

Bianco, a fette o lisergico: storia del pane, ieri e oggi

APPENA SFORNATO Un saggio ripercorre usi e consumi del cibo più povero e amato, tra realtà e mito: dalla Bibbia agli Egizi, dai "Promessi sposi" alla Rivoluzione francese

» Maurizio Di Fazio

Da Omero che ci eternò come "mangiatori di grano o di pane" al Dio del Nuovo Testamento che si fece "pane vivo, disceso dal cielo". E poi "dacci oggi il nostro pane quotidiano", fulcro della preghiera cattolica, o il miracolo della moltiplicazione dei pani e dei pesci, mica delle gallette di riso. Tuttavia, non di soli rimandi ultraterreni è fatta questa *Storia del pane. Un viaggio dall'Odissea alle guerre del XXI secolo*, scritta da Gabriele Rosso per **Il Saggiatore**.

Come osservò Braudel, "la trinità - grano, farina, pane - riempie la storia d'Europa. È la più grande preoccupazione delle città, degli Stati, dei mercanti, degli uomini". Parole sacrosante, anche se i numeri dicono di un'inversione di tendenza: se nel 1980 si consumavano, in Italia, circa 84 chilogrammi di pane pro capite all'anno, nel 2024 questa cifra è precipitata a 30", cioè circa 80

grammi al giorno. Lontana l'era in cui i prodotti di origine farinacea "potevano determinare il 70-80% della dieta". Sarà che, intorno al 1780, pagnotte *et similia* erano "11 volte meno care della carne macellata e 65 volte meno del pesce di mare fresco", mentre adesso possono costare un occhio della testa.

Tutto iniziò con la nascita dell'agricoltura in Mesopotamia e specialmente tra gli egizi: lì il pane contribuì "alla costruzione delle piramidi, sfamando migliaia di lavoratori". Niente male nemmeno il *link* con i misteri eleusini dell'antica Grecia, in cui si consumava "un pane dal potere psichedelico a base di segale cornuta". Un pane più o meno rudimentale, e più o meno commestibile, era diffuso tra i romani e nel Medioevo: se gli indigenti mescolavano qualsiasi sostanza alla farina (dalle ghiande alla terra), ben altra bontà esalava il pane di corte, del papa, del cavaliere e persino quello del lacchè.

Eccoci agli assalti ai forni dell'età moderna, come nei *Promessi sposi* di Manzoni: "Le

strade di Milano ribollivano di fame e di rabbia, e alcuni cominciarono a depredare i garzoni". Pure il protagonista dei *Miserabili* di Hugo finisce in carcere per aver rubato un pane. Duri quei tempi di carestie, epidemie e discriminazione di classe. Con i contadini costretti a "portare il loro grano al mulino del signorotto, che per macinare e restituire farina buona imponeva una tassa sul raccolto". E pur non essendo mai stata proferita da Maria Antonietta, la celebre frase "se non hanno più pane, che mangino brioche" riassume bene lo spirito della Rivoluzione francese. Mentre le manifestanti che gridavano "vogliamo il pane, e anche le rose", sono quintessenza proto-femminista.

L'exkursus di Rosso si apparcchia infine sulle tavole del 900: le rivoluzioni scientifiche e tecnologiche (dalle mietitrici meccaniche alle intuizioni di Pasteur e di Christian sulla fermentazione) tirano la volata all'avvento del pane universale

e facile, industriale, asettico, privo di gusto, perfetto per nutrire le masse e i soldati in guerra. Il già affettato e insalubre (perché pieno di additivi) Wonder Bread giunge a conquistare, negli anni 30, il 90% del mercato. Assurdo, ma vero.

Molto meglio il pane azzimo, non lievitato, della tradizione ebraica. Fino al golpe soffice e croccante degli ultimi anni, con la rimonta della pasta acida e del lievito madre e il rinascimento della panificazione artigianale: la rivincita del pane nero su quello bianco. Una volta il primo era appannaggio dei poveri e il secondo *status symbol* della nobiltà e della borghesia. Oggi è l'esatto contrario, e nei mesi di confinamento del Covid ci reinventammo campioni del pane fatto in casa. Un ritorno (passeggero) alle basi, straordinarie, immarcescibili. "I sapori semplici danno lo stesso piacere dei più raffinati, l'acqua e un pezzo di pane fanno il piacere più pieno a chi ne manca", così parlò Epicuro.

NUMERI

84

CHILOGRAMMI

Consumo di pane pro capite all'anno in Italia nel 1980

30

CHILOGRAMMI

Consumo di pane pro capite all'anno in Italia nel 2024: oggi ne mangiamo appena 80 grammi al giorno

90%

VENDUTISSIMO MA "TOSSICO"

Negli anni 30 il "Wonder Bread" americano, un pane già affettato e pieno di additivi, era il più consumato al mondo, pur essendo "tossico"

Dacci oggi

Il pane,
l'alimento
per eccellenza
FOTO ANSA

IL LIBRO



» **Storia del pane**
Gabriele Rosso
Pagine: 184
Prezzo: 17 €
Editore:
Il Saggiatore

