

Libri «Storia del pane», saggio di Gabriele Rosso: un viaggio attraverso epoche e civiltà Farina, acqua e cottura lungo i millenni

» Al centro dell'alimentazione umana da sempre, il pane nel tempo ha assunto una carica simbolica e significati ben definiti, spesso addirittura proverbiali. Gabriele Rosso in «Storia del pane» (Il Saggiatore, 184 pagine, 17 euro), accompagna il lettore attraverso una vicenda culturale affascinante, seguendo l'alimento basilico della nostra nutrizione lungo i millenni, a partire dal passaggio dal Paleolitico al Neolitico - e dunque dalla nascita dei cereali selvatici e dall'invenzione dell'agricoltura - attraverso la cultura egizia e quella greco-romana, lungo il Medioevo e l'Età Moderna, sino ad arrivare all'oggi, con tutte le neo-problematiche dietologiche di una società industriale e tecnologicamente avanzata, in cui può avvenire che un in-

dividuo come Jonathan Blackley, esperto di videogames, si sia speso in una sorta di tentativo di resuscitare il pane degli Egizi utilizzando la bioarcheologia, così come si potrebbe (si scherza, eh) resuscitare una mummia. Lo studioso è attento, più che ad una storia tout court dell'alimentazione, a descrivere il pane nei suoi aspetti antropologici e culturali, con particolare attenzione ad esempio alle valenze religiose nei grandi credi monoteisti, ma anche in quelli pagani; o nel folklore. Viene in mente a chi scrive ad esempio il pane degli sposi nella tradizione sarda, pane rituale descritto in una immortale scena di «Accabadora» di Michela Murgia, ma non solo, ovviamente. Sono pagine affascinanti, queste di Rosso, che vanno a richiamare

gli aspetti filosofici del pane (da Feuerbach in avanti), le sue implicazioni sociali - pane bianco per i ricchi, pane nero per i poveri - e finanche quelle legate al potere politico (per molto tempo infatti chi controllava, come feudatari, il processo di fabbricazione del pane, era detentore del potere), con la relativa denigrazione dei mugnai intesi spesso come strumento del potere - non è un caso, sapete, che l'idealista fuoritempo massimo Don Chisciotte volle assalire, nella sua iperbolica fantasia visionaria, proprio dei mulini a vento.

Anche se manca il riferimento al pane nel racconto fiabesco (sarebbe stato un ingrediente illuminante) la disamina risulta comunque particolarmente avvincente. Tra drammatici assalti ai forni - il cui assedio era inteso

come atto rivoluzionario vero e proprio (come nel Manzoni) - tecniche di panificazione, soavi lievitazioni e parentele strette con la birra, il volume offre spunti storico-speculativi davvero interessanti, oltre a diverse curiosità. E oggi? Rosso mette in luce anche la situazione attuale, come si diceva, in cui, mentre si decreta la morte del pane - che pure un tempo aveva persino identificato la specie umana come tale (l'epiteto omerico che identifica l'essere umano civilizzato è appunto «mangiatore di pane») - i giovani e meno giovani d'oggi, che non hanno vissuto la guerra e le sue privazioni, si fanno soffocare dalla perniciosa superfetazione dei prodotti dell'industria dell'alimentazione. È proprio vero che non si vive di solo pane.

Camillo Bacchini

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Storia del pane

ed. Il Saggiatore
pag. 184
euro 17.



Cibo e simbolo

Il pane viene descritto nei suoi aspetti antropologici e culturali.