un rincaro di tredici volte, tenuto conto che per fare un chilo di pane occorre circa un chilo di grano, dal quale si ottengono 800 grammi di farina da impastare con l'acqua per ottenere un chilo di prodotto finito. E c'è poi tanto scarto tra i prezzi del pane nelle varie regioni.

Non bisogna poi dimenticare che a parità di potere nutritivo, considerando anche la diversa quantità di acqua presente nell'alimento, la pasta secca è molto meno costosa del pane.

Ritorno al futuro

Anche per il pane gli Italiani stanno riscoprendo il passato in un interessante "ritorno al futuro". Non solo gli Italiani mangiano meno pane, ma lo risparmiano e soprattutto riducono lo spreco, come le loro nonne. Non è un mistero che nel periodo del boom economico circa un terzo del pane non era mangiato e andava in discarica. Secondo una recente indagine della Coldiretti, oggi il 42% degli italiani ha ridotto le quantità e il 36% acquista pane meno costoso e pregiato. Sempre dalla stessa indagine risulta che più di quattro italiani su dieci (42%) mangiano il pane avanzato dal giorno prima, con una crescente, positiva tendenza a contenere gli sprechi, favorita anche dalla crisi.

Diverse sono le tecniche utilizzate per evitare quello che era considerato un vero sacrilegio, con il 44% degli italiani che lo surgela, mentre il 43% lo grattugia. Vi è inoltre anche l'aumento del pane "fai da te". Non potendoselo permettere, diversi italiani (il 18%) preferiscono prepararlo in casa, partendo da una farina che ha un prezzo limitato e usando anche le sempre più diffuse macchine automatiche per uso casalingo. Questo pane, compreso il costo dell'elettricità, viene a costare dai 70 ai 90 centesimi al chilogrammo, contro i circa 3 Euro di quello del panificio. Nel pane fatto in casa si sta ritornando all'uso del lievito madre. Stanno inoltre ritornando di moda le ricette che usano il pane raffermo o il pane grattugiato, come le zuppe del tempo passato e i passatelli della nonna.

Pane pericolo obesità e diabete

Il pane fa male? In altre parole, il pane ingrassa, predispone o aggrava il diabete? A parte il caso delle persone colpite di celiachia, per le quali il glutine del pane è tossico, oggi si diffonde l'idea che mangiar pane aumenta del quaranta per cento la possibilità di divenire obesi. Bastano sessanta grammi di pane per ciascuno dei due pasti giornalieri, ma in un'alimentazione non equilibrata, per incrementare il peso corporeo. Inoltre il pane bianco, costituito solo di amido a rapida utilizzazione e con un elevato Indice Glicemico (IG), predispone o aggrava il diabete. Quando un alimento amilaceo come il grano è ridotto in farina, più le particelle di amido sono sottili, più l'idrolizzazione delle molecole di amido è favorita con il conseguente aumento dell'Indice Glicemico. Nel passato il grano era macinato a pietra e ridotto in particelle di grosse dimensioni e anche setacciata la farina rimaneva piuttosto grossolana, scura e ricca di fibra e dei componenti del germe di grano (farina scura). Il pane bianco del passato aveva un IG che andava da 60 a 65, un valore piuttosto ragionevole. Il pane scuro o pane integrale del popolo di un tempo era fatto con una farina grezza non abburattata che conservava per intero i componenti del chicco di grano. Questo pane conteneva un'elevata percentuale di fibre e di proteine e aveva un IG molto basso (tra 35 e 45).

Nutrienti	Farina integrale per 100 g	Farina bianca (T55) per 100 g
Proteine	12 g	8 g
Lipidi	2,5 g	1 g
Glucidi	60 g	74 g
Fibre	10 g	3 g
Acqua	15,5 g	14 g
Dimensione particelle	grossolana	sottile
Indice Glicemico	40	70

Con l'invenzione del mulino a cilindro si diffonde la farina bianca di tipo 0 o 00. Queste farine sono sempre più pure, nel senso tecnico del termine e, nutrizionalmente parlando, hanno meno fibre, meno proteine e micronutrienti (vitamine, minerali, acidi grassi essenziali…) e particelle sempre più sottili. Da ciò deriva un IG sempre più elevato in tutti gli alimenti di cui questa farina iperraffinata è uno dei principali componenti.

Pani tradizionali

In Italia vi sono almeno trecento varietà di pani tipici locali, in buona parte con IG contenuto o basso. Dalla "Ciopa" del Veneto al "Pane cafone" della Campania, dal "Perruozzo" del Molise al "pan rustegh" della Lombardia, dalla "Micooula" della Val D'Aosta alla "Coppia ferrarese" dell'Emilia Romagna fino alla "Lingua di Suocera" piemontese.

Cinque sono i pani riconosciuti dall'Unione Europea: Coppia ferrarese (IGP), Pagnotta del Dittaino (DOP), Pane casareccio di Genzano (IGP.), Pane di Altamura (DOP) e il Pane di Matera (IGP).

Soprattutto importante è riportare il pane in un giusto equilibrio nutrizionale, unendo i suoi valori energetici e di apporto idrocarbonato a quello delle proteine e dei grassi dei salumi e quindi rivalutando la tradizione dei diversi pani e degli altrettanto diversi salumi tradizionali.

Composizione dei diversi tipi di pane (grammi per 100 di parte edule)

Pane	Proteine	Lipidi	Carboidrati	Fibra	Energia (Kcal)
Tipo 0	8,1	0,5	63,5	3,8	275
Tipo 00	8,6	0,4	66,9	3,2	289
Tipo 1	8,9	0,6	59,7	/	265
Rosetta	9	1,9	57,6	3,2	269
Panini al latte	9	8,7	48,2	1,9	295
Panini all'olio	7,7	5,8	57,5	3,7	299
Pane al malto	8,3	2,4	56,6	/	267
Pane azzimo	10,7	0,8	87,1	2,7	377
Pane di segale	8,3	1,7	45,4	4,6	219

La pasta: da cibo per pochi a piatto universale

di Giancarlo Gonizzi

Pasta all'uovo - Locandina pastificio Baroni

"Per pasta alimentare si intende una miscela di farina di grano tenero o semola di grano duro con acqua o altra sostanza liquida che permetta di ottenere un impasto ritagliato in piccole forme regolari che saranno cotte a calore umido".

La pasta può essere, secondo gli ingredienti:
- di semola di grano duro, confezionata quindi con sole semole e acqua;
- all'uovo, con almeno quattro uova intere per chilogrammo;
- ripiena: pasta all'uovo con aggiunta di ripieni a base di carne, formaggi, verdure…

In base alla modalità di preparazione:
- secca, di semola o all'uovo, con non più del 12,5% di umidità;
- fresca, generalmente all'uovo, con almeno il 30% di umidità, frequentemente ripiena.

Esistono in commercio anche paste surgelate e precotte per forni a microonde. La produzione delle paste alimentari è regolamentata in Italia dalla Legge n. 580 del 4 luglio 1967.

Alle origini della pasta

Una delle prime forme di alimentazione umana, consolidatasi con l'avvento dell'agricoltura circa 9.000 anni fa, è stata una poltiglia di semi (di legumi, di cereali) pestati grossolanamente e mischiati ad acqua, prima crudi e poi cotti.

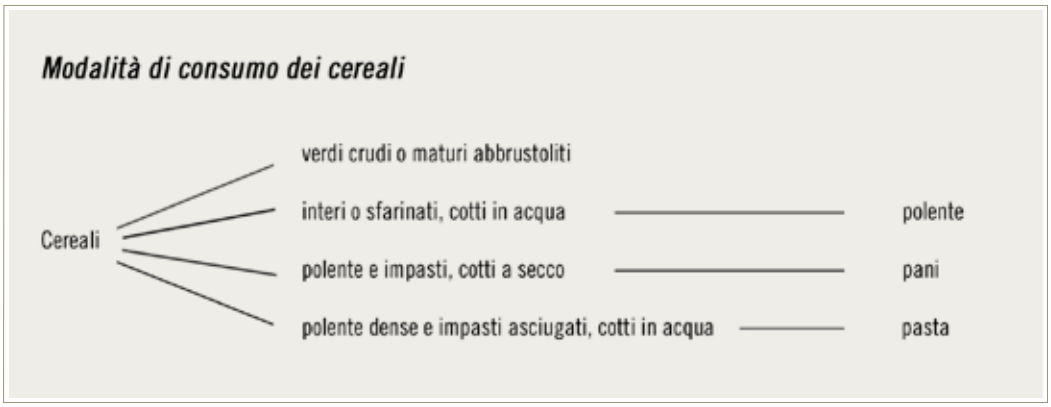
Questo miscuglio può essere considerato il primo progenitore della pasta, diffuso in svariate aree geografiche

e, per questo, può essere definito un cibo dell'umanità.

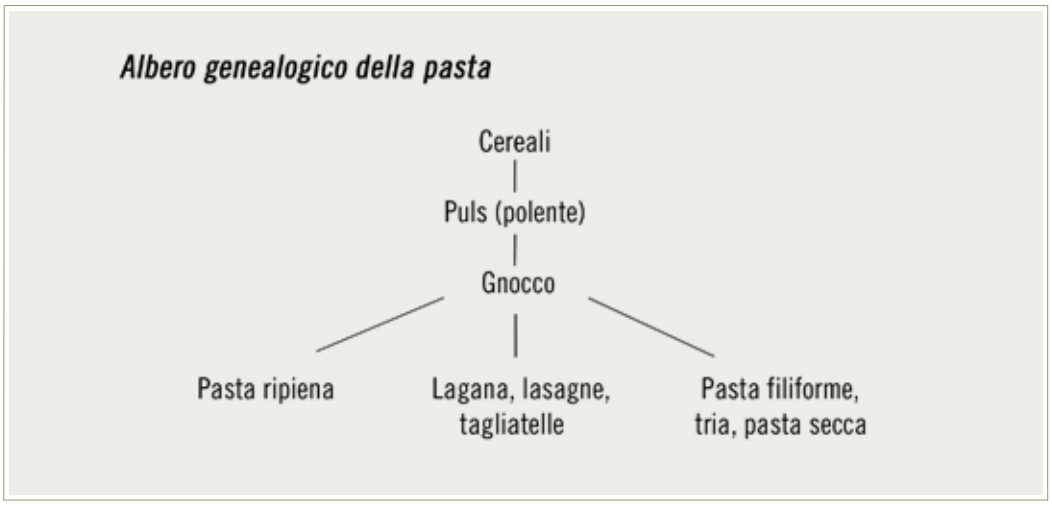
Da questo impasto primitivo deriveranno le tre grandi categorie di alimenti legate ai cereali:

- le *puls*, le polente, ottenute dalla cottura in acqua del chicco intero e poi schiacciato
- tutti i pani, cotti a secco
- le paste fresche e secche a cottura umida.

La *puls*, preparata con il farro, rimase per secoli l'alimento base dei Romani. Per questo la pasta, più complessa da preparare, stentò a radicarsi come preparazione base dell'alimentazione nella società romana.



Una *puls* molto densa, evolutasi dapprima in gnocco, potrebbe essere il vero progenitore della pasta.



Lavorazione della pasta fresca, da Bartolomeo Scappi, Opera, Venezia, 1570

Nel corso dei secoli la pasta vive una lunga e progressiva evoluzione da realtà informe (l'impasto) da cui si estrae la forma base (gnocchi da un lato, la sfoglia dall'altra) fino alla diversificazione del prodotto (elementi filiformi o a strisce), alla sua miniaturizzazione (pastine) e alla successiva sofisticazione (tortelli e ravioli nati originariamente senza il rivestimento di pasta).

Si prepara per consumarla subito come "pasta fresca" o si fa essiccare per riutilizzarla in un secondo tempo come "pasta secca".

La pasta fresca

Molti secoli prima della nascita di Gesù, i Greci e gli Etruschi erano già abituati a produrre e a consumare i primi tipi di "pasta" fresca. La prima indicazione dell'esistenza di qualcosa di simile alla sfoglia risale al primo millennio a.C., alla civiltà greca. La parola greca *laganon* era usata per indicare la pentola di cottura e, successivamente, un foglio grande e piatto di pasta tagliato a strisce e cotto in quella pentola, probabilmente cibo rituale legato al culto dei morti. Da *laganon* derivano il *laganum* latino, che Cicerone cita nei suoi scritti (anche se non era cotto in acqua) e il nostro termine *lasagne*.

La pasta secca

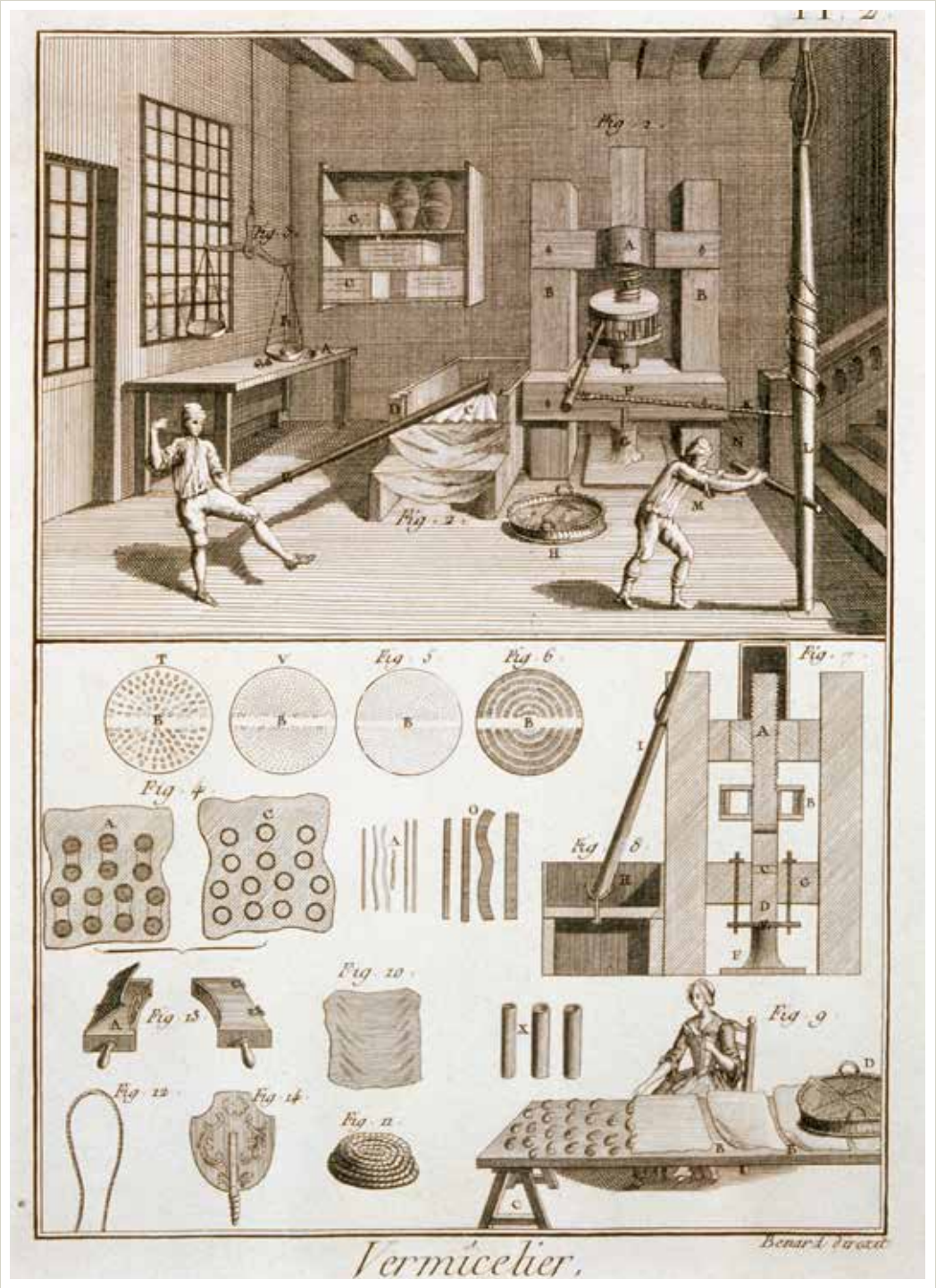
La pasta acquista una grande importanza storica nel momento in cui diventa alimento a lunghissima conservazione, capace di far superare carestie e lunghi spostamenti (carovane e viaggi in mare). Questo momento si lega alla scoperta da parte dell'uomo della differenza tra i due tipi di grano: il grano tenero e il grano duro e alla capacità del grano duro di garantire lunga durata ai prodotti da questo ricavati. Gli storici sono ormai concordi nel collocare questo fatto in epoca medievale e in Sicilia.

Le differenze climatiche influirono sulla possibilità di coltivare i due diversi tipi di grano: il grano duro prosperava nei climi caldi, il grano tenero anche a latitudini più settentrionali. Per questo assistiamo alla diffusione, in parallelo, di due tipi di pasta: la pasta fresca di grano tenero (impastata con uova per garantirne la "tenuta") e la pasta secca di grano duro.

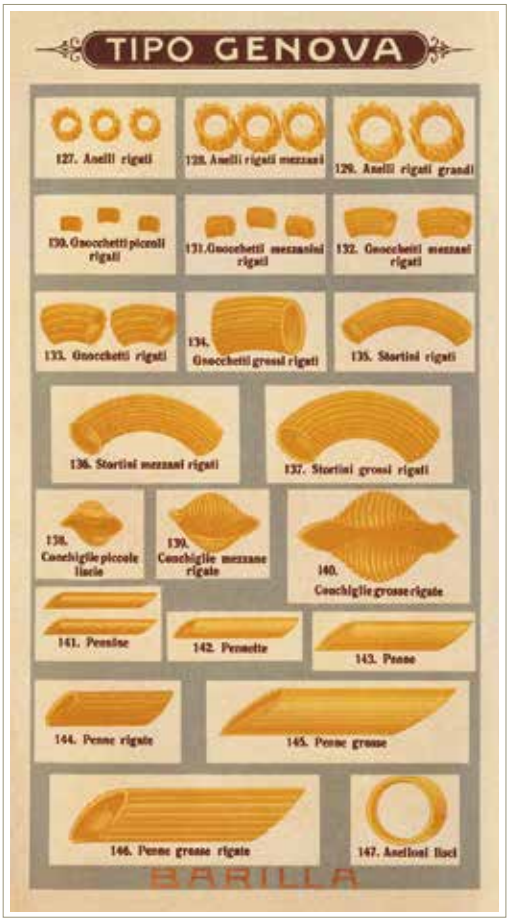
Recenti studi parrebbero dimostrare un ruolo significativo delle comunità ebraiche nella diffusione della coltivazione del grano duro in Sicilia e nel suo impiego per la produzione di pasta filiforme e secca tra il II e il V secolo, prima ancora dell'avvento degli Arabi, e della sua diffusione nel Mediterraneo per opera degli stessi mercanti Ebrei. Gli Arabi, in ogni caso, furono determinanti, per tutta la durata della loro permanenza sull'isola, nel favorire la diffusione della pasta siciliana, che già nel IX secolo compariva in vari formati, nel libro di cucina di Ibran'al Mibrad.

La pasta fresca in forma di sfoglia, confezionata con grano tenero e chiamata oggi lasagna, potrebbe discendere direttamente dal *làganon* dei Greci e dalle *lagana* dei Romani.

La pasta filiforme secca confezionata con grano duro proverrebbe, invece, dalla parte orientale dell'Impero romano nei primi secoli dopo Cristo, con attestazione in



Vermicellier: la produzione della pasta in una tavola dell'éncyclopédie di Diderot e D'Alembert del XVIII secolo



Alcune pagine del catalogo Barilla del 1923. Le tipologie di pasta sono raggruppate in base alla tradizionale suddivisione locale di diffusione, quali le Paste Bologna, prevalentemente all'uovo, Genova, di semola e corte, e Napoli, sempre di semola ma caratterizzate da formati lunghi, pieni o bucati e arricciati (Parma, Archivio Storico Barilla)

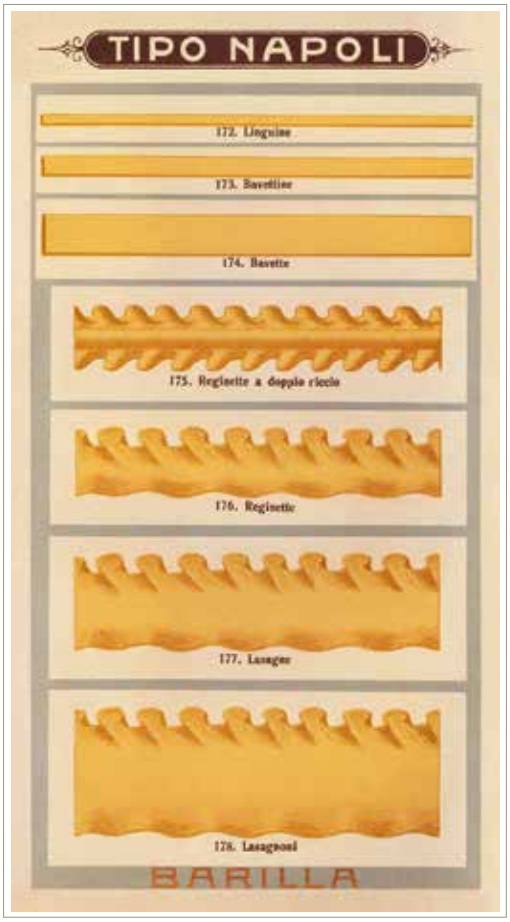
Sicilia già nel IX secolo. I due tipi di pasta sottintendono due diversi sistemi di lavorazione: la *laminazione* per la sfoglia e la *trafilazione* per gli spaghetti (e per la maggior parte dei formati oggi prodotti).

La pasta diventa un'"industria"

È nel Medioevo che la pasta secca di semola di grano duro, dopo un primo sviluppo in area Mediorientale, inizia la sua più ampia diffusione, proprio in Italia, a partire dalla Sicilia, ricco "granaio" al centro del Mediterraneo. Da qui la produzione di pasta, diffondendosi in Liguria, Emilia e Campania, assunse progressivamente le caratteristiche di attività artigianale-industriale, anche grazie all'introduzione nel Cinquecento di appositi macchinari - gramola, torchio, trafila - che ne velocizzano la produzione. Lo stesso Leonardo da Vinci (1452-1519) ha lasciato nel Codice Atlantico (fogli 51r, 2 v.a, 2 v.b.) alcuni progetti di macchina per ricavare uno "spago mangiabile" - taglierini più che spaghetti - dalle lasagne.

Le città della pasta

La storia della pasta si lega ai nomi di alcune città che

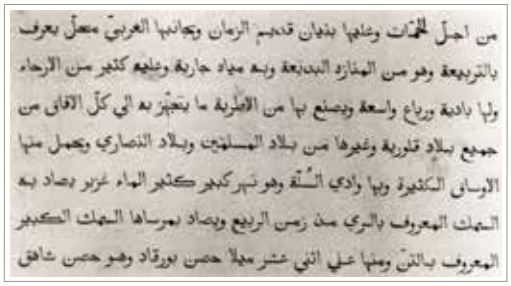


danno anche il nome a formati specifici del catalogo italiano: le Paste *Bologna*, *Genova*, *Napoli*.

Palermo è storicamente la prima città della pasta perché le prime testimonianze storiche di produzione di pasta secca a livello artigianale-industriale si riferiscono alla Sicilia, regione allora profondamente influenzata dalla cultura araba da cui avrebbe acquisito conoscenze e tecnologie.

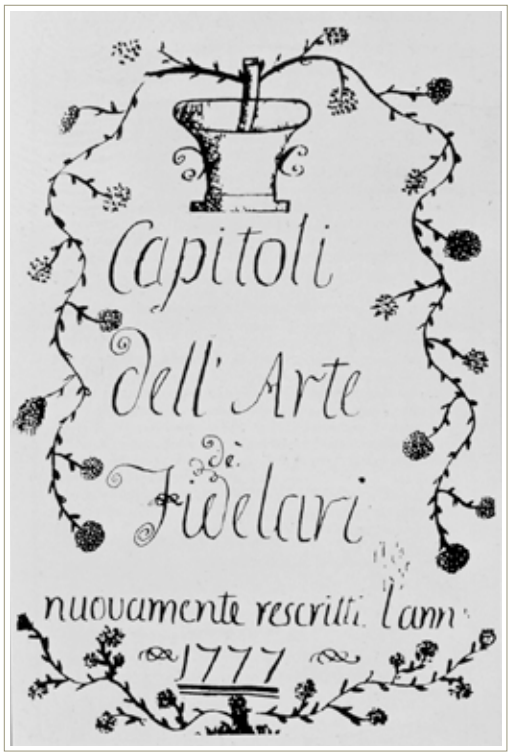
Documenti del IX secolo d.C. descrivono il commercio di pasta secca lungo la rotta Palermo-Fez, in Marocco e citano grandi approvvigionamenti di pasta secca portati da navi e carovane durante il periodo della grande espansione islamica nel Mediterraneo. Varie testimonianze scritte confermano l'impiego di grano duro per la sua preparazione.

Nel 1154 Idrisi (1100-1165 ca.), geografo e cronista alla Corte del re normanno Ruggero II, conferma che a Trabia, ridente località a trenta chilometri da Palermo, *"si fabbrica tanta pasta in forma di fili - itriyah in arabo - che se ne esporta in tutte le parti, nella Calabria e in tanti paesi musulmani e cristiani anche via nave"*. A causa di carestie e guerre la diffusione della pasta subi-



من اجل المهمات وعليها بنيان قديم الزمان وبجانبها العربي محل يعرف
بالتريعة وهو من المنازه البديعة وبه مياه جارية وعليه كثير من الرحاء
ولها بادية وبراع واسعة ويصنع بها من الاطرية ما يتجهز به الي كل الافاق من
جميع بلاد قلورية وغيرها من بلاد المسلمين وبلاد النصاري ويحمل منها
الوسق الكثيرة وبها وادي السلة وهو نهر كبير كثير الماء غزير يصاد به
السمك المعروف بالري منذ زمن الربيع ويصاد بمرساها السمك الكبير
المعروف بالتن ومنها علي اثني عشر ميلا حصن بورقاد وهو حصن شاهق

Testo arabo tratto dal Libro di Ruggero scritto nel 1154 dal geografo Idrisi in cui si parla della produzione della pasta secca a Trabia, non lontano da Palermo



Frontespizio manoscritto degli Statuti dell'Arte dei Fidelari di Genova risalenti al 1574 e riscritti nel 1777 (Genova Archivio di Stato)

sce un certo rallentamento e solo nel 1200 troviamo nuove testimonianze su un'altra sponda del Mediterraneo.

La seconda regione che storicamente si segnala per produzione e smercio di pasta secca è la Liguria. È presumibile che i mercanti genovesi avessero importato dalla Sicilia *vermicelli* e *tria* (le ricette di *tria* presenti nei libri di cucina del Trecento sono citate come "genovesi").

Alcuni documenti notarili dell'Archivio di Stato di Genova attestano la produzione di pasta secca in Liguria già nel Duecento: nel 1244 una prescrizione medica a un lanaiolo genovese esclude dalla dieta la "*pasta lissa*"; un inventario del 1279, relativo ad una eredità, cita una cesta "*plena de macaronis*"; è del 1316 il contratto di locazione di una casa di Maria Borgogno "*quae faciebat lasagnas*". In Liguria tra Quattrocento e Cinquecento si diffonde la produzione artigianale dei "fidei", cioè, nel dialetto locale, della pasta, come dimostra il sorgere a Genova nel 1574 della Corporazione dei Pastai con un proprio Statuto: i "*Capitoli dell'Arte dei Fidelari*". Solo tre anni dopo, si registra la costituzione a Savona della "Regolazione dell'Arte dei Maestri Fidelari". Interessante notare che questi Statuti precedono quelli corrispondenti dei "Vermicellari" di Napoli (1579) e di Palermo (1605).

Bologna (come il resto del Nord Italia), non potendo coltivare in loco grano duro, si specializza nella produzione di pasta all'uovo confezionata con grano tenero. I formati più noti e diffusi, legati alla tradizione locale e ricavati dalla sfoglia, sono le tagliatelle e le paste ripiene - tortellini - con impasti a base di carne.

Nel 1338 il Maestro Barnaba da Reggio nel suo *Della natura e proprietà degli alimenti* cita la pasta e ricorda espressamente le paste di Bologna dette Oreti.

Il debutto dei *Maccheroni* (allora confezionati in forma di gnocchi) nella lingua letteraria, si ha però col *Decameron* (1348-1353), nella famosa descrizione che Maso del Saggio fa allo sciocco Calandrino del paese di Bengodi nella novella III della ottava giornata: "*… ed eravi una montagna tutta di formaggio Parmigiano grattato, sopra la quale stavano genti che niuna altra cosa facevano che fare maccheroni e cuocergli in brodo di capponi, e poi gittavan quinci giù…*".

La pasta è comunque un "lusso", un cibo costoso che solo le classi più ricche possono permettersi, o riservato a giorni particolari di festa (Natale, Pasqua, San Giovanni, il Patrono), mentre il pane rimane alla base

Giuseppe M. Mitelli (1634-1718), Mangiatore di tagliatelle, acquaforte, 1690

La montagna di formaggio Parmigiano su cui cuociono maccheroni e ravioli, illustrazione della novella III della ottava giornata del Decameron di Giovanni Boccaccio (1313-1375) in una stampa popolare del XVI secolo

dell'alimentazione quotidiana del popolo.

Ancora nel Cinquecento i Napoletani erano chiamati "mangiafoglie" per l'alimentazione basata su verdure (cavoli) e pane; sarà nel Settecento che l'epiteto di "mangiamaccheroni", prima riservato ai Siciliani, passerà ai Napoletani. E nel Cinquecento Napoli importava ancora pasta dalla Sicilia, ma a partire dal Seicento, nella zona di Gragnano, favorita dalla presenza di corsi d'acqua e di mulini, cominciano a sorgere numerose aziende di produzione della pasta. Le particolari condizioni climatiche della costiera amalfitana, che gode di brezze continue e intermittenti, favoriscono la migliore essiccazione naturale della pasta, trasformando i centri di Gragnano e di Torre Annunziata in vere e proprie "fabbriche" all'aperto di maccheroni. La pasta diviene un alimento popolare e si può acquistare e mangiare per le strade, condita con cacio e pepe ('*o Vesuvio*). A Napoli va dunque riconosciuto il merito di aver reso "popolare" la pasta che da cibo specializzato o da ricchi diviene nutrimento per tutti. È, questa, la grande rivoluzione culturale che ha dato l'avvio alla diffusione della pasta nel mondo. Solo agli inizi dell'Ottocento assisteremo al suo felice e indissolubile sposalizio col pomodoro.

L'introduzione di nuove tecnologie per l'essiccazione controllata della pasta favorirà, a cavallo tra Otto e Novecento, la diffusione dei pastifici in tutte le regioni italiane. Fra i tanti va ricordato il Pastificio Barilla, sorto da un modesto negozio di pane e pasta nel 1877 a Parma, in Emilia, e oggi *leader* mondiale della pasta.

La tecnologia della pasta nella storia

Gli attrezzi per la preparazione casalinga della pasta

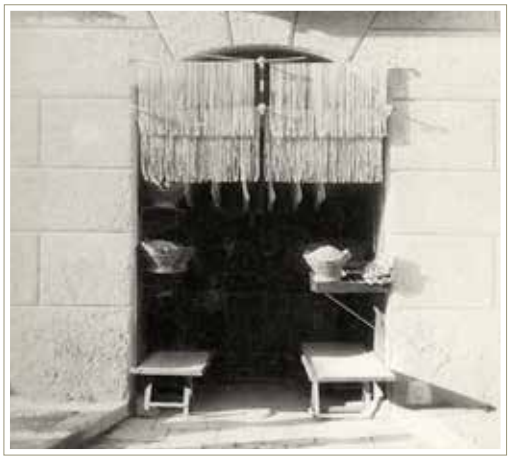
Gli attrezzi più noti e diffusi, di origine antichissima, sono certo la *spianatoia*, o tagliere, in legno dolce, il matterello, in legno duro e calibrato (ceramica e vetro verranno usati nella pasticceria) e il coltello. Questi strumenti sono raffigurati già nella tomba etrusca dei rilievi dipinti a Cerveteri.

Matterelli in legno e bronzo nel XIII secolo vengono scanalati a lamine per ottenere tagliolini dalla sfoglia. In Italia centrale vede la luce la *chitarra*, telaio in legno sul quale sono tesi fili di metallo paralleli, che permette di ricavare spaghetti a sezione quadrata dalla sfoglia.

Per la produzione delle paste ripiene nascono le

La strada principale di Gragnano (NA) con la pasta stesa ad essiccare all'aperto in una immagine degli inizi del Novecento

Saverio della Gatta (1777-1827), La bottega del maccaronaro, tempera su carta, Napoli, 1819 (Collezione privata)



La bottega di un pastaio, 1909: spaghetti e reginette stesi ad asciugare all'aria, pasta corta e pastine in bella mostra nei cesti (Parma, Archivio Storico Barilla)

speronelle (rotelle tagliapasta) e gli *stampi*, in forme e dimensioni anche molto diversi, torniti nel duro legno di bosso o fusi nel metallo (bronzo, ottone) e immanicati.

Nel corso del Cinquecento l'arte dei pastai si arricchisce di nuovi strumenti, come la gramola e il torchio, che permette attraverso la trafilatura di ottenere un'ampia varietà di formati "tondi" o "cavi". La trafila, che viene inserita al fondo del torchio, è una piastra metallica attraversata da numerosi fori di forme e dimensioni tali da determinare i vari formati di pasta. La più antica attestazione della parola "trafila" nella lingua italiana risale al 1630, nella raccolta di favole napoletane *Cunto de li Cunti* di Giambattista Basile (1575-1633). Ed è sicuramente questa - torchio e trafila - la grande invenzione italiana, che ha fatto della pasta un prodotto industriale, consentendone la produzione su vasta scala e la diffusione. "L'*ingegno per li maccheroni*", cioè il torchio per fabbricare la pasta, viene citato per la prima volta da Cristoforo Messisbugo (fine 1400-1548) nel 1549. Inizialmente costruito in legno con campana e trafila in bronzo, viene applicato al muro della cucina per poter esercitare più agevolmente la forza necessaria con una lunga stanga o pertica. L'evoluzione tecnologica porta prima a introdurre la vite in metallo e poi a realizzare presse interamente metalliche, anche se di piccole dimensioni, con la vite direttamente collegata alla manovella.

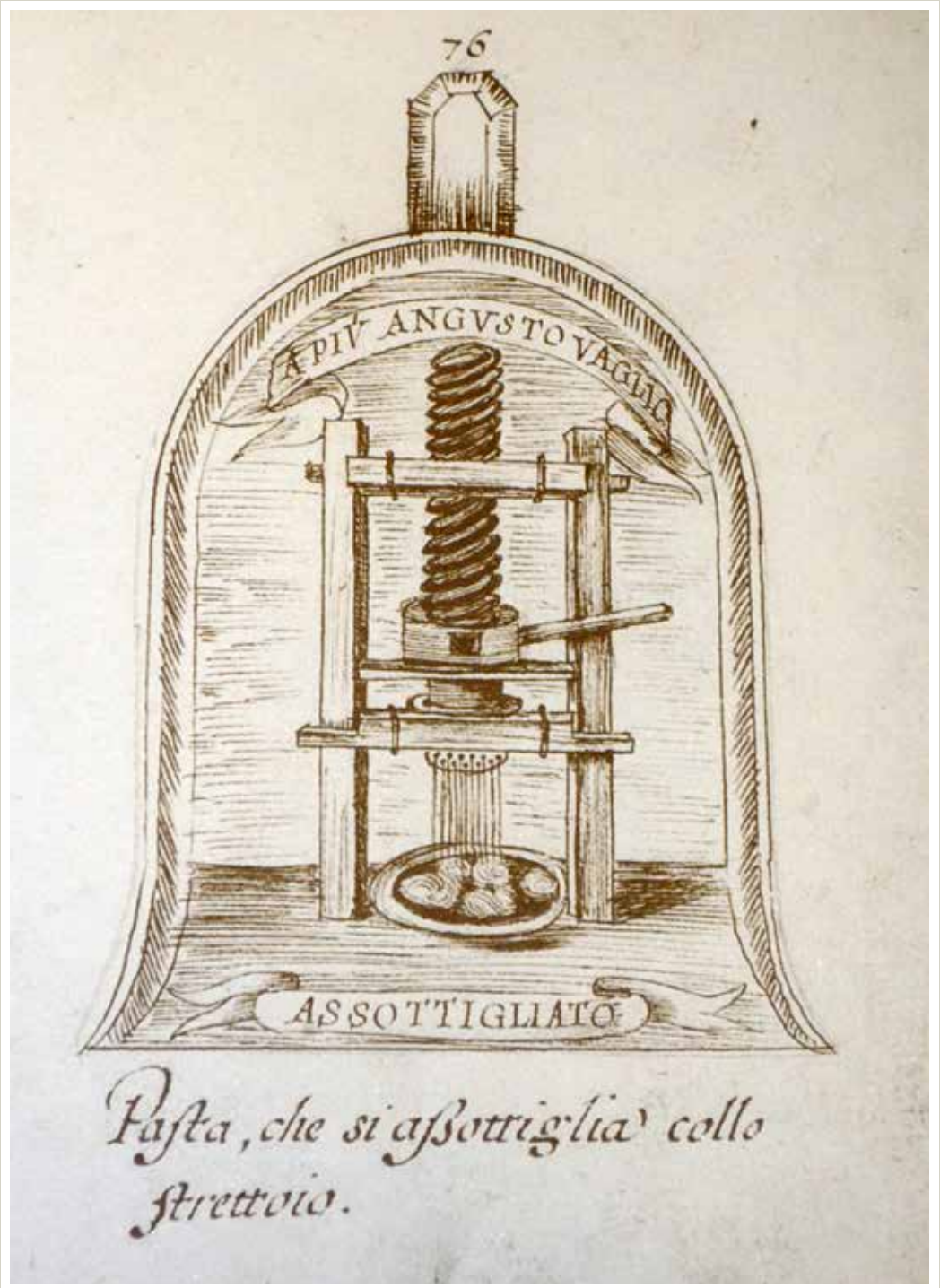
Nell'Ottocento vede la luce anche la "macchina per la sfoglia" o laminatoio, con due rulli cilindrici azionati da una manovella per calibrare più agevolmente lo spessore della pasta. Appositi rulli scanalati consentono la produzione di tagliatelle e tagliolini.

Strumenti di dimensioni ben superiori a quelli "casalinghi" verranno utilizzati per la produzione industriale della pasta con torchi meccanici in ghisa, successivamente dotati di pistoni idraulici.

Le fasi della lavorazione industriale della pasta

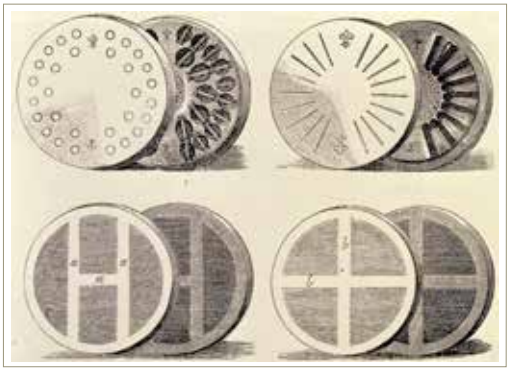
Un lungo percorso tecnologico, databile tra il 1300 e il 1800, parallelo allo sviluppo delle varie Arti dei Pastai, aveva portato alla creazione di macchine e utensili sempre più grandi per alleggerire il lavoro umano nei laboratori artigiani.

Così ognuna delle fasi essenziali per la produzione della pasta aveva trovato uno specifico macchinario: l'*impasto* della materia prima, la raffinazione dell'impa-



Torchio da pasta raffigurato nella Pala dell'Accademico della Crusca Niccolò Cini (XVI sec.-1638) con il motto "A più angusto vaglio assottigliato". Da Raccolta d'imprese degli Accademici della Crusca MDCLXXXIV, (Firenze, Accademia della Crusca, Ms. 125)

Bartolomeo Scappi (fine 1400-1548), Diversi attrezzi da cucina per la lavorazione della pasta, acquaforte, da Opera, Venezia, 1570



Serie di forme o trafile per pasta, xilografia da F. Remuleaux, da Chimica della vita quotidiana, edito a Torino nel 1899

sto o *gramolatura*, la *formatura* dei diversi tipi di pasta, *l'essiccazione* finale e il *confezionamento*.

L'impasto

La semola, ricavata dalla macinazione del grano duro, preventivamente vagliata e setacciata per eliminarne le eventuali impurità, veniva impastata con acqua (fredda in Sicilia, Liguria e Abruzzo, calda a Napoli) in un recipiente di grandi dimensioni, inizialmente a mano o con l'uso dei piedi; in seguito con l'uso di una macchina - l'impastatrice, appunto - dotata di braccia meccaniche. L'apparecchio era solitamente collocato ad un livello superiore, per consentire di scaricare il contenuto, ribaltandolo, nella sottostante seconda macchina del processo: la gramola.

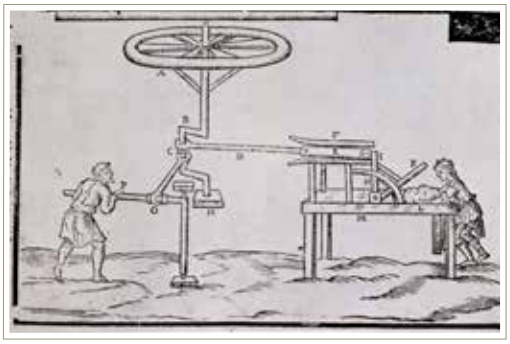
La raffinazione o gramolatura

Poiché la semola è, per sua natura, vetrosa e fatica a impregnarsi d'acqua, si rende necessario un secondo trattamento - che potremmo quasi definire di "massaggio" - che permetta all'acqua di penetrare uniformemente nell'impasto, rendendolo più liscio e omogeneo. La prima citazione conosciuta della gramola si trova nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi (fine XV sec.-1577), cuoco di papa Pio V, pubblicata nel 1570. All'inizio vennero adottate gramole a stanga azionate a mano anche da più uomini, quindi *molazze* di pietra mosse dalla forza idraulica e, infine, gramole "*a coltelli*" in legno oppure, le più diffuse ed efficaci, a rulli conici in metallo. Terminata la raffinazione, l'impasto era trasferito manualmente alla lavorazione successiva. In alcuni casi, soprattutto per la pasta all'uovo, si trattava della laminatura, che consisteva nel passaggio dell'impasto fra rulli lisci che ne aumentavano l'omogeneità e consentivano di "tirare" la sfoglia calibrandone lo spessore. Infatti, inizialmente, la formatura avveniva partendo proprio dalla sfoglia.

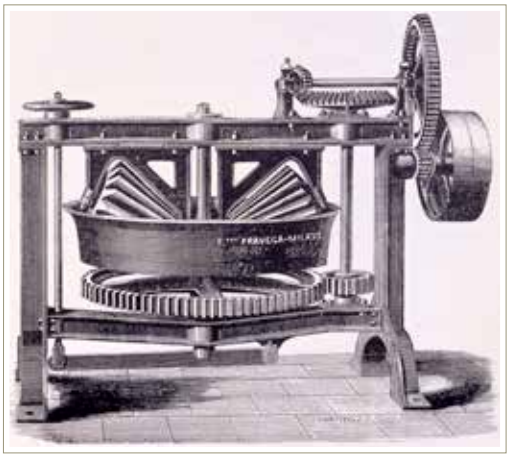
La formatura della pasta

Intorno al XV secolo iniziò a diffondersi la tecnica di formatura per estrusione, grazie all'impiego del torchio a vite, citata esplicitamente per la prima volta in un testo del 1548 da Cristoforo da Messisbugo (fine 1400-1548), scalco alla Corte di Ferrara. Il torchio, inizialmente realizzato in legno con la sola "campana" in bronzo, nell'Ottocento verrà prodotto in ghisa, aumen-

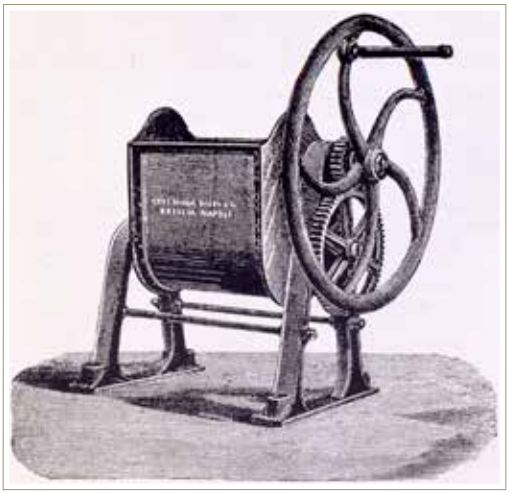
Un pastaio al lavoro davanti ad una pressa idraulica intento alla produzione di spaghetti in una immagine dei primi anni del Novecento (Parma, Archivio Storico Barilla)



Gramola manuale a barra azionata da un meccanismo rotatorio, tratta dal Delle Macchine di Giovanni Branca, pubblicato a Roma nel 1629

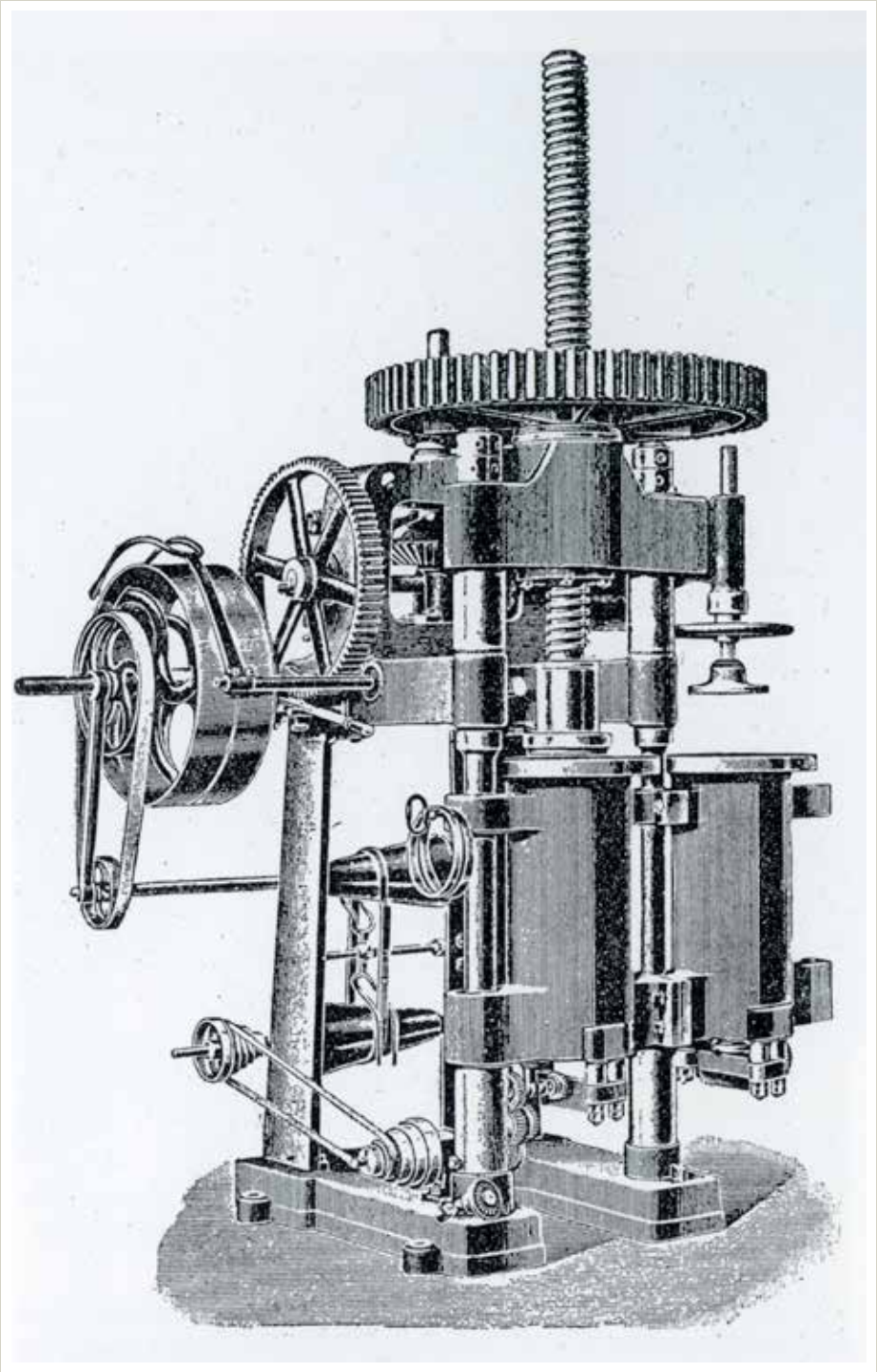


Gramola a rulli conici delle Officine Fratelli Fravega, Milano, 1890 ca. (Collecchio (PR), Museo della Pasta)



Una impastatrice manuale "a palmole" della ditta Ceschina, Busi & C di Brescia, XIX sec. (Collecchio (PR), Museo della Pasta)

Il torchio a vite in legno azionato manualmente grazie ad una lunga pertica di un pastificio di Amalfi in una xilografia di P. Scarpetta del 1890 ca.



Torchio meccanico in ghisa a motore della Ditta Ori di Brescia dotato di due campane, 1890 ca. (Collecchio (PR), Museo della Pasta)

tandone sensibilmente le dimensioni e la resa produttiva. Al termine della bocca del torchio veniva incastrata la trafila che, grazie ai suoi fori di differenti forme e dimensioni, permetteva la fuoruscita dei differenti formati, tagliati poi manualmente dal pastaio o da un coltello meccanico rotante posto all'esterno della trafila stessa. Furono costruite presse orizzontali, impiegate principalmente per le pastine corte da minestra, e verticali, per i formati lunghi. Gli spaghetti, che in Oriente nacquero in forma autonoma, venivano modellati manualmente. Solo l'inventiva e la tecnica italiane hanno permesso, attraverso apposite macchine migliorate con l'applicazione della forza idraulica, la produzione di centinaia di differenti formati di pasta.

L'essiccazione

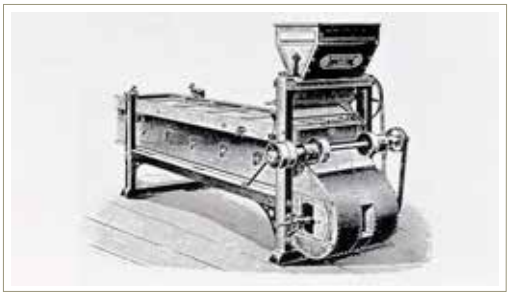
A questo punto della lavorazione era necessario disporre la pasta appena uscita dalle trafile su ampi telai a rete, se corta, o stesa su canne, se lunga, per consentirne l'essiccazione corretta e adeguata, indispensabile per la successiva conservazione del prodotto e utile anche per la tenuta in cottura. Ad una prima fase, detta "incartamento" perché la superficie esterna, asciugando, sbiancava e assomigliava alla carta, seguiva un momento di rinvenimento in ambienti freschi, con ridistribuzione dell'umidità interna alla pasta, ed infine una ulteriore essiccazione statica finale, all'aperto o in ambienti areati. In epoca successiva, il processo si svolgeva in stanze con ventilatori e sistemi di riscaldamento appositi. La fase di essiccazione era particolarmente delicata, in quanto i parametri potevano variare a seconda della stagione, del clima, della presenza del vento e addirittura da pastificio a pastificio. Questa fase era seguita con particolare solerzia dall'esperto Capo pastaio.

Il confezionamento

La pasta poteva ora essere preparata per la spedizione, inserita in ceste di scorza di castagno (corbelli) foderate di carta o in casse di legno o in sacchi di cotone, pesati uno ad uno. Giunta per ferrovia o via mare a destinazione, il negoziante la estraeva dall'imballo (che doveva essere restituito al pastificio) e la disponeva nel grande mobile a cassetti o in scenografici vasi di vetro presenti nel negozio, pronta per essere venduta, sfusa, ai vari clienti, che la ricevevano impacchettata in

Essiccazione all'aperto degli spaghetti a Torre Annunziata da una lastra stereoscopica dei primi anni del Novecento (Parma, Archivio Storico Barilla)

Il reparto spedizione della Barilla nel 1914 in una foto di Luigi Vaghi (1882-1967). In primo piano, casse di pasta lunga e corbelli pieni di pasta corta pronti per la ferrovia (Parma, Archivio Storico Barilla)



La "Marsigliese" di Féréol Sandragné illustrata in un catalogo della Mécanique Méridionale (Parma, Archivio Storico Barilla)

La pressa continua Braibanti come appare nel catalogo di vendita del 1933 (Parma, Archivio Storico Barilla)

cartocci di carta per alimenti dal caratteristico colore azzurro.

Il pastificio moderno

L'automazione della produzione: la pressa a vite continua

Nel primo quarto del Novecento si registrano numerosi tentativi di automatizzare i vari momenti di produzione, per ridurre gli scarti e i tempi morti tra una fase e l'altra e aumentare l'igiene e la qualità del prodotto. Il 6 ottobre 1917 il francese Féréol Sandragné (1844-1929), impiegando una tecnologia già adottata nell'industria dei laterizi per la produzione di mattoni forati, brevettava una pressa nella quale il compito di impastare era affidato ad una lunga vite continua. Non era più necessario, quindi, ricaricare la macchina ad ogni fine corsa e i tempi di produzione si accorciarono notevolmente. Dal 1929 al 1939 la Mécanique Méridionale, cui l'inventore aveva ceduto il brevetto, ne produsse mediamente una al giorno, esportandole anche in paesi lontani.

La pressa continua Braibanti

Gli ingegneri Mario (1896-1970) e Giuseppe Braibanti (1897-1966), figli di un importante pastaio parmigiano, avevano fondato nel 1928 a Milano uno studio per la progettazione di impianti per pastifici; nel 1933 riuscirono ad unire *impastatrice* e *pressa* in una unica macchina in grado di lavorare in modo continuo e la sperimentarono presso il pastificio di famiglia. L'innovazione fu rivoluzionaria e già negli anni Trenta del Novecento i Fratelli Braibanti produssero (prima a Parma e poi nelle officine di Rovereto) centinaia di esemplari della loro macchina, progressivamente ingrandita e migliorata. Nel 1952 i Fratelli Braibanti si avvalsero della matita di Fortunato Depero (1892-1960), geniale artista originario di Rovereto, per pubblicizzare i propri macchinari.

Nel dopoguerra nascono le linee continue

Solo negli anni Cinquanta del Novecento, nello stabilimento Barilla di Parma, viene messa a punto, dopo diversi anni di sperimentazione, la tecnologia per automatizzare anche l'essiccazione, movimentando la pasta

corta su nastri e la lunga su canne all'interno di lunghi essiccatoi graduati in modo da alternare le varie fasi di asciugatura e rinvenimento al passaggio della pasta. Nasce così, nel 1953, la prima linea interamente automatica e continua per la produzione della pasta, capostipite di tutta la moderna produzione industriale.

Il confezionamento automatico

Nel 1955 Pietro Barilla decide di abbandonare il vecchio sistema di spedizione in casse o sacchi e inizia il confezionamento moderno della pasta in scatole di cartone dal peso regolare.

Viene scelto, per rispetto alle abitudini del consumatore, il colore azzurro della carta per alimenti per contraddistinguere le scatole della Pasta Barilla che da quel momento legherà indissolubilmente al blu il proprio marchio. Altri pastifici scelgono invece di mostrare il prodotto e adottano il confezionamento in sacchetti di *cellophane* trasparente.

Nel 1967 il confezionamento della pasta diviene obbligatorio per legge e scompare per sempre la pasta sfusa.

La prima linea continua sperimentata nel 1953 presso lo stabilimento Barilla di Parma, che abbinava a una pressa continua un sistema di essiccatoi al cui interno la pasta veniva trasportata da nastri (Parma, Archivio Storico Barilla)

La "rivoluzione" del confezionamento di tutta la produzione viene introdotta a partire dalla metà degli anni Cinquanta del Novecento. La teoria dei pacchetti già formati si avvia alla riempitrice sotto gli occhi vigili di un'operatrice (Foto Bruno Vaghi - Parma, Archivio Storico Barilla)

Le linee di produzione della pasta nello stabilimento Barilla di Pedrignano (PR) ai nostri giorni (Parma, Archivio Storico Barilla)

BIBLIOGRAFIA

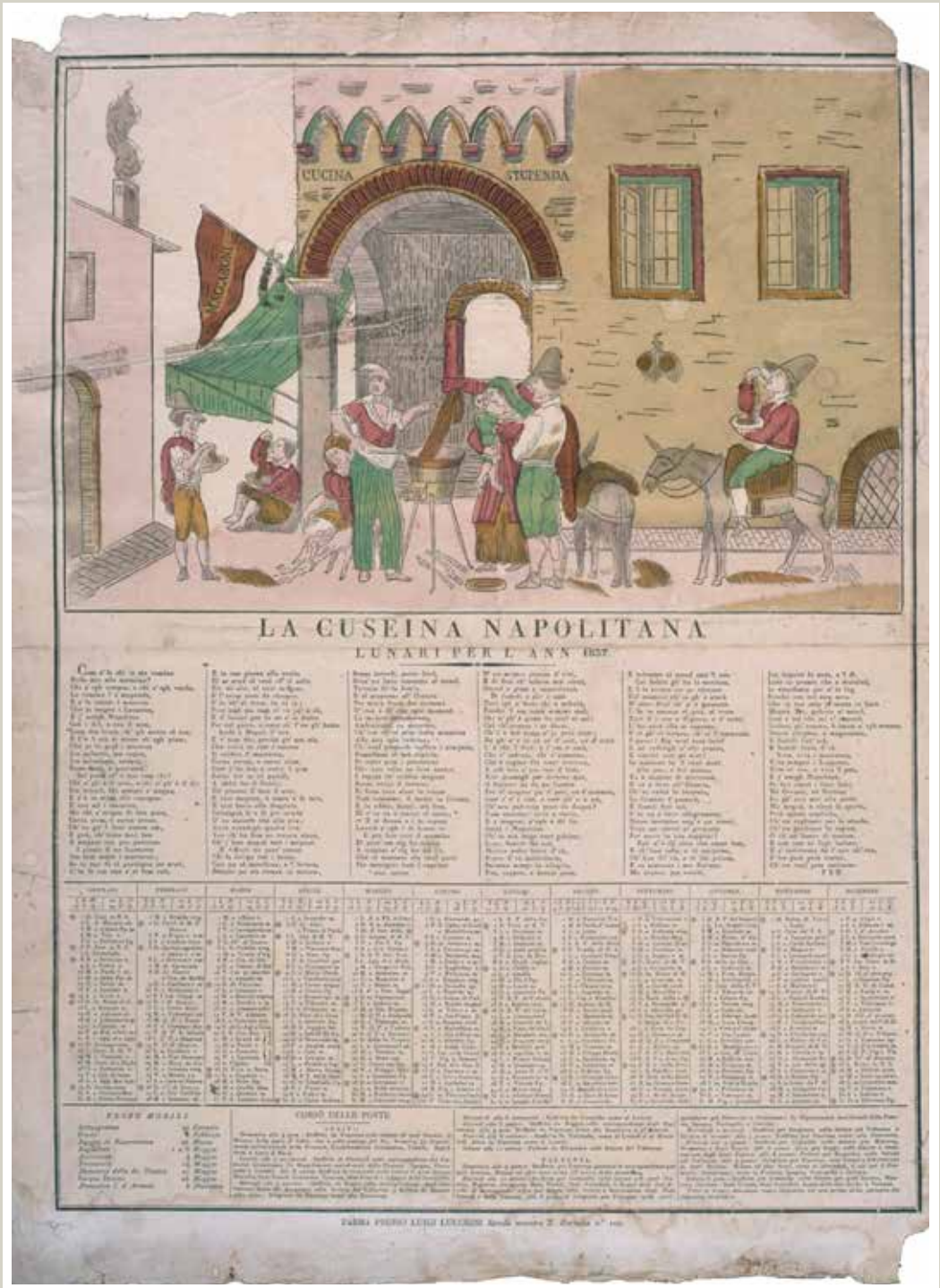
Pasta - Storia

- PORTESI Giulio, *L'industria della pasta alimentare, Roma*, Molini d'Italia, 1957.
- FIRPO Luigi, *Gastronomia del Rinascimento*, Torino, UTET, 1964.
- ALBERINI Massimo, *Storia del pranzo all'italiana*, Milano, 1966.
- AGNESI Vincenzo, a c. di, *Alcune notizie sugli spaghetti*, 1975.
- CUNSOLO Felice, *Il libro dei maccheroni*, Milano, Mondadori, 1979.
- MONTANARI Massimo, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979.
- FACCIOLI Emilio, *Le fonti letterarie della storia dell'alimentazione nel basso Medioevo*, in "Archeologia medievale", VII, 1981.

- SADA Luigi, *Spaghetti e compagni*, Bari, Ed. Centro Librario, 1982.
- BOLOGNA Giulia, a c. di, *La regina delle mense*, Milano, Comune di Milano, 1989.
- FUSCO Roberto, *Pagine di storia viste dalla parte degli sconfitti: ovvero la pasta, evoluzione di una lotta*, Massalubrense, Sorriso di Erasmo, 1989.
- MEDAGLIANI Eugenio - GOSETTI Fernanda, *Pastario, ovvero Atlante delle Paste Alimentari Italiane*, Milano, Alessi, 1989.
- MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*, Pinerolo, Chiriotti, 1991.
- AGNESI Vincenzo, *È tempo di pasta*, Roma, Gangemi, 1992.
- ALBERINI Massimo, *Storia della cucina italiana*, Casale Monferrato, Piemme, 1993.
- ALBERINI Massimo, *Maccheroni e spaghetti*, Casale Monferrato, Piemme, 1994.
- *La pasta: storia, tecnologia e segreti della tradizione italiana*, Parma, Barilla, 2000.
- SERVENTI Silvano - SABBAN Françoise, *La pasta: storia e cultura di un cibo universal*e, Roma, Laterza, 2004.
- GONIZZI Giancarlo, a c. di, *Barilla: centoventicinque anni di pubblicità e comunicazione*, Milano, Pizzi, 2004.
- MILANA Emilio, *La scia dei tetraedri: nel mare gastronomico delle Egadi*, Ravena, Montanari, 2008.
- SCHIRA Roberta, *La pasta fresca e ripiena*, Milano, Ponte alle Grazie, 2009.

Pasta - Tecnologia - Studi

- CESCHINA BUSI & C., *Nuova serie di macchine perfezionate per pastifici*, Brescia-Napoli, Ceschina Busi & C., 1904. Catalogo aziendale.
- CESCHINA Giovanni, *Primo contributo allo studio della essiccazione delle paste alimentari*, S. Giovanni in Conca, Tipografia degli Ingegneri, 1907.
- ROVETTA Renato, *Industria del pastificio o dei maccheroni. Storia, fabbricazione, impastamento, gramolazione, raffinamento, torchiatura, tranciatura, essiccazione, conservazione, imballaggio, esportazione, riscaldamento, progetti, assicurazione*, Milano, Hoepli, 1929. Ristampa 1951.
- GARUFFA Egidio, *La macinazione dei cereali. La panificazione ed i panifici. I pastifici*, In "Le conquiste dell'industria". Dispensa 49 (volume XI: Le industrie alimentari ed igieniche), Torino, Utet, 1930.
- ROVETTA Renato, *Esposizioni di essiccatoi per paste alimentari*, Roma, 1933. Estratto da Industrie dei Cereali, n. 9, 10, 11. Roma, 1933.
- MARTINEZ Giuseppe, *Rivoluzione nell'industria delle paste alimentari, l'automatica Braibanti e gli attuali sistemi di lavorazione*, Roma, Arti Grafiche Trinacria, 1935.
- AGNESI Vincenzo, U*n pastificio di cent'anni fa*, Roma, Edizioni Le Industrie dei Cereali, 1940.
- RENAUDIN Charles, *La fabrication industrielle des pâtes alimentaires*, Paris, Edition Dunond, 1946.
- TRAGLIA Gustavo, *Il lunario della pasta asciutta*, Milano, Ceschina, 1956.
- BARONI D., *L'importanza della pressa sulla qualità delle paste alimentari*, Paris, Institut Technologique des Ceréales, 1970 ca.
- DALBON G. - BARONI D., *Nuova tecnologia nella produzione delle paste alimentari*, Milano, Braibanti, 1979.
- LIRICI Luciano, Manuale del capo pastaio. Controlli di fabbricazione, analisi, legislazione, pastificazione, ieri ed oggi, Pinerolo, Chiriotti, 1983.
- CANTARELLI Corrado - MERCIER, Christiane, *Pasta e prodotti estrusi*, Milano, Tecniche Nuove, 1987.
- GUARNIERI Roberto, *Industria della pasta: problematiche e innovazione*, Parma, Barilla Spa, 1987.
- ODDI Renzo, *L'industria della pastificazione*, Parma, Barilla, 1989.
- MILATOVIC Ljubomir - MONDELLI Gianni, *La tecnologia della pasta alimentare*, Pinerolo, Chiriotti, 1990.
- GELOSI Attilio - SUSS Luciano, *Un pastificio sano per un prodotto di qualità*, Bologna, Avenue Media, 1995.
- *Pasta d'archivio: scienza e storia del più antico campione di pasta (1837-1838)*, Parma, Barilla, 2000.



Lunario parmigiano per il 1837 "La cuseina napolitana", Parma, Luigi Lucchini, 1836 (Parma, Centro Studi Confortiani). L'immagine della "Cucina stupenda" con il maccaronaro all'aperto è ripresa da una litografia pubblicata a Napoli da W. GAIL negli stessi anni

Frumento & compagni… tra Medioevo ed Età moderna

di Danilo Gasparini

L'eredità del mondo classico: dall'età romana al Medioevo

Nella nostra primitiva, alfabetizzante formazione storica un'età ce la ricordiamo, assieme a poche altre: il Neolitico e la "nascita dell'agricoltura". Nel lungo e faticoso processo di evoluzione dell'umanità l'addomesticazione di piante e animali è stata una delle tappe fondamentali di quella che viene, semplificando, chiamata "rivoluzione" agraria. E tra le piante in primis… i cereali, non il baobab, per tante ragioni che Diamond ha bene raccontato in *Armi acciaio e malattie*. Quindi, quasi in sequenza cronologica, orzo, farro, frumento, avena,.. nella "Mezzaluna fertile", dove si radicano le civiltà e gli imperi "idraulici", in Oriente il riso, a Occidente, nelle Americhe, il mais. Le ragioni del successo sono diverse: la produttività, un ciclo vitale breve, a volte con più raccolti in un anno, la facilità di coltivazione e di conservazione, la ricchezza energetica e nutritiva, la malleabilità, cioè la possibilità di derivare da essi cibi e bevande di molteplice fattura: pane, polente, dolci, birre, liquori, con annesso sviluppo di tecnologie e tecniche di macina, di cottura, di distillazione. Insomma tutti motivi atti a caratterizzarle come "piante di civiltà", perché proprio intorno ad esse si sono sviluppate grandi civiltà del passato e del presente, facendo dipendere dalla produzione e dal consumo di queste piante le principali scelte economiche, sociali e culturali. Insomma così è andata allora, alcune migliaia di anni fa; sono storie note. E ancor oggi il 50% del nostro fabbisogno energetico è coperto dai cereali.

Meno noto è forse il fatto che buona parte dell'Italia settentrionale partecipa al processo di precoce neolitizzazione: nei siti di Lugo di Grezzana, a Verona, di Sammardenchia, Udine, Mezzocorona-Borgonuovo, Trento e di Isorella, Brescia, sono state trovate cariossidi di *Triticum monococcum, Triticum dicoccum* ed *aestivum*, risalenti al 7.000 a.C. E i dati continuano ad essere aggiornati grazie anche agli sviluppi della paleobotanica.

Com'è altrettanto noto che il mondo classico, da quello greco a quello romano, soprattutto quest'ultimo, fonda sul pane, oltre che sull'olio e sul vino, un modello alimentare di lunga durata, fino alle invasioni germaniche del V secolo d.C. Sia sufficiente ricordare la "gloriosa" tradizione agronomica latina che fotografa ed enuclea il successo di un modello alimentare e agrario. Plinio il Vecchio (I secolo d.C.), a cui si rifaranno gli scrittori di *res naturales* fino al Medioevo, nel XVIII libro della sua *Historia Naturalis* si sofferma sui cereali. Alcuni passaggi:

"Attualmente, dei tipi di frumento importati a Roma i più leggeri sono quelli di Gallia e quello che viene dal Chersoneso [...] Mi risulta che nell'Italia Transpadana un moggio di farro pesa venticinque libbre, e nella zona di Chiusi anche ventisei. [...] Il grano di Cipro è scuro, e dà un pane nero: perciò si mescola a quello di Alessandria, che è candido. [...] L'orzo è il più antico dei cibi [...] Il migliorato tenore di vita ha condannato il

Codex Vindobonensis series nova 2644, fine del XIV sec. Österreichische Nationalbibliothek, Wien. D. Poirion - C. Thomasset, L'art de vivre au moyen âge, Paris 1995.

Codex Vindobonensis series nova 2644, fine del XIV sec. Österreichische Nationalbibliothek, Wien. D. Poirion - C. Thomasset, L'art de vivre au moyen âge, Paris 1995.

pane d'orzo, in uso presso gli antichi, ed esso è ormai quasi solo cibo per le bestie. [...] Particolarmente adatto per i lieviti è il miglio; mescolato con il mosto si conserva per un anno".

A suo modo poi Lucio Giunio Moderato Columella (fine I secolo d.C.) nel suo *De re rustica* ci enuclea importanti e diffuse pratiche agrarie:

"I principali tipi di grano e i più utili all'uomo sono: il frumento e il farro. Conosciamo diverse qualità di frumento, ma da preferirsi per le semine è quello che chiamiamo robus, che supera gli altri per peso e per bianchezza. Al secondo posto va messa la siligine (*triticum vulgare*) qualità ottima per il pane, ma inferiore alla precedente per il peso. Al terzo posto sta il grano trimestrale, molto utile e caro agli agricoltori, perché quando per le piogge o per qualche altra causa si è dovuta tralasciare la semina tempestiva, possono ricorrere ad esso. È una varietà della *siligine.* Tutte le altre qualità di frumento sono inutili, a meno che uno si diletti di una grande varietà di messi, procurandosi così una gloria vuota. Quanto al farro, ne vediamo in uso, per lo più, quattro qualità: il farro che chiamiamo di Chiusi, bianco e brillante d'aspetto, quello che chiamiamo *vennuculum* (tenero), rosso e il bianco, l'uno e l'atro di peso maggiore che il farro di Chiusi, e il seme trimestrale, che viene detto *halicastrum* (una spelta); questo è il migliore per peso e bontà.

Tutte le qualità di frumento e di farro nominate devono essere conservate con cura dagli agricoltori, perché raramente un campo si trova in condizioni tali, che ci possiamo contentare di una sola semente, dato che può avere delle parti umide e delle parti asciutte. Ora il frumento viene appunto meglio nei luoghi asciutti; il farro al contrario non soffre molto i danni dell'umidità".

Codex Vindobonensis series nova 2644, fine del XIV sec. Österreichische Nationalbibliothek, Wien. D. Poirion - C. Thomasset, L'art de vivre au moyen âge, Paris 1995.

Codex Vindobonensis series nova 2644, fine del XIV sec. Österreichische Nationalbibliothek, Wien. D. Poirion - C. Thomasset, L'art de vivre au moyen âge, Paris 1995.

Oltre alla sapiente cautela e gestione dei rischi, (varrà la stessa cosa per il vino e le uve a diversa maturazione), questa è una delle tante testimonianze, eloquente, che spesso e volentieri quello che finiva sulle mense, soprattutto quelle popolari, era un pane di mistura.

E poi a seguire, sempre nel libro secondo, Columella declina l'epoca delle semine, il modo di seminare, come scegliere il grano adatto, le cure colturali una volta fatta la semina, senza contare quanto il nostro dedica agli altri cereali: una completa e sistematica messa a punto di una scienza agronomica evoluta, al momento del suo massimo sviluppo, con cenni di crisi che Columella individua.

Per quanto concerne la pianura padana, e in ambito più ristretto il Veneto, le fonti letterarie attestano, quanto a fertilità e a feracità dei suoli, condizioni di assoluto primato. Polibio parla di una terra dove frumento, orzo e vino avevano prezzi stracciati, miglio e panico crescevano in abbondanza; Tacito parla di *florentissimum Italianae fatus*; Plinio il Vecchio annotava che le popolazioni stanziate lungo il corso del Po erano solite nutrirsi di panico misto a farina di fave. La *magna* Verona fungeva da centro granario, che eccelleva nella produzione della spelta (*alica*), una varietà di frumento che Plinio considerava dotata di alto potere nutritivo; *Segetes* sono ricordate ad Altino e a Treviso dove veniva acquistato ottimo frumento per rifornire i magazzini di Teodorico: si deve alla penna poeticissima di Virgilio una aderente e realistica descrizione e divulgazione delle pratiche agricole in terra veneta.

Di pari passo il potere politico elabora nel corso dei secoli, soprattutto in età repubblicana e imperiale, strumenti e magistrature (*aediles ceriales* con Cesare, *curatores frumenti* e l'annona con Augusto) che

strutturano una politica annonaria che aveva nelle *frumentazioni*, elargizioni quotidiane di frumento alla plebe, uno degli strumenti di controllo della vita sociale cittadina. Via via nuove province, la Sicilia, l'Africa, la Sardegna, garantiranno un afflusso costante verso l'urbe, la cui popolazione sfiora il milione di persone; fra il 200 a.C. e il 50 d.C. la razione giornaliera di grano pro capite passò da 656 grammi a 1.094, per scendere, in piena decadenza, a 960.

Poi, semplificando, anzi *bignamando,* arriva la profonda e lunga crisi che porta al dissolvimento di un impero, alle profonde trasformazioni economiche e sociali, al mutamento profondo del paesaggio agrario e dei modelli alimentari. Lo dice bene Massimo Montanari: "... da un punto di vista quantitativo, i cereali perdono nell'Alto Medioevo quella centralità produttiva e alimentare di cui avevano indubbiamente goduto in età romana; [...] sul piano della qualità si assiste nell'Alto Medioevo ad un crollo clamoroso della produzione di frumento, surclassato, nella nuova economia di sussistenza che in gran parte era venuta sostituendosi alla classica economia di mercato, da una molteplicità di grani inferiori - di semina autunnale, come la segale, l'orzo, la spelta, o primaverile, come il miglio, il panico, il sorgo - di minori esigenze colturali e di maggiore rendimento unitario". Ancora nel periodo comunale, la netta ripresa della coltivazione del frumento è limitata e circoscritta a determinate fasce urbane. Prevale insomma per tutto l'Alto Medioevo, per le aree del Nord, un modello produttivo e mentale, perché di cultura poi si tratta barbarico-continentale che destina buona parte del territorio all'economia silvo-pastorale con l'inserimento pesante delle carni nella dieta.

Bisognerà attendere la ripresa fra XI e XIII secolo per assistere alla rinnovata espansione della cerealicoltura; infatti in concomitanza con il crescere della popolazione e della domanda urbana la coltivazione del frumento e dei cereali minori torna ad essere il settore produttivo dominante all'interno di meccanismi di mercato controllati dai centri urbani. La stessa cultura monastica promuoverà quello che poi sarà il sogno per generazioni di contadini: poter consumare del pane bianco, il *pan buffetto* delle fonti. Cultura che poi trova sostegno nell'elaborazione teorica delle scuole mediche e dei vari *Theatrum sanitatis* che circoleranno tra le classi urbane e culturalmente emancipate.

La documentazione statutaria, quella notarile e monastica, ci offrono a partire dal Duecento, per tutte le città di Terraferma Veneta, dati e notizie di assoluta rilevanza. Recitava la rubrica CCXXXIII dello Statuto trevigiano del 1313: *"Item statuimus et firmamus quod tam potestas quam homines civitatis opera dent quod ubertas sit in civitate Tarvisii victualium et aliorum que necessaria sunt ad usum hominum, ad victum et ad vestitum"*: più di una semplice dichiarazione d'intenti, una vera e propria linea di programmazione economica. Ma altre norme entravano nel dettaglio:

- De non incanipando bladum extra civitatem et burgos;

- Quod bladum non vendatur per aliquem vendrigolum nec ematur;

- Quod nullud debeat emere vel rivendere avenam et quod nullud de cetero a festo S. Petri audeat vendere avenam vel speltam ultra pretium duodecim soldorum parvorum pro quolibet stario ... e via di questo tono nel progressivo e sistematico controllo dei contadi e delle campagne da parte di tutte le città di Terraferma impegnate ad elaborare norme e istituzioni simili per garantire un continuo e sicuro afflusso di frumento nei mercati cittadini. Sorsero così i *Fontici delle biade*, i calmieri dei prezzi, il severo controllo da parte dei preconi delle misure usate, le periodiche requisizioni in tempi penuriosi precedute da notarili inchieste sulla consistenza dei raccolti, mercati e spazi pubblici dedicati: *"Mandamus quod quicumque duxerit bladum aliquod in civitatem Taruisii in plaustro causa vendendi ipsum, vendat et vendere debeat in platea Sancti Leonardi vel in platea de Dom, ubi melius sibi videbitur"*.

Altre norme riguardarono il controllo, severo, dell'attività molitoria, che esplose a partire dal XII secolo, specie nei corsi d'acqua interni alla città e lungo i fiumi, la distribuzione e l'attività di *pistori* e pancongoli, soprattutto per le frodi: insomma ritornava e prendeva corpo quell'ossessione del pane che alimenterà non poche preoccupazioni e tensioni dentro e fuori le mura di piccole e grandi città.

Per dirla con Alfio Cortonesi: *"Le vicende della cerealicoltura italiana nella fase centrale e tarda del Medioevo sono caratterizzate dalla progressiva e netta affermazione del frumento, che conquista una quota sempre più ampia dei seminativi a discapito delle*

Ciclo dei mesi, particolare, 1391-1407. Castello del Buoncosiglio, Trento

altre produzioni. Tale processo è da collegare con l'acquisizione da parte del pane di una centralità nuova tanto nell'alimentazione dei ceti privilegiati quanto in quella dei ceti meno abbienti". Il *Libro del biadaiolo*, nella Firenze degli anni venti del Trecento pubblicato da Giuliano Pinto, testimonia la presenza nel mercato di Orsanmichele di quattro tipi di frumento: l'ambitissimo *calvello*, il *grosso* - grano tenero di qualità modesta-, il siciliano- grano duro indicato per confezionare maccheroni- e infine il *comunale*, di uso popolare. Per la Sicilia sono testimoniate queste varietà: il grano *forte*, da esportazione, la *tumminia*, un grano duro di primavera e la *roccela* o *Maiorca*, grano tenero di facile panificazione. A Verona, a partire dal primo decennio del '300, è documentata la presenza di un cereale inferiore chiamato *scandella*, mentre a Treviso Gianpaolo Cagnin segnala, per le fine del '200 nelle terre dell'abbazia di Santa Maria del Pero (Monastier-TV) una non meglio identificata *alega*. A seguire poi l'universo dei cereali minori, di semina autunnale e primaverile e le leguminose che popolavano soprattutto le mense contadine, compreso il grano saraceno che non sembra coltivato nelle campagne italiane prima del secolo XI. Il modello colturale e paesaggistico è costituito da piantate, con viti maritate, intercalate da seminativi: il frumento e le biade grosse sono indirizzati prevalentemente al mercato cittadino, mentre i minuti al terzo servono a garantire il fabbisogno alimentare della famiglia contadina.

Le "serenissime biave"

In questo quadro consolidato di un'agricoltura fortemente legata al mercato urbano e ai flussi connessi si inserisce, a partire dalla prima metà del XIV secolo, una variabile destinata a incidere profondamente negli assetti rurali e sulla politica espansionistica di Venezia finalizzata alla costituzione di uno stato di terraferma.

Diamo subito dei numeri: Venezia città oscilla, nella seconda metà del XVI secolo, tra i 150 e i 170.000 abitanti. Una nota coeva assegna un consumo ottimale annuo pro capite di 4 *staia* veneziani, circa 249 Kg a testa che moltiplicati per il numero degli abitanti, base 150.000, fanno 373.500 quintali; anche abbassando il consumo ad una quota più realistica di tre *staia*, pari a 186 Kg, sono sempre 279.000 quintali: un bel fabbisogno a cui far fronte solo ed esclusivamente con le importazioni e con le condotte dei canoni dalle proprietà distribuite in terraferma. E questo solo ed esclusivamente riferito al frumento che è alla base del consumo urbano: il cittadino veneziano mangia pane di frumento, *pan buffetto*, *pan bianco*, accontentandosi, nei momenti di crisi, anche di *pan di mistura*, dove entra il miglio, detentore di un primato scalfito solo dall'arrivo del mais, della segale e, a Verona, anche dell'orzo, del sorgo, dell'avena. Se aggiungiamo a questo consumo "civile" le necessità militari, si pensi ai biscotti per armare le navi, in particolari congiunture poi, possiamo farci un'idea delle necessità e dei bisogni veneziani: secondo le razioni del tempo, una flotta di 30 galere, di stanza nel suo "Golfo" in tempo di pace, portava ad un consumo annuo di 50.000 staia, circa 37.500 quintali. Una situazione conflittuale con il turco andava ad incrementare i consumi e a turbare notevolmente il mercato cerealicolo. Ora, un ipotetico fabbisogno di 200.000 staia, stando alle rese del tempo, confermate anche dalla contabilità aziendale e monastica ed un rapporto seme-prodotto 1:4 - 1:6, necessitava di almeno 20.000 ettari in produzione e in rotazione.

Bisognava perciò attuare una politica agraria tesa a garantire se non l'autosufficienza, almeno una base sicura di approvvigionamento: da qui la "corsa" verso la messa a coltura di nuove terre, i *retratti*, la bonifica delle terre paludose del Polesine, del basso padovano e del veronese. Verrà creata una magistratura ad hoc: i *Provveditori sopra beni inculti* attorno cui si coalizzeranno gli interessi del "partito della terra" guidato da Alvise Cornaro. Una scelta obbligata verso la cerealicoltura che si scontrerà poi con le ragioni dell'allevamento, delle necessità delle beccherie cittadine, e della conseguente fertilità dei terreni.

Accertata la mancata autosufficienza dove recuperava Venezia i necessari stock, a quali mercati si rivolgeva?

M. Aymard ha snocciolato bene i problemi nel suo pionieristico lavoro *Venise, Raguse et le commerce du blé pendant la seconde moitié du XVIe siècle.* I dati sono eclatanti: nel 1586, su un'importazione di 572.000 staia, pari a 429.000 quintali, ben 320.000 quintali, pari al 56%, erano ancora grani forestieri, nonostante un impetuoso processo di investimento

Ciclo dei mesi, particolare, 1391-1407. Castello del Buoncosiglio, Trento

Ciclo dei mesi, particolare, 1391-1407. Castello del Buoncosiglio, Trento

operato dal patriziato in Terraferma; investimento che andava ad aumentare notevolmente, soprattutto nel Padovano e nel Trevigiano, il patrimonio fondiario dei veneziani. A questo proposito già nei patti diplomatici precedenti il 1338, anno della prima conquista del Trevigiano da parte di Venezia, si era stabilito il diritto dei proprietari veneziani di esportare, via Sile, i raccolti delle loro proprietà.

In realtà per buona parte del '400 e del '500, erano i mercati "foresti" a garantire un flusso costante di grano nei fondaci della Serenissima: il Ferrarese, il Mantovano, la Legazione di Bologna, la Romagna, le Marche, gli Abruzzi, le Puglie, la Sicilia per quanto riguarda la penisola e la Dalmazia, colonia veneziana, mentre era il vasto impero ottomano a rifornire grani *foresti*, dalla Morea alla Tessaglia, dalla Tracia all'Egitto, dalla Siria al Mar Nero. In termini di qualità e di quantità possiamo solo immaginare il mercato di Rialto come un grande e variegato emporio di qualità diverse di grani che non si fermavano certamente a Venezia, ma, soprattutto nelle grandi e *squassanti* crisi annonarie che ricamano buona parte dell'età moderna, invadevano i mercati cittadini delle città di Terraferma.

Si viene così ad instaurare una sorta di rapporto di mutua sussidiarietà, in tema di grani e di annona, tra la Dominante e la Terraferma per cui, garantita una assoluta libertà di conferimento dei raccolti delle terre patrizie verso Venezia, in caso di necessità, era Venezia stessa, con le sue importazioni *foreste*, a provvedere ai bisogni dei sudditi migliaia di quintali di *biave* che partivano dai porti veneziani e raggiungevano via Sile il Bellunese, il Feltrino, le vallate *boschiere* e minerarie del Primiero, del Cadore, dell'Agordino, a sovvenire i bisogni delle popolazioni, non solo in tempi *carestiosi*. Tra il 1585 e il 1590, in cinque anni, vengono condotti in Valmareno, alta trevigiana, 1.925 quintali di fava, 1.210 di frumento, 1.930 di sorgo, 294 di miglio più legumi vari. Per molto tempo, fino all'arrivo del mais,

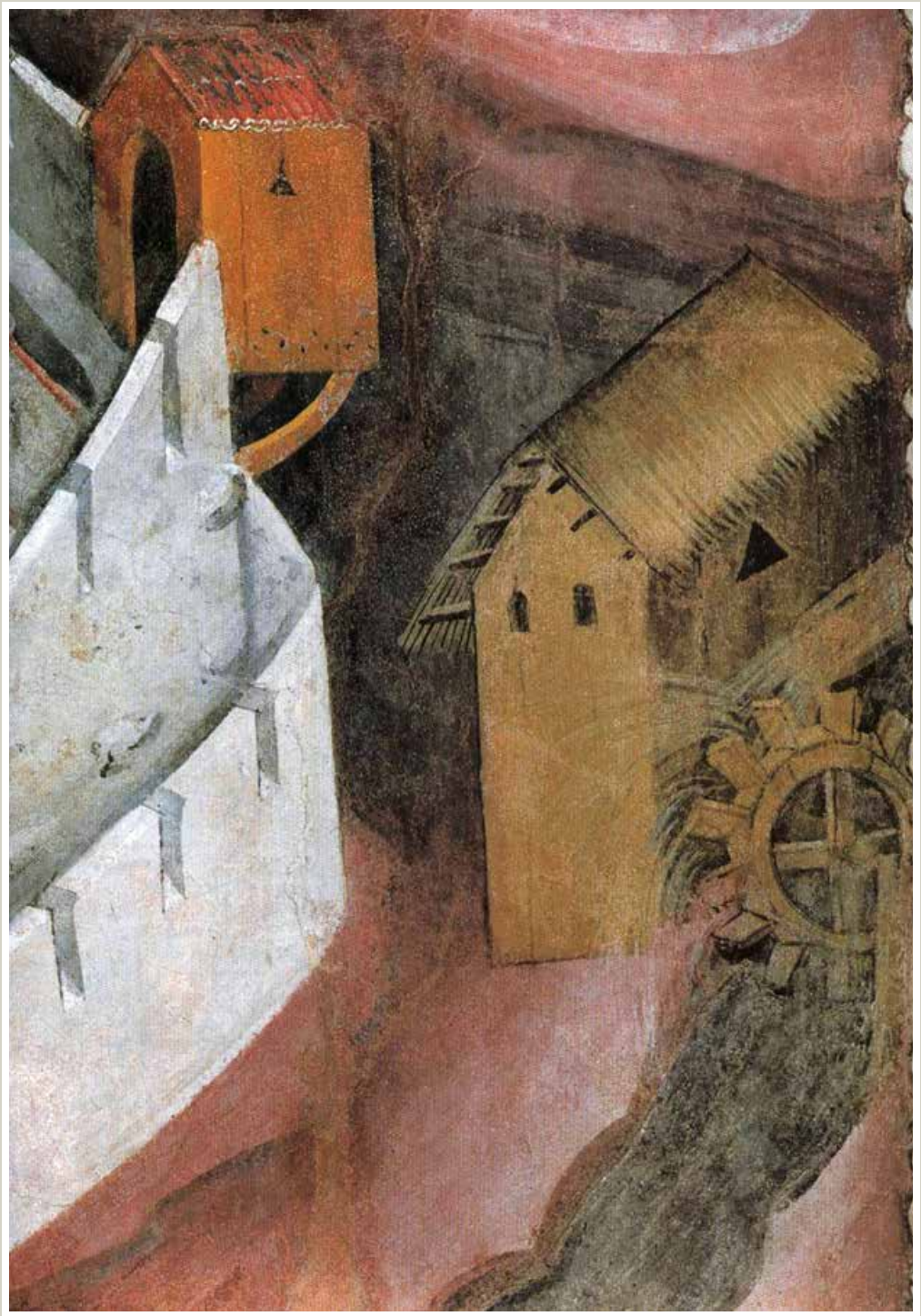
sarà ancora importante il ruolo dei cereali minori, i menudi, nonché per alcune aree, delle castagne.

Pane e politica, come scrive Ivo Mattozzi, binomio inscindibile che rinvia a tutto un apparato istituzionale e normativo creato e attivato dal governo della Serenissima per "governare" questo mercato, dagli *Ufficiali al frumento ai Provveditori sopra biave, ai fontici delle biave e delle farine*: ogni città di Terraferma attiva poi proprie magistrature, propri strumenti. Esemplare il caso di Verona studiato da Francesco Vecchiato: *cavalieri di Commun* "sguinzagliati" per le piazze cittadine e in prossimità delle porte, *Massaro alle biade*, *Deputati alle biade*, *Descritione delle biade* del territorio e comandà, tratte per il transito e l'eventuale esportazione, *fonteghi*. Antica la prassi del censimento dei raccolti e delle riserve assieme alle boche utili e inutili, voluta e praticata subito da Venezia. Come ha sottolineato G. Galletti, che nel corso dello spoglio di questi registri ha recuperato anche alcuni semi, si tratta di una fonte di estremo interesse, diffusa un po' in tutta la Terraferma. A Noale si registra e si annota un universo di cereali e legumi, ancora lontano dalla semplificazione seicentesca fatta di mais e frumento: frumento, segale, avena, fave, fagioli, sorgo, miglio, spelta, *biada da caval*, *formenton* (grano saraceno), *veccia*, *mistura*, *ingranada*, *cesera*. Nell'area della Mestrina di Sotto, tra Dosson, Casale e Mogliano, Podesteria di Treviso, Mauro Pitteri segnala per il 1474 questi raccolti:

Cereali e leguminose	Quantità in q.li
frumento	11.923
segala	639
fava	512
spelta *informentada*	302
spelta	443
avena	397
miglio	481
sorgo	342

All'annunciarsi di una crisi, *stante li tempi penuriosi* (1558), *vedendosi che l'anno minaccia carestia* (1579), ogni città invierà a Venezia oratori a supplicare, a sua *Celsitudine*, condotte di biade, anche dai procuratori dei più sperduti villaggi della collina e della montagna veneta: "... siamo stai abbattuti - scrivono nel 1621 i contadini di Serravalle - e quasi desolati dalle tempeste così grandi che ci hanno levati li frutti, percossi gli alberi e le viti e se per avventura qualche parte del territorio ha scampato l'impeto della fortuna, ad ogni modo li terreni, anco di quella, se non sono stati affatto sterili, sono stati meno fecondi e fruttuosi dell'usato, dacchè siamo redutti a patire con le nostre povere famiglie orrida fame". E pensare che tutti i rettori inviati al governo si sforzavano, nelle relazioni inviate al Senato, di dipingere terre ubertose: sempre a Serravalle, Gregorio Bravino, a fine '500 affermava che: "Una speciosissima pianura seminata di bellissimi colli da cui non solo vini, ma frumenti in quantità si raccolgono, non solo per uso degli abitanti, ma se ne somministrano ancora per soccorrere la necessità de' popoli alpini, che dalli monti del Cadore, ed in parte del contado del Tirolo menano un'aspra vita nel cavar metalli e nel tagliar legname". Aree di confine dove si praticava, come nel Veronese e nel Gardesano verso la Germania, un intenso contrabbando di biade. Altre aree invece si affermano come naturalmente vocate alla produzione cerealicola: è il caso del Polesine. Così Marc'Antonio Priuli nel 1525: "El teritorio del Polexene, massime quello de Rhuigo, è fertilissimo a habondatissimo de biave e per la deschrezion fata da questo ano trovo per quelo ano anco dato in nota, hano habudo formento stara nonantaoto milia zoè 98 milia veneziani, oltra li orzi e altre biave ... " e a seguire la relazione si ha l'immagine di un cantiere aperto per strappare terre all'acqua, per *retrarle*. Altri problemi a Vicenza, "... nel qual territorio non si raccoglie in mediocre racolto tanto formento che basti, tal che molte volte vien soccorsa la città et territorio da altri luoghi et massimamente da questa inclita Città, benché per lo bisogno di quest'anno (1556) si è procurata at avuta buona quantità di formento dal Mantovano et Cremonese ...".

Come si evince, la preoccupazione e la vigilanza sui raccolti era costante, per timore di frequenti *moti per il pane*. Ragioni pressanti di politica annonaria fanno sì che i cereali, le biade, in particolare il frumento, cessino di essere un bene soggetto alle leggi della domanda e dell'offerta per diventare un prodotto calmierato e



Ciclo dei mesi, particolare, 1391-1407. Castello del Buoncosiglio, Trento

controllato, *materia gelosa* come la definisce il lessico cancelleresco delle parti.

La speculazione sarà sempre in agguato; per una larga stagione del '500, come ha egregiamente raccontato Gigi Corazzol, il frumento servirà a pagare gli interessi sui prestiti accesi da affamati contadini: dovrà intervenire il senato veneziano a sanare una situazione che rischiava di turbare una quiete sociale perseguita con preoccupata attenzione. I riflessi di questa *hausse dex prix* dei cereali, sui patti colonici, saranno immediati e pesanti: numerose le norme che regolano le cure agronomiche, la messa a coltura - *romper pradi* - di vecchi prati, le sarchiature, la trebbiatura e la consegna nei granai cittadini e padronali di "tutte le sorti di biave, grosse et minute, che si raccoglieranno da loro in detti terreni, ben battute, crivellate et nette et secche, portate da loro sul granaro [...] con obbligatione di condor tutte esse biave alle teze di esso messer Francesco a batter et governare intieramente". I monaci della Certosa del Montello dettano: "Item pagare ogn'anno la giusta mettà di tutte le biave grosse, legumi et minute, eccettuandone il sorgo rosso et il meglio de quali sorgo rosso et meglio zappandoli ne debba pagare ogn'anno solo di cinque parte due et non zappandole vada alla mettà et queste tutte secche, monde, ben crivellate condotte à tutte sue spese et interesse a Treviso ...". Nel 1535 i Domenicani di San Nicolò di Treviso, per bocca del loro agente, promettono di dare "... dictis colonis tempore tritturationis sive tibiarum equa duas pro triturandis dictis bladis; item teneant dicti coloni ponere totam semen canipi et de eo dare tertium proventur et similiter de milio, et surgo, et pizolorum, fasolorum et cecercis atque lentis, leguminum ...". Questo l'universo *biadaiolo* veneto che si riversava sulle rustiche mense... il tutto sotto il vigile e *geloso* controllo delle autorità, almeno nelle intenzioni.

Si attua così una sorta di *police des grains*, per dirla con Meuvret, che guiderà le politiche annonarie dell'Europa moderna; bisognerà aspettare i luminosi dibattiti settecenteschi per sentir parlare di "libertà di commercio dei grani". Nelle pagine del *Giornale d'Italia* di Francesco Griselini prima e di Giovanni Francesco Scottoni poi troveranno posto anche sperimentazioni, studi, memorie di Giovanni e Pietro Aduino e della loro cerchia di fattori-sperimentatori: *Alcune cautele da prendersi per mettere in sicurezza i grani ne' granai... Modi di preparare la semenza per preservare il formento dal carbone... Del piantatore o sia nuovo metodo di seminare il formento*; non si tratta più solo di un'accademica erudizione ma di una forte attitudine alla sperimentazione protesa verso una nuova agricoltura.

Dalla pratica alla grammatica: gli agronomi

Non potevamo chiudere questa breve e sommaria rassegna senza dar conto che tutta la stagione dell'agricoltura veneta in età moderna è accompagnata da una riflessione a voce alta di agronomi e cultori delle scienze agrarie, ma anche fattori, che sembrano quasi dar conto del modello di agricoltura "capitalistica" che si era imposto nel corso del '500: forte commercializzazione in rapporto alla domanda urbana, che, in quel Veneto policentrico ed urbano, 21% di popolazione urbana, guidava l'offerta, aree di specializzazione, dipendenza da mercati esteri per supplire alla mancata autosufficienza, insomma, un'agricoltura a misura di Tognazzo, il personaggio di Teofilo Folengo che poteva serenamente vantarsi: " *...vaccas tres habeo, Cervam, Moramque, Bonelam qua e mihi mascherpas faciunt in tempore quoquo, et sua quatrinos cumulat mihi soccida multos ...*": vacche, latte, butirri e *mascherpe*, perché questo chiedeva la città.

Torniamo ai nostri temi: l'attenzione alla descrizione, quasi didascalica, è costante. Prendiamo ad esempio il frumento. Ecco una breve rassegna ascoltando il breve dialogo, costruito da Agostino Gallo, tra Vincenzo e Giovanbattista a proposito di frumento:

Vincenzo: "Vi prego ancora che mi diciate qual sorte di frumento avete per migliore da seminare in questo paese?"

Giovanbattista: "Lasciando da parte il frumento che si costuma nella Marca Trevisana et il tosello in molti luoghi della Lombardia, dirò solamente del marzuolo et corezzuolo et rosso i quali si seminano tra noi, benché il marzuolo si semina solamente di marzo […] il quale pesa bene, ma è minuto più degli altri et non figliuola se non pochissimo. Et però io lodo seminare il corezzuolo perché viene facilmente per ogni campo et fa più bel pane degli altri […] Tuttavia io lodo più il rosso perciocché produce più paglia, più grano e stà più forte in piedi et più saldo alle nebbie et alle brine che non

fa il corezzuolo. Et oltra che viene più grande et più bello ne' terreni forti che ne' leggieri ... ". Continua poi nelle sue istruzioni passando alle raccomandazioni per la semina, per la raccolta e per la trebbiatura.

Il notaio padovano A. Clementi nel suo T*rattato d'Agricoltura* sostiene che "Il miglior formento da seminare (siccome tiene la comune opinione) è il rosso". Nel pieno delle crisi seicentesche il canonico bellunese Giovanbattista Barpo si premura, all'interno delle sue *Delizie et i frutti dell'agricoltura e della villa*, di ricordare: " ... torno al formento il cui seme sciegli purissimo, paesano, lucido, pesante e trasparente [...] e il formento sii di monte, il terreno leggiero è atto al marzolino [...] questo fa poche e picciole radiche et è dubbio tra scrittori se faccia figlioli".

Più sperimentato e articolato il parere, denso di orgoglio, del fattore di Cimadolmo, Giacomo Agostinetti: " ... poiché il nostro formento fa paragone a qualsivoglia e prendiamo ne l'esempio quando ne' tempi minaccianti penuria la Serenissima nostra Repubblica fa partiti di formenti forestieri, per render abbondante lo stato, non mai però vengono formenti che arrivano in bontà alli nostri, capitino pure di qual paese esser si volgia, dove che si può stimare, che non vi sia la miglior semenza del nostro comune e proprio che si costuma alcuni anco seminano di quel grosso chiamato formento turco che viene alto di gamba e più grosso di gran dell'ordinario nostro e sta anco più a maturare, butta assai bene, ma fa il pane più rossetto e dolce - e conclude in modo autarchico - Seminiamo pur del nostro!". Poi s'incaponisce nel capire perché se un grano produce una spiga di sessanta grani come mai la produzione, data la semina di uno staro, non raggiunge i sessanta stari; non contento si mette a contare un quartiere di frumento trovandovi 83.164 grani che moltiplicati per 16 fanno 1.330.624. Molte le domande che questi testi stimolano, in merito anche alle qualità citate.

Di altro tenore le *tubie* (le trebbie) scritte in *pavano* da poeti rustici padovani e vicentini, che raccontano con vivacità la corale e festosa attività di trebbiatura del grano sulle aie, occasione anche per abbondanti *marende*: Marisa Milani ha editato la *Tubia de Durello* di Domenico Lampietti, e *La tubia de Menon* del sacerdote vicentino Agostino Rava. Questo il tono: "Chi sarà mo de vu, friegi me cari, che'l pagiaro farà? A' parlo a tutti vu, arsent'è boari: tireve un puoco in qua. Oto de vu e me risponda [...] Porté i rostiegi, pale, forche tutti...". E Lucio Marchesini, cancelliere vescovile, nel suo *Stugio del boaro* edito a Vicenza nel 1603 distribuisce con terragna empiria i suoi consigli: "I sorghi se somena d'avrile. Com g'è nassù, i se rassa, e po i se zappa, e po i se rena. Sta sì se la nostra pastura, el bogna governarsela ben - raccomanda - e metterla in bon terre ". Il sorgo è l'alimento principale, prima del trionfo del *formenton*, del sorgo turco, la *pastura* di *bracenti* e *boari cancheri*, per ricordare Ruzante: ma già sulle campagne venete faceva la sua comparsa il sorgoturco, il formenton zalo: non sarebbe stato più come prima, anche per i governi.

A proposito di agronomi abbiamo tabellato un po' di autori per vedere quali sono i cereali che compaiono nelle loro dotte *spieghe*. L'inserimento di A. Maresio Bazzolle, *possidente* bellunese, esula dall'arco cronologico che ci siamo dati: ma le sue note sono dense di riferimenti storici al passato e ci sembra cosa buona e giusta offrirgli un posto in tabella.

Cotal florilegio, parziale, potrebbe essere esercizio lezioso se non accompagnato da quello che in realtà dicono e dello spazio che ognuno di loro dedica. Il peso della tradizione e dei modelli è forte. Pier De Crescenzi paga il suo debito con la tradizione latina e per fortuna perché riannoda un filo spezzato. Più avanti si va nei secoli il mondo cerealicolo si semplifica: si veda la fine che fanno il farro o la spelta, la pressoché totale assenza del grano saraceno, il *sarasin*, che non è un cereale, per non dire dell'assenza del riso o della *tardivissima* comparsa del sorgo turco; sul frumento varrebbe la pena di articolare le varietà compresi i marzuoli di semina primaverile. E se prendiamo due esponenti di un'agricoltura "capitalistica", Gallo e a distanza di un secolo Agostinetti, si capisce bene quali sono le scelte colturali: è il frumento ad alimentare i bisogni urbani e a sostenere i mercati. È evidente che il Barpo ha davanti a sé la montagna bellunese, un'agricoltura marginale e darà grande spazio non di certo al frumento ma al sorgo, al miglio, all'orzo. Ripeto sono deboli evidenze, bisognerebbe entrare dentro ai testi e leggere, leggere: fa bene alle tribù degli appassionati dei cereali antichi! Altra pista di ricerca: tra le note agronomiche spesso e volentieri gli autori ci raccontano usi e modi di

preparazione. Il Barpo sull'orzo: "…per seminarsi vuol esser bianco, e ben mondo, di Marzo, ò d'Aprile dietro à sorgo rosso; quando è di cinque foglie sarchialo; si taglia di Luglio, e d'Agosto, presto si secca nel campo posto à mucchio ordinatamente, che le spiche dei manipuli non tocchino terra, ben secco si batte, riponi la paglia dell'orzo ottima per il cavallo, di Decembre, Genaro, e Febraro, se la mangia più volentieri del fieno, e gli è di giovamento come all'huomo il mutar pasto […] si trasmuta in Loglio, quando il tempo è pioviginoso, più agevolmente anco in vena; ve ne è di più sorte, che ha la spica con dui ordini, un altro con tre, et altri quattro; in Francia dice il Matthiolo esservene che fà le granella senza scorza, che lo chiamano orzo mondo, e nel trebbiarsi rimane netto senza guscia, come fa il grano […] dietro all'Orzo da[g]li la prima aratura, poi metti Segala, altri mettono quell'istesso anno, Rape, ò Navoni; conviene, che questa biada s'accommodi à ogni terreno, e aria, poichè nelle parte Settentrionali si costuma assaissimo, della quale fanno la Bira, ò Cervosa. […] alligna bene appresso noi, vero è che il sorgo bianco introdotto modernamente ha fatto tralasciar in buona parte l'Orzo, non deve però tralasciarsi la semenza di quello che è sempre bene l'aver di tutto in Villa, se una biada và fallace, l'altra t'empie il granaro, non è peggio del niente, parte in minestra, parte al cavallo, parte mesticato con segala, in capo all'anno lo trovi spacciato…". E continua: "…fà buon pane per la famiglia, e gente da lavoro, postovi il quarto d'orzo, il resto segala […] si pesta per farne minestra, scorzandosi con diligenza, che non habbia alcuna guscia, et è aggradevole con la carne salpresa, con le noci peste, con pasta di marzapane, overo con butiro e caseo à guisa de maccheroni, particolarmente l'estate, per rinfrescare assai […] della farina d'orzo fanno i casai, e pastori, in deficienza di quella di miglio, ò sorgo, la polenta, non potendo in alcuni altissimi monti valersi del pane, per la mancanza de forni, che meglio riesce, che d'altra farina, tutto che sia ventosa, e di poco nutrimento. […] si dà anco l'orzo à cavalli, à buoi, e lessa alle galline, e colombi, che fa fegliare, e poner dell'ova […] si fà dell'orzo per gli ammalati i sugoli, doppo bollito, spremuto, e passato per setaccio; e lungamente fatto bollire, aggiongendovi alle volte zucchero, brodo di pollo, seme di papavero, di mellone, lattuca, e simil altri ingredienti […] si fà anco l'acqua d'orzo, per mondificare, e contro l'asprezza delle fauci, e per l'infermità del petto, si fà pane per gli ethici, e chi lo frequenta, guarisce dal mal di gambe, per là di lui virtù restringente, e refrigerante". E *potrebbonsi* continuare con il miglio, con la segale…

Per non dire poi di tutta la scienza medica che dice la sua all'interno della loro visione olistica che si sostanziava in galeniche passioni. Michele Savonarola, medico padovano alla corte estense, nel suo *Libreto de tutte le cosse che se manzano* (1450-1452) scrive rispetto all'orzo: "L'orço, comme vuole Avicena, fredo è e secho in primo, astersivo, spetialiter scorçado dal primo cortice" "Greve è da padire, imperò che manzare el vole, scorçado e tengallo in moglia come se fano l'altri grani comme fava ciseri et cetera. Fazallo bene coçere e cum zucharo e cum il çenzevero se coreze cussì lo nocumento suo e cum quello manzar se vole, dico per i sani […] Il pane adunca de lui facto non è bono come quello de formento. Ma antiquamente, che la natura humana molto più forte era, lo usavano li mortali, hora hano i stomachi troppo delicati". Ora, noi che abbiamo li *stomachi deboli,* ci fermiamo e sorseggiamo una orzata memori che allora Fred e Wilma Flinstone, i nostri antenati, hanno avuto ragione ad addomesticare *sti robii*, piuttosto che l'ortica. E quando canticchiamo Orzobimbo Bim Bum Bam… ricordiamoci.

Agronomi	Cereali presenti												
	frumento	avena	farro	orzo	melica o sorgo rosso	miglio	panico	spelta	segala	riso	scandella	sorgo turco	grano saraceno
Pietro de' Crescenzi	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
Agostino Gallo	x	x			x	x	x		x	x	x		
Giovanni Maria Bonardo	x			x	x	x			x				
Africo Clementi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Marco Bussato	x			x	x	x	x						
Giovanni Battista Barpo	x	x		x	x	x	x		x			x	
Vincenzo Tanara	x	x	x	x	x	x	x	x					
Giacomo Agostinetti	x				x	x	x		x			x	
Santo Benetti	x	x			x		x	x	x			x	x
Antonio Maresio Bazzolle	x	x		x	x				x			x	x

Tabella: presenza dei diversi cereali in alcuni trattati di agronomia

Mistura bibliografica… nel senso che c'è un po'di tutto… come nell'ingranada di cereali

- P. de Crescenzi, *Incomincia il libro della agricultura*, Vicenza 1490
- M. Savonarola, *Libreto de tutte le cosse che se manzano comunamente* (1450-1452), Venezia 1515
- A. Gallo, *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*, Brescia 1564
- C. Tarello, *Ricordo d'agricoltura*, Venezia 1567. (Bella l'edizione commentata da Gian Francesco Scottoni edita a Venezia nel 1773)
- A. Clementi, *Trattato d'agricoltura*, Venezia 1572
- G. Bonardo, *Le ricchezze dell'agricoltura*, Venezia 1584
- M. Bussato, *Giardino d'agricoltura*, Venezia 1597
- G. Barpo, *Le delizie e frutti dell'agricoltura e della villa*, Venezia 1634
- V. Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna 1651
- G. Agostinetti, *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*, Venezia 1679
- S. Benetti, *L'accorto fattor di villa*, Venezia 1761
- M. Aymard, *Venise, Raguse et le commerce du blé pendant la seconde moitié du XVIe siècle*, Paris 1966
- Columella, *L'arte dell'agricoltura*, II, 6.9-10, a cura di R. Calzecchi Onesti, Torino 1977
- J. Meuvret, *Le problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La production des céreales dans la France du XVII e XVIII siècle*, Paris 1977
- J. Georgelin, *Venise au siècle des lumières*, Paris 1978.
- G. Corazzol, *Fitti e livelli a grano. Un aspetto del credito rurale nel Veneto del '500*, Milano 1979
- F. Vecchiato, *Pane e politica annonaria in Terraferma Veneta tra secolo XV e secolo XVIII*, Verona 1979
- F. De Martino, *Storia economica di Roma antica*, Firenze 1980
- J. Kolendo, *L'agricoltura nell'Italia romana*, Roma 1980.
- I. Mattozzi, *Il politico e il pane a Venezia (1570-1650). Le tariffe dei calmieri: semplici prontuari contabili o strumenti di politica annonari?*, Studi Veneziani, n.s., VII (1983), pp. 197-220
- Plinio, *Storia naturale, XVIII, 10-28*, a cura di Gian Biagio Conte, III/I, (traduzione di Franca Ela Consolino), Torino 1984
- E. Rossini-G. Zalin, *Uomini, grani e contrabbandi sul Garda tra Quattrocento e Seicento*, Verona 1985
- A. Maresio Bazzolle, *Il possidente bellunese*, a cura di D. Perco, II voll., Feltre 1986
- E. Buchi, *Assetto agrario, risorse e attività economiche in Il Veneto nell'età romana*, I, Storiografia, organizzazione del territorio, economia e religione, a cura di E. Buchi, Verona 1987
- Una ricca bibliografia si trova in *Pane e Potere. Istituzioni e società dal medioevo all'età moderna*, catalogo a cura di V. Franco, A. Lanconelli e M. A. Quesada, Ministero per i Beni culturali e ambientali, Roma 1991
- G. Comet, *Le paysan et son util. Essai d'histoire techinique des céréales*, Roma 1992
- M. Montanari. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari 1992
- G. Galletti, *Bocche e biade. Popolazione e famiglie nelle campagne trevigiane dei secoli XV-XVI*, Treviso 1994
- M. Pitteri, *Mestrina. Proprietà, conduzione, colture nella prima metà del secolo XVI*, Treviso 1994
- M. Milani, *Vita e lavoro contadino negli autori pavani del XVI e XVII secolo*, Padova 1996.
- A. Cortonesi, *I cereali nell'Italia del tardo medioevo. Note sugli aspetti qualitativi del consumo in Alimentazione e nutrizione. Secco XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi. - Atti della "Ventottesima Settimana di studi" dell'Istituto Internazionale di storia economica "F. Datini" (Prato, 22-27 aprile 1996), Firenze 1997, pp. 263-275
- A. Marcone, *Storia dell'agricoltura romana*, Roma 1997
- M. Simonetto, *I lumi delle campagne. Accademie agrarie e agricoltura nella Repubblica di Venezia*, Treviso 2001
- A. Cortonesi, *Agricoltura e tecniche nell'Italia medievale. I cereali, la vite e l'olivo in Uomini e campagne nell'Italia medievale* a cura di A. Cortonesi, Bari 2002, pp. 194-198
- A. Pessina e G. Muscio (a cura di), *La neolitizzazione tra Oriente e Occidente*, Udine 2002
- F. Faugeron, *Nourrir la ville. Ravitaillement, marchés etmétiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du moyen âge*, Rome 2014
- L. Martin, *Premières paysans des Alpes. Alimentation végétale et agricutlture au Néolithique*, Rennes 2014

Frū et alia festa ducum Feltrensis.

die vltimo Julij

[illegible] de [illegible] ducis Feltrensis et [illegible] [illegible] — [illegible] [illegible] [illegible]

3 augusti

[illegible] [illegible] [illegible] Feltrensis — [illegible] [illegible] [illegible]

die 5 augusti

Felix de Longiniis [illegible] Feltrensis [illegible] — [illegible] [illegible] [illegible]
petrus de Crano [illegible] [illegible] Feltrensis — [illegible] [illegible] [illegible]

die 6 Augusti

Xpoforus Foliis de [illegible] [illegible] [illegible] Feltrensis et
christoforus [illegible] — [illegible] [illegible] [illegible]

die 9 augusti

Victor et [illegible] [illegible] [illegible] Feltrensis et [illegible] [illegible] — [illegible] [illegible] [illegible]

die 10 Augusti

[illegible] [illegible] Gerardus de [illegible] [illegible] [illegible] Feltrensis et [illegible]
[illegible] [illegible] — — [illegible] [illegible] [illegible]

die xij Augusti

Gerardus de Canisio [illegible] [illegible] Feltrensis et [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

die xiij Augusti

petrus de Crano [illegible] [illegible] [illegible] Feltrensis [illegible] [illegible] [illegible]
petrus de Crano [illegible] [illegible] Feltrensis et [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

die xiiij Augusti

[illegible] de [illegible] [illegible] [illegible] Feltrensis [illegible] [illegible] [illegible]

die xiiij Augusti

Felix Xpoforus de Victore [illegible] Feltrensis [illegible] [illegible] [illegible]

die xiiij Augusti

petrus [illegible] de [illegible] [illegible] Feltrensis et [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

die xv Augusti

petrus [illegible] de Crano [illegible] Feltrensis et [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

30 augusti

[illegible] de [illegible] [illegible] Feltrensis — [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] de [illegible] de [illegible] [illegible] Feltrensis [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] Feltrensis [illegible] [illegible] [illegible]

L'Istituto di genetica e sperimentazione agraria "N. Strampelli"

a cura di Silvio Pino

Nazareno Strampelli

L'Istituto al momento della sua presentazione

LA FONDAZIONE

Lonigo è oggi una importante area agricola del vicentino, legata in particolare alla produzione vitivinicola. In passato, oltre che per la coltivazione della vite, è stato un rilevante centro per la produzione di sementi di cereali e specie foraggere, grazie anche alla presenza nel suo territorio di alcune popolazioni locali di grano (cv Guà e cv. Cologna) e di erba medica (cv. Leonicena), particolarmente apprezzate dagli agricoltori.

È in questo contesto produttivo che il 7 aprile del 1947 più di 40 agricoltori dei Comuni della zona, riuniti su iniziativa del prof. Cirillo Maliani, allievo del prof. Nazareno Strampelli, decisero di costituire una Sezione Produttori Sementi in seno al Consorzio Agrario Provinciale di Vicenza.

Già nel primo anno di attività, tra il 1947 e il 1948, il centro sementiero di Lonigo riuscì a riprodurre 9.700 quintali di semente delle varietà di frumento tenero, Aquila, Damiano, Impeto, Lauro Bassi, Salto, S. Giorgio, S. Pastore, Tevere e Villa Glori.

Fu sulla base di questi risultati estremamente incoraggianti e su iniziativa del Sindaco di Lonigo Francesco Moro, che nel 1950 venne istituito, ad opera della Deputazione Provinciale di Vicenza, l'Istituto di Tecnica Agraria "Nazareno Strampelli" per il miglioramento delle piante e delle sementi, successivamente chiamato, nel 1954, Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "Nazareno Strampelli".

Particolarmente interessanti, dal punto di vista storico, appaiono alcuni passaggi della Delibera di istituzione del 23 maggio 1950:

Oggetto: Creazione di un Istituto di Tecnica Agraria (per il miglioramento delle piante erbacee e delle sementi) in Lonigo

La Deputazione Provinciale, atteso che è fortemente sentita, nella regione veneta, la necessità della creazione di un Istituto di Tecnica Agraria per il miglioramento delle piante erbacee e delle sementi;
che - data la posizione geografica della provincia di Vicenza, situata al centro della regione, l'elevato grado di ruralità della medesima, la cui popolazione per oltre il 55 per cento è addetta all'agricoltura, figurando pertanto fra le più agricole del territorio nazionale, nonché il notevole frazionamento della proprietà terriera che comprende oltre 60.000 aziende, in gran parte di piccola portata - l'erezione dell'Istituto in territorio della provincia stessa si presenta particolarmente indicata…; che un Istituto del genere, oltre che al potenziamento dell'agricoltura per quanto attiene alle piante erbacee ed alle sementi, contribuirebbe a valorizzare e rendere assai più efficienti, nel campo delle pratiche realizzazioni, opportunamente indirizzandole ed assistendole, tutte le altre istituzioni pubbliche e private di carattere agricolo e gli organismi cooperativi esistenti…; che per quanto attiene alla sede dell'Istituto la località più adatta appare il capoluogo di Lonigo, sia perché esso rappresenta il centro tradizionale della produzione sementiera veneta… delibera di istituire nella città di Lonigo, l'Istituto di Tecnica Agraria "Nazareno Strampelli" (per il miglioramento delle piante erbacee e delle sementi".

È da ricordare anche il periodo in cui l'Istituto nasce. Nel 1950 si affacciavano nuove tecniche agronomiche e varietà nell'agricoltura italiana e veneta che prospettavano grandi possibilità di aumento delle produzioni, ma che al contempo necessitavano di una revisione profonda del sistema produttivo, il quale ieri, come oggi, era caratterizzato dalla presenza di molte aziende di piccole dimensioni. Cirillo Maliani, nominato primo direttore del centro, riassume molto bene i compiti dell'ente appena

Il campo sperimentale di Lonigo nei primi anni di attività

Mariano Rumor, allora Ministro dell'Agricoltura, tiene un discorso per l'inaugurazione dell'Istituto

Il prof. Maliani illustra i lavori in atto sul grano ad Amintore Fanfani e a mons. Zinato, accompagnati da Francesco Moro, sindaco di Lonigo

Il frumento tenero Libellula

Il frumento Leone

costituito: *"L'Istituto si propone finalità pratiche, cioè di costituire un ponte fra la ricerca scientifica e gli agricoltori…"*; uno strumento, quindi, di studio e di collaudo di nuove varietà e tecniche agronomiche, al fine di facilitare il compito dell'agricoltore e di aumentare la redditività della sua impresa.

Possiamo ritenere sicuramente positivi, non solo per l'agricoltura a livello provinciale, i risultati ottenuti nel tempo dall'Istituto che hanno contribuito a portare il Veneto ai primi posti a livello nazionale nella produzione di frumento tenero e mais.

IL MIGLIORAMENTO GENETICO

A partire dal secondo dopoguerra e con la costituzione delle prime cattedre di genetica e di miglioramento vegetale nelle facoltà di agraria, in Italia si avviò la progressiva sostituzione delle vecchie varietà di frumento tenero di N. Strampelli e di Todaro, con nuove varietà ottenute da Michahelles, Bonvicini, Maliani, Forlani, etc.

Era un momento di grande impegno nel miglioramento genetico, con numerosi breeders impegnati a migliorare, sia dal punto di vista produttivo che della qualità tecnologica, le varietà presenti sul mercato. In generale si trattava di varietà non molto produttive rispetto a quelle attuali, con cui era possibile ottenere farine con caratteristiche non particolarmente apprezzate dal mercato dell'epoca.

Inoltre, nel caso del mais, con l'arrivo degli ibridi dentati dagli Stati Uniti, iniziò una progressiva riduzione della coltivazione delle varietà locali ad impollinazione libera, caratterizzate in generale da una struttura vitrea della granella.

A partire dalla sua costituzione, l'Istituto ha destinato una quota importante della sua attività a queste due specie, attraverso la realizzazione di un programma di miglioramento genetico finalizzato sia all'aumento delle rese che al miglioramento qualitativo delle produzioni.

I risultati ottenuti hanno riguardato in particolare il frumento tenero che, fin dall'inizio e grazie al materiale concesso dalla Società Polesana Produttori Sementi di Badia Polesine, ha ottenuto risultati importanti. Da ricordare, infatti, come già nel 1952, in occasione del Convegno internazionale di Cerealicoltura Mediterranea, sia stato possibile presentare una nuova varietà

di grano tenero: il "Giuliari", dedicato alla memoria dell'avv. Giovanni Giuliari, presidente della Provincia di Vicenza al momento della costituzione dell'Istituto.

Oltre alla varietà Giuliari sono da ricordare in ordine di tempo:

Di queste varietà, tutte caratterizzate dalla lettera iniziale L di Lonigo, sono state iscritte al Registro nazionale varietale ed oggetto di commercializzazione: Leonardo,

Varietà	Genealogia	Anno incrocio	Iscrizione RNV
Lonigo 1	S. Pastore x Baudi 1624/7	1951	
Leonardo	Bandi x (S. Pastore x Damiano) 3780/51/5	1951	
Leone	(S. Pastore x Funo) 222/51/2 x Carme 53/43	1953	1969
Lepre	(S. Pastore x Funo) 204/51/8 A.T.M. x (Fortunato x Salto) -55/6	1953	
Lupo	Fiorello x S. Pastore 3647/52/6	1952	
Lontra	(Fortunato x Freccia) 2619/52/7 x A.T.M. 43	1952	1970
Libellula	(Tevere x Giuliari) 1491/54/3 x S. Pastore	1954	1970
Lince	(Libero x Damiano) 5107/54/8 x S. Pastore	1954	
Lama	(Fortunato x Salto) 241/55/12 x (Mara x S. Pastore)	1955	
Lucciola	(Freccia x Funo) 11/55/4 x (Leonardo 56 x Akagomughi)	1955	1970
Leopardo	(Leone x Libellula) x Irnerio	1973	1981
Liocorno	Irnerio x HP1	1976	
Lampo	Manital x Liocorno	1985	1995
Lampone	Gemini x Liocorno	1985	1998

Leone, Lucciola, Lontra, Libellula, Liocorno, Lampo e Lampone.

Le varietà Libellula, Leonardo, Lucciola e Lontra sono state largamente coltivate in Italia ed hanno incontrato un grande successo nei paesi dell'Est, dove a partire dal 1960 hanno occupato, con il S.Pastore, una parte significativa delle aree a frumento in Jugoslavia, Ungheria e Bulgaria.

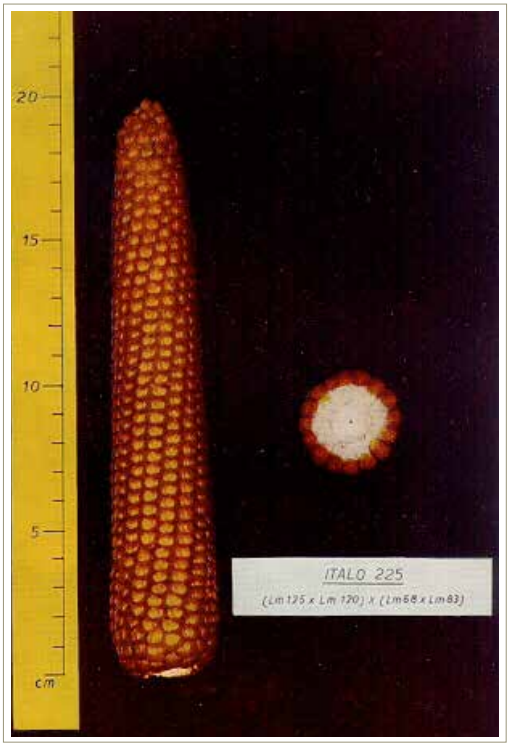
In Italia la superficie investita a Libellula è stata sicuramente notevole, dato confermato dal fatto che tale varietà, nel 1974, si trovava al 4° posto per i quantitativi di semente certificata secondo i dati pubblicati dall'E.N.S.E. (dopo Irnerio, Marzotto e S. Pastore), con oltre 200.000 quintali di seme prodotto, comprensivi di pre-base, base, prima e seconda moltiplicazione.

Anche il mais ha costituito una specie importante per l'Istituto, con una attività finalizzata a migliorare le popolazioni locali a granella vitrea già molto diffuse nel Veneto, come il mais Marano, attraverso l'isolamento e la produzione di linee pure per la successiva costituzione di mais ibridi.

Tale attività ha portato, negli anni attorno al 1960, alla costituzione di alcuni mais ibridi con caratteristiche della granella simili alla popolazione di partenza (mais Marano), ma con caratteristiche agronomiche migliori.

Il frumento Lonigo 1

Mais Marano



Italo 225

Sono da ricordare:

ITALO 225 - Costituito da quattro linee Marano, presenta tutte le caratteristiche della popolazione locale e cioè: precocità, rusticità, granella vitrea rossa particolarmente idonea alla produzione di farina gialla da polenta e per l'alimentazione degli avicoli;

ITALO 270 - Costituito da tre linee di Marano, ed una di origine americana, a granella semivitrea;

ITALO 260 - Costituito da due linee di Marano e due di origine americana a granella semivitrea.

Successivamente, con l'avvento degli ibridi di mais sempre più produttivi e le mutate esigenze di un mercato indirizzato al comparto zootecnico, il lavoro genetico si è indirizzato verso la ricerca di linee pure in grado di garantire sempre maggiori rese a scapito delle caratteristiche della granella e dalla sua attitudine per l'utilizzo per l'alimentazione umana.

Solo negli ultimi anni, grazie ad alcuni progetti finanziati dalla Regione del Veneto, è stato possibile riproporre la diffusione di alcune varietà locali di mais a granella vitrea come il Marano, il Biancoperla e lo Sponcio, varietà caratterizzate da elevate caratteristiche qualitative delle farine.

Oltre ai cereali, l'Istituto si è impegnato notevolmente nell'attività di miglioramento delle piante foraggere leguminose, come l'erba medica ed il trifoglio pratense e graminacee, come *Dactylis glomerata, Festuca arundinacea, Phleum pratense, Avena elatior.*

Particolarmente importante in passato è risultata l'attività svolta per l'erba medica, specie per cui l'Istituto ha isolato l'ecotipo "Leonicena" e costituito la varietà sintetica denominata "La Rocca". Questa varietà, assieme al frumento Libellula, è risultata una delle varietà realizzate dall'Istituto a più ampia diffusione.

È inoltre da ricordare l'attività condotta a partire dal 1981 per la patata e finalizzata a realizzare cultivars adatte alle condizioni pedoclimatiche dell'area mediterranea (cv. Alba) o le costituzioni ottenute dal 1970 per diverse specie agrarie quali: cv. Olimpiade nel colza, cv. Disco Volante nel girasole, cv. Pantera nella soia e cv. Palladio nel pisello. Tali varietà non hanno ottenuto nel tempo una grande diffusione.

LA CERTIFICAZIONE DELLE SEMENTI

Nel 1950 l'Italia era completamente sprovvista di una legislazione finalizzata a controllare e garantire la qualità delle sementi nelle diverse fasi, dalla produzione alla commercializzazione.

In questo settore l'Istituto ha svolto un'opera pionieristica, iniziando, nel 1951 e primo in Italia, la certificazione volontaria del seme di grano tenero prodotto dalla Sezione Sementi del Consorzio Agrario di Lonigo e della Società Produttori Sementi di Badia Polesine. Questo nella consapevolezza che tale attività fosse l'unica strada per un miglioramento del mercato nazionale delle sementi e per valorizzare le produzioni di pregio.

Nel 1954 l'Istituto ha allargato la propria attività alla certificazione sia dei semi di cereali, che al seme di erba medica, con una iniziativa così ben accolta da essere chiamato ad estendere anno dopo anno il suo intervento in questo settore dal Veneto a tutte le regioni d'Italia.

L'attività di certificazione è stata successivamente demandata all'ENSE (Ente Nazionale Sementi Elette, con sede in Milano), attraverso l'istituzione del Registro Nazionale Varietale con la legge n. 1096 del 1971.

In questi ultimi anni l'Istituto, su incarico del Ministero e del CRA-SCS, Ente che ha ereditato le funzioni dell'ENSE, continua a condurre nella Regione Veneto le prove agronomiche, finalizzate a stabilire la distinguibilità, uniformità e stabilità delle varietà di frumento tenero, degli ibridi di mais e delle varietà di soia, ai fini dell'iscrizione al Registro Nazionale Varietale.

LA SPERIMENTAZIONE

La sperimentazione è il settore dove l'Istituto ha avuto un importante ruolo nel Veneto ed è stata finalizzata all'individuazione delle migliori cultivars e tecniche agronomiche.

Le specie interessate sono state in particolare: i cereali autunno- vernini (frumento tenero, frumento duro, orzo, avena, segale e orzo), i cereali primaverili-estivi (mais e sorgo), graminacee foraggere (festuca, dactylis e phleum), medica, ma anche trifogli, soia, girasole, colza, patate, pisello e radicchio.

L'Istituto ha coordinato e partecipato nel tempo alle numerose reti di sperimentazione collegiali costituite a livello nazionale e regionale per le diverse specie, in collaborazione con il Ministero, Istituti di ricerca (nazionali ed esteri), università, enti regionali, ditte sementiere ed agricoltori.

In particolare le prove varietali riguardanti il frumento tenero a Lonigo sono state eseguite a partire dal 1954 e per più di 60 anni, rendendo i risultati di tale località particolarmente importanti sia dal punto di vista scientifico che storico.

A partire dal 1993, nell'ambito dell'Istituto è stato inoltre inserito il Servizio Fitopatologico Provinciale, istituito dalla Provincia, allo scopo di continuare le attività svolte dall'ex Consorzio antigrandine nel campo dell'agrometereologia, assistenza e divulgazione fitosanitaria in viticoltura, cerasicoltura, olivicoltura e difesa del verde pubblico.

LA BANCA DEL GERMOPLASMA DELL'ISTITUTO

Fin dal 1950 l'Istituto ha conservato le varietà che per motivi diversi venivano coltivate per l'attività di sperimentazione o utilizzate nell'attività di miglioramento genetico, arrivando a costituire una collezione, in particolare per il frumento tenero, tra le più importanti a livello nazionale per numero e tipologia di accessioni.

Attualmente le accessioni conservate sono più di 600 appartenenti alle specie di cui si fornisce una tabella nella pagina seguente.

È da segnalare, tra le altre, la presenza nella collezione di specie come *Tr. monococcum*, *Tr. dicoccum* e *Tr. spelta*, di cui la accessione *Tr. monococcum hornemanni* è attualmente oggetto di un programma di valorizzazione e diffusione presso gli agricoltori del Veneto.

Sono inoltre da ricordare il *Tr. timopheevi*, il Grano del miracolo - grano ramificato affine al frumento duro o le popolazioni locali di frumento tenero: Canove, Guà, Piave, Gentilrosso, Cologna e Rieti, che hanno costituito fino all'arrivo delle varietà selezionate da N. Strampelli, la maggioranza delle popolazioni coltivate nel nostro areale.

Nella collezione sono ospitate molte delle varietà più importanti costituite da N. Strampelli, come Carlotta Strampelli, Ardito - frutto di uno tra i più importanti incroci realizzati da Strampelli (Wilhelmina Tarwe / Rieti [ar. 21] // Akagomughi), Villa Glori, Mentana, fino ad

Numero accessioni	Specie
40	Specie affini al frumento: *Triticum monococcum* *Triticum dicoccoides* *Triticum dicoccum* *Triticum turgidum* *Triticum timopheevi* *Triticum spelta* Triticale
540	*Triticum aestivum* comprendente le seguenti accessioni: n. 25 popolazioni locali n. 259 varietà di frumento di provenienza italiana: selezioni di popolazioni locali e varietà costituite: dal 1920 al 1950 e dopo il 1950 n. 256 varietà di provenienza estera
1	Ordeum vulgare
95	*Zea mays* comprendente: n. 85 varietà ad impollinazione libera n. 10 linee pure
2	Sorghum spp.
1	*Cichorium intybus*
2	Brassica spp.
2	*Phaseolus* spp.
683	TOTALE ACCESSIONI

arrivare al San Pastore, varietà per molti anni tra le più diffuse in Italia, tuttora iscritta al registro nazionale varietale e utilizzata in passato in particolare dall'industria biscottiera.

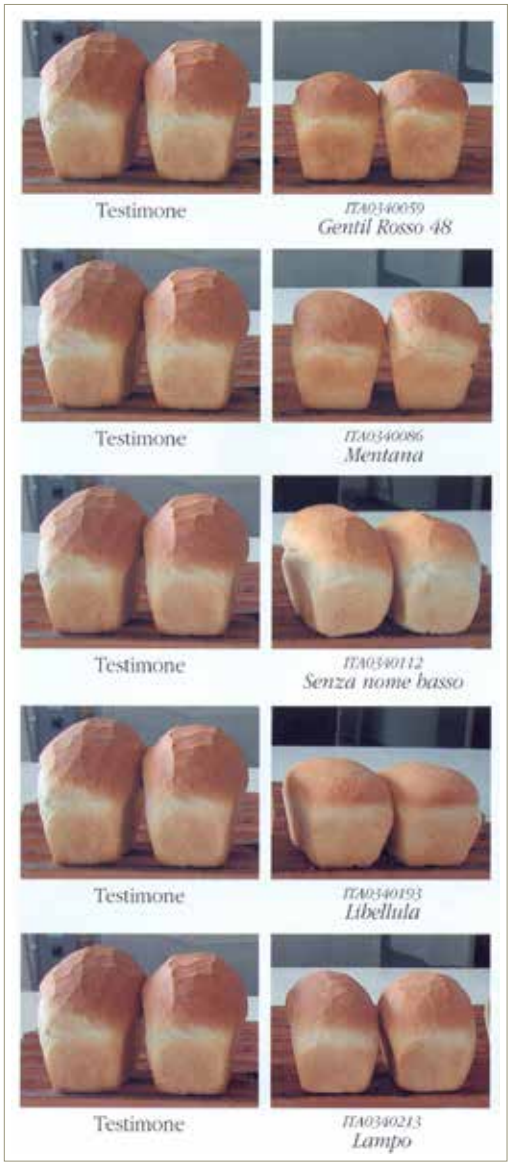
Tra le più importanti varietà sono ancora da ricordare Autonomia A e B ottenuta da Marco Michahelles e tutte quelle ottenute dall'Istituto a partire dal 1950 tra cui Libellula, Lontra e Leone.

Tra le accessioni di provenienza estera i paesi maggiormente rappresentati sono Francia (n.60 accessioni), Germania (n.27 accessioni); Argentina e Stati Uniti (n.21 accessioni), Regno Unito (n.19 accessioni), Ungheria (n.11 accessioni), ma anche Australia (n.8 accessioni), Giappone (n.6 accessioni), Messico (n.5 accessioni), Cina e N. Zelanda (n.2 accessioni).

Riguardo al mais molte delle accessioni presenti sono state fornite dal CRA - Unità di ricerca per la maiscoltura (MAC) di Bergamo, mentre le rimanenti sono state raccolte in Veneto a partire dal 2000, grazie al progetto finanziato dalla Regione del Veneto *"Interventi per la tutela e la conservazione delle antiche varietà cerealicole del Veneto"*. Tra le più importanti a granella gialla sono da evidenziare Marano, Sponcio, Nostrano dell'Isola, Fiorentino e numerosi cinquantini, mentre tra le varietà a granella bianca, Biancoperla, Righetta del Piave e Cimalunga.

Sicuramente i cereali costituiscono il cuore della Banca del germoplasma presente presso l'Istituto, anche se alcune specie orticole legate al territorio vicentino sono rappresentate dalle diverse accessioni di radicchio rosso di Verona, Broccolo fiolaro di Creazzo e fagiolo Righetta d'oro di Posina.

La diffusione del frumento Piave. Immagine gentilmente fornita da Azienda Agricola Mauro Celeghin



Prove di panificazione

ELENCO DEI PRINCIPALI PROGETTI REALIZZATI NEL CORSO DEGLI ULTIMI ANNI

Conservazione biodiversità vegetale

- BIONET *Rete regionale biodiversità agraria del Veneto,* Piano Sviluppo Rurale del Veneto 2007 - 2013;
- BIOVI: *tutela e conservazione della biodiversità agricola in provincia di Vicenza* - Piano Sviluppo Rurale del Veneto 2007 - 2013;
- *Farm Seed Opportunities*: Opportunities for farm seed conservation, breeding and production Contract no.: SSP-CT-2006-044345 UE SIXTH FRAMEWORK PROGRAMME PRIORITY 8.1 SSP. In collaborazione con INRA Institute National de Researche Agronomique - Francia, Wageningen University - Olanda e AIAB Associazione Italiana Agricoltura Biologica;
- "*Interventi per la tutela e la conservazione delle varietà locali di cereali, mantenimento e caratterizzazione delle accessioni inserite nella banca del germoplasma del Veneto"* DGR 4082/2005 e DGR 2661/2007 - Attività svolta in collaborazione con Veneto Agricoltura.
- *"Interventi per la tutela e la conservazione delle antiche varietà cerealicole del Veneto"*. L.R. n.5/2000 art. 39.

Valutazione delle novità varietali e salubrità delle produzioni agricole

- *CRA - Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura - Prove collegiali varietali grano tenero - Rete nazionale* (attività condotta a partire dal 1954).
- *CRA-SCS (ex ENSE)/ Mi.P.A.A.F.: Iscrizione al registro nazionale delle nuove varietà di mais, frumento tenero, frumento duro, soia, colza e senape (*attività condotta a partire dal 1971).
- *Piano sementiero - sementi certificate programmi Interregionali L.499/99. Progetto triennale 2005 - 2007*; attività svolta in collaborazione con Veneto Agricoltura.
- *Possibilità di contenere la contaminazione da fumonisine nel mais del Veneto - Pocofumo*; LR 32/99 Ricerca di interesse regionale e sperimentazione.

Testo in parte tratto ed adattato da G. Guarda - M. Bressan, "L'istituto di genetica e sperimentazione agraria "N. Strampelli", in "Cereali del Veneto", a cura di M. Bressan, L. Magliaretta, S. Pino, Regione del Veneto, 2003.

Un antico pane vicentino

di Francesco Bari

La prima guida del Touring che parlava di Vicenza citava tra le cose degne di nota della città, il "famoso pane di sant'Agostino".

Ai piedi dei colli Berici, a pochi chilometri dal centro storico di Vicenza, sorge l'abbazia trecentesca di Sant'Agostino che con i suoi cicli di affreschi ben conservati, la preziosa pala d'altare del '400, opera di Battista da Vicenza, e il chiostro che la separa dai campi coltivati e da una vicina area industriale, riesce ancora a restituire al visitatore la magia di un luogo ameno, scelto anticamente dai monaci per la sua pace e la sua bellezza e, fin dai primi del Novecento, dai Vicentini come meta di brevi e piacevoli passeggiate "fuori porta". A rendere ulteriormente ospitale questa parte della città era anche un'antica forneria in cui, dal 1903, si cominciò a sfornare un ottimo pane, unico per forma e sapore, divenuto presto famoso in tutta la città come "el pan de Bari", dal nome della famiglia che gestiva l'attività. Questo antico pane, fresco o biscottato, affiancato da qualche fetta di sopressa e accompagnato con un buon bicchiere di vino, rappresentava sempre una buona ragione per fare una sosta rigenerante all'ombra di qualche albero seduti ai tavolini dell'osteria. Lo sapeva bene anche un gruppetto di intellettuali e artisti vicentini come il pittore Oppi, il poeta Giuriato e altri che, attratti dalla figura carismatica di Don Federico Mistrorigo, parroco del paese e protagonista della rinascita dell'abbazia, avevano fatto dell'osteria il loro cenacolo prediletto. Col tempo Bortolo Bari, fondatore della forneria, aveva organizzato anche un vero e proprio servizio di trasporto con cavallo e calesse che oltre a portare il pane nelle rivendite della città, trasportava anche coloro che preferivano raggiungere la piccola località seduti sulle panche del rustico, ma certamente meno affaticante, mezzo di trasporto.
L'antico forno in pietra, la forneria che lo ospita, l'abilità e il nome dei fornai sono rimasti sempre gli stessi, come il pane che da allora, ogni giorno, si sforna per la gioia degli estimatori. Dal 2014, inoltre, grazie all'interessamento dell'amministrazione di Arcugnano, il "Pan de Bari" è stato inserito tra le denominazioni comunali vicentine a tutela delle sue caratteristiche organolettiche e di prodotto locale storico.

Oggi la tradizione è portata avanti da Lorenzo, nipote di Bortolo. L'abbiamo incontrato nell'antica forneria e gli abbiamo chiesto di raccontarci la sua storia e il suo pane.

Dunque, possiamo definirti un "figlio d'arte"?

Quando ho iniziato la mia avventura nell'arte bianca, avevo poco più di vent'anni, un diploma di educatore in tasca e una breve esperienza di operatore sociale.
Quest'antica tradizione di famiglia era stata quasi del tutto abbandonata a favore di altre attività (ristorazione n.d.r.). Così la forneria, una vera e propria miniera di

tecnica, sapori e tradizioni, era rimasta a lungo nell'ombra come una "Bella (semi)addormentata" in attesa di qualcuno che la risvegliasse. Chiesi di potermene occupare a tempo pieno, anche se non sapevo da dove cominciare, e, tra lo stupore di tutti e il felice consenso di mia madre, l'avventura ebbe inizio.

Quali sono i segreti di questo pane antico?

Per fare il mio pane mi rivolgo semplicemente alla sapienza dei miei antenati e... a un aiutante del tutto speciale, l'antico forno in pietra che credo faccia, insieme agli ingredienti genuini che adopero, la vera differenza. Uso della buona farina di grano tenero tipo "0", la impasto con acqua e la lascio lievitare tutta la notte con lievito di pasta madre, cui aggiungo anche del lievito di birra. Al mattino rinfresco l'impasto con altra farina e aggiungo pochissimi condimenti: sale e, solo per il fresco, olio extra vergine di oliva.

Fatto l'impasto preparo le *"ciopète"*, dei cornetti di pasta che tradizionalmente si accoppiavano a due a due, da cui la parola veneta *ciòpa*, cioè coppia. Le mie, però, per dirla con un ossimoro, sono *ciòpete single!*

E poi arriva la cottura?

Prima le *ciòpete* vengono adagiate su delle tavole di abete e poste a lievitare per circa 40 minuti in una camera di lievitazione ricavata nel forno stesso, sotto quella di cottura. Quando il forno, che è riscaldato da una fiamma diretta, raggiunge la temperatura giusta, lo pulisco velocemente con un panno imbevuto d'acqua. Le ciòpe devono essere infornate rapidamente, per non far raffreddare il forno. Per farlo uso la stecca, un'asta di legno lunga e piatta su cui le adagio una a una e le colloco all'interno del forno in file di diversa lunghezza fino a riempirlo formando un grande ventaglio di pane.

La cottura avviene, come mi piace raccontare ai ragazzini che visitano la forneria, grazie al "respiro della pietra"! Il forno, spiego loro, è come un enorme polmone che quando si scalda assorbe tutto il calore. Poi come un caldo respiro, lo restituisce lentamente all'interno della camera di cottura dove il pane lo riceve dal pavimento, dalle pietre del volto e delle pareti laterali e dall'aria calda che circola nel forno.

In circa mezzora il miracolo si compie e insieme al profumo che si espande nella stanza e nelle strade limitrofe, con la pala estraggo i piccoli pezzi e li metto nelle ceste pronti per essere consegnati nelle rivendite che lo attendono con impazienza!

Ma in questo forno non si cuoce solo pane...

Dopo la scoperta del pane, grazie ai suggerimenti delle massaie del paese, ho cominciato a impastare anche focacce pasquali e panettoni, che cucino sempre nel forno in pietra, ma questa è tutta un'altra storia, che un'altra volta, se ci sarà occasione, vi racconterò.

ODRAL

Pannocchie al Padiglione Italia della Biennale

di Mario Bagnara

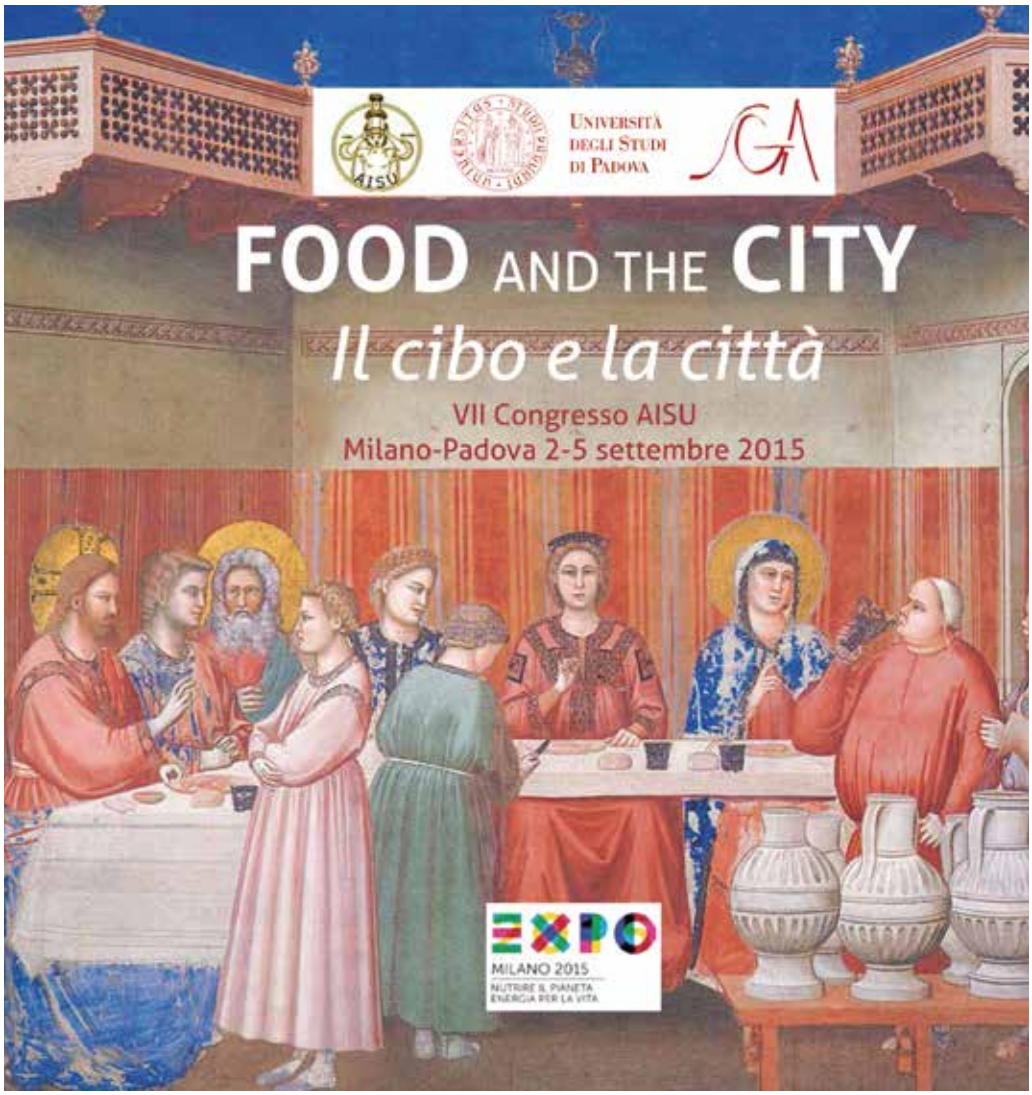
Non ha il fascino di precedenti edizioni il Padiglione Italia (denominato "Codice Italia") della 56.ma Esposizione Internazionale d'Arte alla Biennale di Venezia (fino al 22 novembre). Il tema della memoria che lo caratterizza, è però molto preciso e adeguatamente interpretato nel suo insieme. Come scrive il curatore, il critico Vincenzo Trione, al quale fa eco anche il ministro Franceschini, "Codice Italia riattraversa significative regioni dell'arte italiana di oggi, facendo affiorare alcune costanti inattese. Ripercorre rilevanti esperienze contemporanee, con l'intento di delineare i contorni di quello che, al di là di tante oscillazioni, rimane il fondamento del 'codice genetico' del nostro stile".

Nell'atmosfera che qualcuno ha definito un po' cimiteriale per i colori tendenti al grigio e al nero, brilla però l'accogliente luce calda di una installazione che, perfettamente in tema con l'EXPO 2015 di Milano, interpreta, in modo originale, gli interessi culturali della Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza il cui patrimonio librario agronomico è considerato anche all'estero un unicum a livello mondiale. Ne è autrice l'artista/fotografa piemontese, nata ad Alessandria (1972) e attiva soprattutto a Torino, Marzia Migliora. Con la sua installazione ottica, di grande effetto, un reenactment di una foto da lei scattata nel 1993, realizzato appositamente per la Biennale 2015 con il titolo "Natura in posa" (espressione che, come "sintesi intrinseca della storia stessa dell'uomo e della società in cui vive", fino ad agosto scorso si leggeva anche nella didascalia introduttiva della ricca mostra Arte e Vino della Gran Guardia Verona), porta il visitatore, oltre la porta di una specie di armadio, in una stanza/granaio o in un'assolata aia dove è accumulata una grande quantità di pannocchie prima della macinazione: un'immagine-simbolo che racchiude molteplici aspetti della vita contadina e della società rurale. Un'idea felice che, suggeritale dai ricordi della cascina del padre, riesce, a mio giudizio, a interpretare, più autenticamente che nei fantasiosi allestimenti dei padiglioni dell'EXPO, il messaggio di "Nutrire il pianeta".

Sul mais in particolare a "La Vigna" gli interessati possono trovare una ricchissima documentazione storico-scientifica e iconografica, a partire dalla seconda metà del Cinquecento, poco dopo la sua importazione dal continente americano e la conseguente diffusione anche in Italia, prima di tutto in Veneto.

Anche "La Vigna" al Congresso Internazionale su "Il cibo e la città"

Il 5 settembre u.s. la Biblioteca Internazionale "La Vigna" ha ospitato uno dei numerosi appuntamenti del VII Congresso internazionale dell'Associazione Italiana di Storia Urbana – AISU "Food and the City / Il cibo e la Città", organizzato in collaborazione con l'Università di Padova, che si è svolto in Expo a Milano il 2 settembre e nei tre giorni successivi – dal 3 al 5 – presso varie sedi dell'Ateneo patavino. "Il cibo, nel corso dei secoli, - si legge nell'introduzione del volumetto di presentazione dell'evento- ha sempre giocato un ruolo fondamentale nella storia della città permeando, in un rapporto serrato con il territorio, la sua economia, la strutturazione dei luoghi, l'articolarsi delle funzioni, la conformazione degli spazi costruiti e aperti, lo scorrere della vita quotidiana e le ritualità collettive. Attraverso le scelte alimentari hanno trovato espressione materiale le divisioni e le commistioni tra gruppi, etnie, religioni; si sono manifestati i divari sociali; si è creata l'intimità del desco domestico; si è realizzata la condivisione di eventi straordinari sia in tempo di pace che di guerra". Dopo il prologo, mercoledì 2 settembre pomeriggio all'Expo di Milano, presso il Teatro della Terra del Parco della Biodiversità, che ha visto anche la presentazione di un numero monografico della rivista "Ricerche storiche" curato da Giovanni Luigi Fontana e Anna Pellegrino e dedicato alla storia delle Esposizioni universali in Europa, l'apertura ufficiale ha avuto luogo in aula magna di Palazzo Bo giovedì mattina con una lectio magistralis di Massimo Montanari su "Una gastronomia cittadina. Cucine e culture d'Italia tra Medioevo ed Età moderna". A seguire i lavori delle oltre 70 sessioni in tre sedi diverse dell'Università, con la partecipazione di quasi 400 relatori, provenienti da Università e centri di ricerca italiani e di molti paesi del mondo. Il grande convegno internazionale si è svolto sotto l'abile regia di Giovanni Luigi Fontana (Università di Padova), presidente del Consiglio scientifico de "La Vigna" e responsabile organizzativo del Congresso, e di Paola Lanaro (Università Cà Foscari di Venezia), presidente dell'AISU e membro dello stesso Consiglio scientifico. Grazie alla loro iniziativa, una sessione specifica del Congresso è stata tenuta a "La Vigna" sabato 5 settembre sul tema "Nutrire Venezia e le città di terraferma tra età medievale ed età moderna". Hanno coordinato i lavori a Vicenza altri due componenti il Consiglio Scientifico de "La Vigna", Edoardo Demo (Università di Verona) e Danilo Gasparini (Università di Padova) che rispettivamente hanno trattato i temi "Mercanti di cibo. L'approvvigionamento alimentare di Vicenza nella prima età moderna (secc. XV-XVII)" e "Il sistema di approvvigionamento di Venezia dalle campagne trevigiane in età moderna". Così Demo motiva la scelta del tema: "Alimentare le città, fornire alla loro popolazione una normale abbondanza di cibo, ad un prezzo socialmente accettabile ha costituito una delle maggiori sfide delle economie preindustriali. La questione cibo mobilitava in questo modo tanti aspetti della vita della città - economici, sociali, culturali o urbani, ma anche politici, ideologici e finanziari. Si pensi al tema e all'organizzazione della fornitura, della rete di rapporti commerciali… alle strutture agrarie di base che sostengono questo sforzo, per non parlare poi dello stoccaggio, della logistica della distribuzione, dei luoghi e dei mestieri, della trasformazione in pratiche alimentari che vanno a costituire delle identità culinarie plurime. La scelta di Venezia come punto di osservazione è importante perché crocevia, a partire già dal Medioevo, di un sistema straordinario di scambi e di traffici: la città lagunare, a lungo priva di un retroterra continentale, era, in età medievale e moderna, tra le città più popolate in Occidente e ha dovuto… utilizzare quasi tutti i mercati mondiali conosciuti". Sono inoltre intervenuti Francesco Bianchi (Istituto per le Ricerche di Storia, Vicenza), "Curare la fame, curare le malattie. Cibo, ospedali e confraternite nel Rinascimento veneto", Frediano Bof (Università di Udine), "Modelli di consumo e regimi vittuari a Udine e nel Friuli in età moderna", Ivan Buonanno, "Il vino in laguna: storia della mescita del vino a Venezia" e Mattia Viale (Università di Verona), "La diffusione dei beni coloniali a Venezia".


AISU
Università degli Studi di Padova
SGA
FOOD AND THE CITY
Il cibo e la città
VII Congresso AISU
Milano-Padova 2-5 settembre 2015
EXPO
MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

"Amici de La Vigna"

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2015 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*):	€ 500,00
Persone fisiche:	€ 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private:	€ 1.000,00
Persone fisiche:	€ 100,00

(*) Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria:
tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it

"La Vigna". Progetto "Adotta un libro"

"Un popolo che ignora il proprio passato non saprà mai nulla del proprio presente"
(Indro Montanelli)

Da qui nasce l'idea di salvaguardare i libri e conservarne l'integrità per i posteri attraverso la digitalizzazione, ma anche il restauro e la rilegatura del patrimonio librario della Biblioteca Internazionale "La Vigna".

Con il progetto "Adotta un libro", La Vigna, in collaborazione con Forma Srl, sta realizzando l'informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale su tutto ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica. Scegliendo il libro più vicino ai propri interessi si consentirà:

> la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
> l'archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
> eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro

In cambio, l'adozione darà diritto ad una personalizzazione del progetto: ad es. la pubblicazione del libro in CD o in stampa anastatica allo scopo di diffonderlo o di farne un gadget; l'utilizzo dei contenuti e delle immagini a scopo di comunicazione, anche commerciale ecc.

Con il 2014 la Biblioteca "La Vigna" propone una nuova iniziativa l'"Operazione salva-libro" per salvaguardare il proprio patrimonio librario.

Con cadenza mensile si proporranno rilegature di volumi e periodici, piccoli interventi di ripristino e digitalizzazione di periodici settecenteschi/ottocenteschi e libri significativi. Verrà indicato il costo totale dell'intervento e il frutto di quanto raccolto verrà progressivamente aggiornato, evidenziando quali e quanti libri verranno "salvati".

Chiunque con un minimo contributo anche di soli 5 euro, concorrerà alla conservazione e salvaguardia di un libro. In un'epoca in cui il digitale sta prendendo il sopravvento, non si può e non si deve dimenticare il fascino di sfogliare un libro.
Per partecipare a questa raccolta fondi, si possono utilizzare le seguenti modalità:

> Bonifico: c/o Banca Popolare di Vicenza
IBAN n. IT08X0572811810010570002351
causale: Biblioteca Salvalibro
> Assegno intestato a : CCCC Biblioteca int.le La Vigna
> PayPal: adotta@lavigna.it
> contanti presso la ns. sede

Un grazie anticipato per tutti coloro contribuiranno in varia misura alla buona riuscita dell'iniziativa.

www.lavigna.it/adottaunlibro

Si ringraziano per il sostegno gli "Amici de La Vigna"

Elenco "Benemeriti"

Accademia Italiana della Cucina-
Delegazione di Vicenza
ASCOM Associazione delle Imprese
Bagolan Giuseppe
Banca Popolare di Vicenza
Boato Maria Teresa
Clementi Luisa
CONFINDUSTRIA - Associazione
Industriali della Provincia di Vicenza
Corino Lorenzo
Dal Maso Antonio Franco
Gabaldo Giancarlo
Galante Francamaria
Maistrello Mariella
Manfredini Giovanni
Ordine degli Architetti di Vicenza
Pelle Alfredo
Riondino Alfredo
Saraconi Alberto
Tota Adriano
Veneto Banca
Visentin Gianluigi
Zaccaria Domenico

Elenco "Onorari"

Accademia Int.le La Donna e il Vino
Accademia Italiana della Vite e del Vino
Acciaierie Valbruna-Nicola Amenduni
Amici dei Parchi
Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi
Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
Balzan Stefania
Bavaresco Luigi
Bernardi Ulderico
Bertolo Gaetano
Borin Gianni
Boschetti Gaia
Boschetti Gian Paolo
Calò Antonio
Cantina dei Colli Vicentini Società
Cooperativa Agricola
Carta Attilio
Cavalli Raffaele
Claudio Zanier
Curti Luigino - Presidente 2003-2006
De Marzi Bepi
Demo Edoardo
Diamanti Ilvo
Di Lorenzo Antonio
Failla Osvaldo
Fondazione Masi
Fontana Giovanni Luigi
Forma srl
Fumian Carlo
Galla Alberto - Presidente 1995-2002
Gasparini Danilo
Lions Club Vicenza Host
Loison Dario
Margiotta Umberto
Mauro Tullio
MECC-ALTE di Diego Carraro
Montanari Massimo
Novello Elisabetta
Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995
Pertile Alberto
Rotary Club Vicenza Berici
Scarpi Paolo
Scienza Attilio
Tomasi Diego
Zamorani Arturo
Zanier Claudio
Zonin Gaetano
Zonin Gianni - Presidente 2002-2003

Elenco "Ordinari"

Assoc. Micologica Bresadola
Bertoldo Antonio
Bortolan Carlo
Breghiroli Diego
Brotto Piersilvio
Brugnolo katia
Cairoli Luciano
Cazzaro Paolo
Cegalin Enrilo
Cella Agostino
Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini
Ceolato Massimo
Cervato Gianfranco
Chittero Luciana
Cielo e Terra Spa
Circolo Fotografico Vicenza
Colombo Fulvio
CONFARTIGIANATO Vicenza - Associazione
Artigiani
Cosaro Bruno
Cristiani Giulio
Crivello Vittorio Giordano
Cunico Guido
Dal Cero Alberto
Fanton Simone
Farinello Annalisa
Frattaroli Paola
Gallo Silvano
Gaspari Ruggero Antonio
Giordano Antonio
Grigoletto Gianni
Gruppo Mastrotto
Laverda Piero Giorgio
Marcazzan Pietro
Marcuzzo Pietro
Martello Paola
Matteazzi Mariafulvia
Mosca Giuliano
Nicoletti Angelo
Olivati Simonetta
Peretto Dino
Peron Carlo
Perrot Mauro Maria
Pierobon Maria
Portinari Pierluigi
Povolo Giampietro
Pulvini Michael
Ramin Enrico
Reffo Gianfranca
Reoli Paola
Righi Luciano
Rigoni Domenico
Rigon Maria Antonietta
Rizzotto Lucia
Rossato Gianfranco
Rossi Marica
Scavazza Anna Maria
Serra Matteo
Tamburin Manuela
Tonin Paolo
Urban Carla
Vescovi Gildo
Vigel S.p.a
Vio Franco
Zanella giuseppe
Zoso Giuliano