



di DILETTA SERENI

L'INVENZIONE DI UN *gioielliere*

Ho un'amica con cui pratico un disaccordo rituale, talmente rodato che ormai i nostri scambi su questo argomento sono diventati dei siparietti comici. La mia amica commette regolarmente l'atroce crimine (ai miei occhi) di comprare il pane già affettato e insacchettato, o (parimenti atroce) se lo fa affettare in panificio quando compra il filone intero fresco («tanto lo surgelo»). Io, nipote di fornaio, cultrice del pane buono o niente pane, la guardo come si guarda il baratro della civiltà e così iniziano le affettuose schermaglie.

Mi rendo conto che da questo nostro battibecco potrebbero non dipendere le sorti dell'umanità, è vero, ma è più

Il pane è nutrimento di base e ricettacolo di simboli, ed è legato a politica, economia e storia più di quanto appaia

innervato di politica e storia di quanto appaia. Possiamo persino farlo risalire al 1928, l'anno in cui un distinto signore del Midwest con gli occhiali tondi e l'aria compita vendette il suo prototipo di macchina industriale per affettare e imbustare il pane a un'azienda panificatrice del Missouri. O forse ancora prima, al 1916, quando lo stesso signore, il fino ad allora gioielliere Otto Frederick

Rohwedder, cedette i suoi floridi negozi per fare l'inventore e finanziarsi da solo la ricerca su una tecnologia che allora non esisteva. Passò i successivi dodici anni a trasferire i suoi studi da optometrista e la sua conoscenza dei complessi ingranaggi degli orologi nel progetto di un'affettatrice meccanica, e ci riuscì solo dopo aver perso tutto e ricominciato da capo, per via di un incendio che distrusse i suoi disegni tecnici.

La macchina di Rohwedder venne in breve tempo adottata da alcune delle più grandi aziende del settore e in particolare da quella che vendeva il Wonder Bread, contribuendo non solo all'esplosivo successo del più iconico e più bianco dei pani in cassetta, ma facendo del pane imbustato e affettato

il nuovo standard, diffuso in gran parte delle case degli americani. Nella lunga storia del pane, che comincia grossomodo diecimila anni fa insieme a quella dell'agricoltura, l'invenzione di Rohwedder è come un nuovo inizio, perché rappresenta la nascita del pane industriale. E non fu l'unica, in quel primo scorcio di secolo che era scosso da trasformazioni in ogni campo. Nel 1909 Frank Shailor brevettò il primo tostapane elettrico, nel 1919 Charles Strite aggiunse al tostapane un timer e una molla, per espellere automaticamente le fette prima di bruciarle, nel 1921 fu lanciato il Wonder Bread che, complice l'estro tecnico dell'ex gioielliere, a partire dal 1928 venne venduto già affettato.

Ripercorro la storia di Rohwedder e il tumultuoso insediarsi della panificazione industriale nello stile di vita occidentale grazie a un libro appena uscito per il Saggiatore, si intitola *Storia del pane. Un viaggio dall'Odissea alle guerre del XXI secolo* e l'ha scritto Gabriele Rosso, autore e curatore per varie realtà dell'editoria gastronomica, e dottorato in Studi politici. Ed è effettivamente un viaggio, dall'antichità ai nostri giorni, che si sofferma su alcuni eventi o periodi che rappresentano tappe significative nella complessa e sfuggente storia del pane. Dal racconto biblico agli impasti medievali, dagli assalti ai forni tra Seicento e Settecento alle guerre del Novecento, fino all'introduzione dei forni domestici che ha fatto tramontare la panificazione come fatto collettivo. Il pane è nutrimento di base e insieme massimo ricettacolo di simboli e Rosso si occupa di descrivere come ogni salto tecnico che lo riguarda sia anche un salto di immaginario, tracciando collegamenti col contesto politico ed economico delle varie epoche e con le riflessioni di pensatori come Walter Benjamin, Ludwig Feuerbach, Piero Camporesi e molti altri. Alla mia amica dirò che nel suo pane affettato c'è «un segno del processo di razionalizzazione meccanica delle nostre esistenze». Lei mi risponderà che col pane affettato sta solo guadagnando tempo. E così andremo avanti. |

DILETTA SERENI

Autrice, dirige *L'Integrale*, rivista-libro pubblicata da Iperborea che racconta il mondo e le persone attraverso la cultura e le storie di cibo. Su Instagram @diletta-sereni