

PRESIDENZA DELLA REPUBBLICA

La decisa affermazione della lingua italiana ha permesso nei secoli di unire nel seno della nostra civiltà una grande molteplicità di culture locali. La varietà di espressioni del vissuto quotidiano, l'inventiva e la straordinaria ricchezza di tradizioni artigianali del nostro popolo hanno trovato nella lingua comune un efficace strumento di valorizzazione.

Il nostro pane dalle mille forme e dai diversi sapori e profumi, cibo primario e fra tutti *il più semplice ed onesto*, è il simbolo di questo connubio e rappresenta al meglio la diversità e insieme la tipicità locale.

Il tema "Lingua e Pane d'Italia", intorno al quale si sviluppa questa nuova iniziativa del "Progetto Giovani", ripercorre l'avvincente storia dei due elementi fondamentali della vita dell'individuo e della società.

Nella lingua c'è tutto. Nella lingua è tutta la storia di un popolo. La "parola" è, prima di tutto, poesia, pòiesis, ossia creazione. La lingua sarà la vostra chiave d'accesso al tesoro della conoscenza di ciò che chiamiamo Italia.

Il Presidente della Repubblica
CARLO AZEGLIO CIAMPI

Roma, Palazzo del Quirinale.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Tra le diverse iniziative previste nell'ambito del "Progetto Giovani", che il Segretariato Generale della Presidenza della Repubblica ha realizzato in collaborazione con questo Ministero, il Progetto "Lingua e Pane d'Italia" mira a stimolare la riflessione su due temi di ampia valenza educativa, quello della grande varietà delle culture locali e quello dell'unità culturale rappresentata dalla lingua italiana. Testimone e punto di riferimento del percorso che accomuna i due temi è il "pane", inteso nei suoi elementi simbolici e storici, nella varietà delle terminologie locali, nonché nei suoi aspetti nutrizionali, gastronomici, economici e occupazionali.

Il "Progetto Giovani", voluto dal Presidente della Repubblica, costituisce un ponte ideale tra la più alta Funzione istituzionale del Paese e il mondo della Scuola. Il MIUR, dal suo canto, attraverso le sue strutture centrali e regionali si rende parte attiva perché l'iniziativa rientri nei piani dell'offerta formativa e perché giunga alle scolaresche l'invito a diventare protagonisti del Progetto medesimo.

Il Progetto attuale, proposto ed elaborato dall'Accademia della Crusca e diramato da questo Ministero, ha destato vivo interesse nelle nostre scuole, che – dai Licei classici e scientifici agli Istituti tecnici, alberghieri e d'arte – hanno operato in stretta collaborazione tra loro e si sono avvicinate a prestigiose istituzioni, come l'Accademia della Crusca e l'Istituto dell'Atlante Linguistico Italiano, e a un settore vitale del mondo del lavoro, quello della produzione artigianale del pane, con la sua ricchezza di valori.

Il Progetto trova la sua espressione più significativa nella Mostra allestita nella splendida cornice della Tenuta Presidenziale di Castelporziano, con la collaborazione della Direzione Generale per il Personale della scuola e della Direzione Generale per gli Ordinamenti scolastici. L'INDIRE – Istituto Nazionale di documentazione per l'innovazione e la ricerca educativa – è intervenuto con le proprie competenze e strutture tecniche per collegare l'attuazione del Progetto agli obiettivi di formazione dei docenti.

È nei nostri propositi acquisire stabilmente i risultati di questa iniziativa mediante strumenti di documentazione che allarghino la fruizione di questa importante esperienza.

Il Capo del Dipartimento per l'Istruzione PASQUALE CAPO

Nato 80 anni fa da una Mostra Didattica Nazionale sugli aspetti innovativi della scuola, l'INDIRE, "Istituto Nazionale di Documentazione per l'Innovazione e la Ricerca Educativa", ha accompagnato negli anni l'evoluzione del sistema scolastico italiano.

È in questa prospettiva che oggi collabora all'organizzazione della mostra "Lingua e Pane d'Italia", un'iniziativa che mira a documentare le migliori pratiche del panorama scolastico nazionale, sottolineando il valore della lingua e della cultura italiana.

Con i suoi mezzi e grazie all'esperienza acquisita in questi anni, l'INDIRE permetterà a un vasto pubblico di visitare la mostra di Castelporziano, trasportandola virtualmente all'interno della sua piattaforma telematica, nell'ambiente di "Puntoedu", il grande piano di formazione progettato e realizzato allo scopo di consentire l'apprendimento online a tutti gli insegnanti della scuola italiana. Mediante l'utilizzo delle tecnologie più avanzate, i docenti hanno l'opportunità di conoscere le numerose e diverse esperienze didattiche, entrando a contatto con nuovi linguaggi e nuovi modi di fare scuola. S'intende così contribuire a diffondere la conoscenza della lingua e della cultura italiana in Europa e nel mondo, mettendo in luce le sue peculiari caratteristiche, la sua originale natura e la sua specifica funzione.

Con questo progetto, l'INDIRE sottolinea il suo impegno per una ricerca educativa che, attraverso un'ampia documentazione e con una particolare attenzione all'innovazione, sia sempre più aderente ai bisogni della scuola e offra idee e strumenti per la sua crescita.

Il Presidente dell'INDIRE ONORATO GRASSI

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

La Mostra “Lingua e Pane d’Italia” accosta due temi apparentemente distanti, che si scoprono invece strettamente collegati: come la lingua è strumento insostituibile di vita e di pensiero per l’individuo e per la società, così il pane è alimento fondamentale di molte civiltà umane e in particolare di quelle che hanno le radici nel bacino del Mediterraneo. Non a caso nel *Convivio* Dante esalta il nostro giovane volgare definendolo «*quello pane orzato del quale si satolleranno migliaia, e a me ne soperchieranno le sporte piene*».

Se questo è il tema di fondo di tale accostamento, nel quadro della realtà italiana esso acquista anche un significato specifico: ci permette di scoprire da una parte la funzione unificante e di progresso nella civiltà moderna affidata alla lingua nazionale, dall’altra parte la straordinaria ricchezza delle tradizioni locali.

Intorno ai temi dell’unità e della diversità, come valori complementari e inscindibili della civiltà italiana, si svolge infatti l’itinerario costruito in questa Mostra. Il rapido costituirsi e il lungo cammino della nostra lingua, che ha presto unificato la cultura intellettuale della popolazione italiana e ci ha preparati a diventare una nazione politica, è il tema illustrato dall’Accademia della Crusca con testi di efficace sintesi e altre raffigurazioni. All’Istituto dell’Atlante Linguistico Italiano e ai Panificatori di varie regioni è spettato il compito di documentare, con altri testi e immagini e con l’esibizione materiale di prodotti, le numerosissime varietà di forme, qualità e denominazioni del nostro pane. Gli alunni di tante scuole diverse hanno trattato, con grande libertà e fantasia, sia l’uno che l’altro tema.

L’Accademia della Crusca ha trovato nella dichiarazione dei suoi compiti, e anche nell’esplicazione del suo allegorico nome, un forte motivo per dedicarsi a questa iniziativa, sostenuta dalla generosa collaborazione di varie istituzioni coinvolte e realizzata soprattutto grazie all’entusiasmo di docenti e studenti che l’hanno fatta propria.

Il Presidente dell’Accademia
FRANCESCO SABATINI



Emblema dell’Accademia della Crusca (1584).
Vi è rappresentato il *frullone*, macchina per ottenere farina raffinata.

PANIFICATORI di Lombardia, Roma, Sassari, Milano...

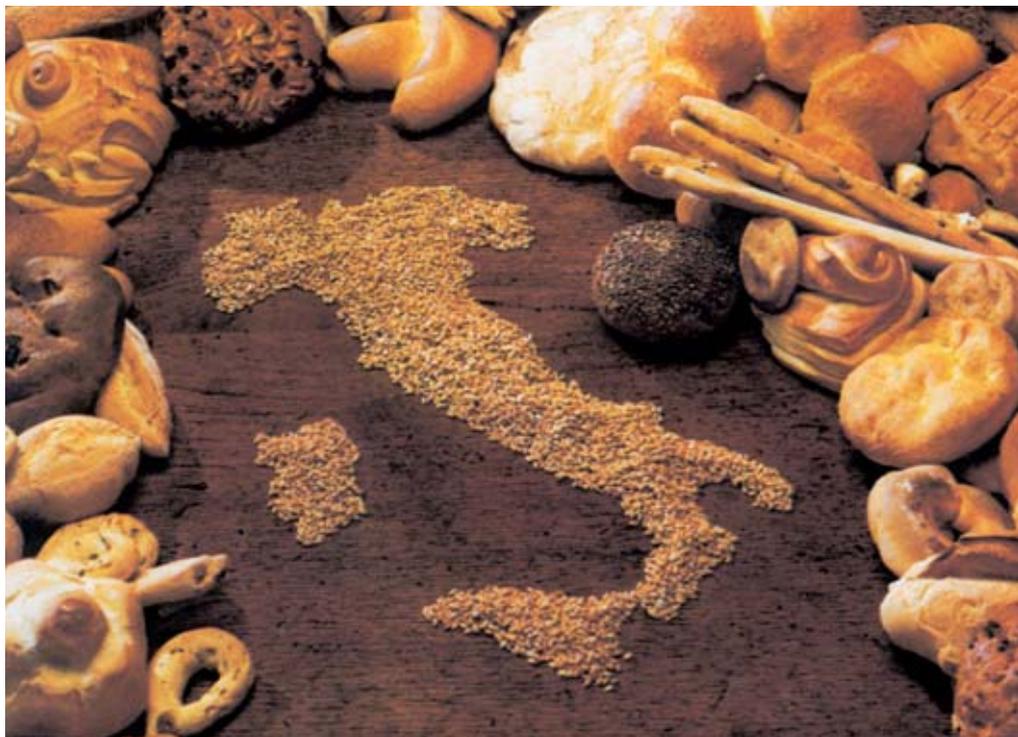
Per me e per tutti i membri della nostra Associazione è motivo di grande soddisfazione vedere che un'iniziativa da noi attuata a Milano nell'aprile 2005 ha avuto un seguito così importante. La collaborazione tra i Panificatori milanesi e l'Accademia della Crusca, avviata in occasione dell'inaugurazione della nostra nuova "Casa del Pane" che ha accolto la mostra permanente "Dalla lingua alla Nazione", ha infatti sollecitato studiosi della lingua, dei dialetti, dell'economia e della storia del pane a condurre ricerche nel terreno comune della cultura alimentare del nostro Paese. I contenuti appena delineati in quell'incontro hanno così trovato più ampio sviluppo in questa mostra che sintetizza i risultati del "Progetto Giovani" del 2006, la stimolante proposta che la Presidenza della Repubblica lancia annualmente al mondo della Scuola.

Come Presidente dell'Associazione milanese mi onoro, in virtù del passo che questa ha compiuto per prima, di prestare qui la mia voce anche alle altre Associazioni locali – della Lombardia, di Roma e di Sassari – che hanno raccolto prontamente il nostro invito e partecipano a questa mostra con i loro prodotti, retaggio delle meravigliose e diversissime tradizioni del nostro pane quotidiano, del pane fresco che ogni notte si prepara nei mille forni artigianali di città e paesi e ogni mattina costella il territorio d'Italia di tanti sapori e profumi inconfondibili.

I Panificatori italiani sono consapevoli del valore culturale e socioeconomico di queste tradizioni e sono impegnati per farle conoscere e apprezzare per tramandarle alle generazioni future.

Il Presidente dell'Associazione dei Panificatori e Pasticcieri di Milano e Provincia
ANTONIO MARINONI

L'Italia composta con chicchi di grano (Manifesto di *Mipan* 1987).

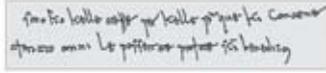


Nuovi linguaggi rivelano il nascere della civiltà italiana

Disgregazione del latino parlato e nuovi usi scritti. I Siciliani

Con il disfacimento dello Stato romano e le invasioni di altri popoli, il territorio dell'antica impero si frammenta anche linguisticamente. Il latino resta unitario nella cultura scritta, ma nel parlato si diversifica in molte varietà, più marcate che altrove in Italia: sono questi i volgari.

Tra il IX e il X secolo in varie regioni italiane cominciano ad apparire, accanto ai testi in latino e sulla loro scorta, testi scritti in volgare. I primissimi documenti del genere sono: un breve messaggio graffiato su un affresco a Roma



(920-940); alcune formule giuridiche in Campania (960-963); e, nei secoli XI e XII, un po' d'aperitivo contrattati, testi religiosi, poesie d'amore e d'altro genere.

Un primo testo d'autore è il *Canzone dello Cusano* di san Francesco (1223-8). Gli stessi rapporti che legano tra loro le città di mare - Genova, Pisa (che estende il suo dominio in Corsica e in Sardegna), Amalfi, Messina, Bari, Ancona, Venezia (che si proietta in Dalmazia e nell'Egitto) - favoriscono il formarsi di una "lingua franca" di stampo italiano adatta ai traffici marittimi. Nell'entroterra, invece, la mancanza di una lingua volgare unitaria fa spazio all'uso del provenzale e del francese.

La prima iniziativa di creare una lingua letteraria di base italiana, capace di diffondersi più ampiamente in Italia, viene dalla Sicilia, quando Federico II di Svevia (1194-1250) chiama alla sua corte rimatori d'ogni provenienza e li induce a portare in "siciliano illustre": nasce così, e fiorisce tra il 1230 e il 1260 ca., la **Scuola poetica siciliana**. Ne è caposcuola **Giacomo da Lentini**, inventore del sonetto, la più tipica struttura metrica italiana, viva ancora dopo secoli e accolta anche in altre letterature europee.

Firenze, Dante e Giotto

Nella seconda metà del '200 si registra un forte sviluppo economico, sociale e culturale, promosso soprattutto dalla borghesia mercantile, nelle città dell'Italia centrale e settentrionale: su tutte emerge Firenze, popolata di artisti e poeti. In questo ambiente si formano, e manifestano la potenza del loro genio, **Dante Alighieri** (1265-1321) e **Giotto di Bondone** (1265-1337). Le loro opere, rispettivamente nei campi della letteratura e delle arti, danno immediata visibilità a quella che da allora in poi si riconoscerà come la **civiltà italiana**.

L'idea di una lingua letteraria italiana, la "lingua di sì", come realtà avviata in Sicilia e introdotta in Toscana, viene affermata decisamente da Dante e trova poi ammissione definitiva nella sua *Commedia*. Con il suo contenuto di valore universale, i vivaci riferimenti alle vicende del proprio tempo, la potenza dell'invenzione poetica, il poema (gesto definito "divino") desta subito enorme interesse in tutta l'Italia e vi diffonde la **lingua fiorentina**.

Tutte le vicende d'Italia saranno segnate dall'esistenza di Dante. Il legame con la sua lingua e i suoi forti richiami al tema dell'unità politica, perduta alla fine del mondo antico e da ricuperare, hanno agito per secoli da principale fondamento della coscienza culturale e nazionale italiana.



Le "tre corone"

Un potente rilancio all'opera di Dante viene subito dopo dall'apparizione e dalla strepitosa fortuna di altre due opere realizzate nella stessa lingua: le *Rime* (note anche con il nome di *Canzoniere*) di **Francesco Petrarca** (1304-1374) e il *Decamerone* di **Giovanni Boccaccio** (1313-1375). Alla fine del '300 la lingua della "tre corone" fiorentine è il pilastro centrale dell'intero edificio dell'italiano letterario. E ormai sorta, tra le altre letterature d'Europa, la giovane letteratura italiana, che comincia a diffondersi anche fuori d'Italia.



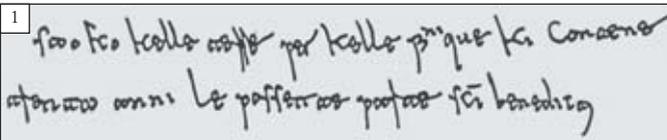
Accademia della Crusca

Il cammino della lingua italiana

Pale degli Accademici della Crusca: *Inferno* e *Grattugiato*.



5



1. "Sao ko kelle terre, per kelle fini que ki contene, trenta anni le possette parte sancti benedicti". Formula di giuramento in volgare, Placito di Capua, marzo 960.



2. Domenico di Michelino, *Dante e il suo poema*. Firenze, Duomo. 1465.

Accademia della Crusca

Il cammino della lingua italiana

Pale degli Accademici della Crusca: *Lievito e Duro*.



6

3. Il Presidente Ciampi, Accademico *honoris causa*, tiene un discorso sulla lingua nella sede dell'Accademia (9 aprile 2002).

4. Carta linguistica dell'Europa (particolare).



Una lingua per essere nazione nel mondo

Le lingue nazionali e le sfide dell'età contemporanea

Le moderne lingue nazionali europee sono lo strumento principale col quale sono state costruite e possono esser nutrite e vitalizzate per lungo tempo ancora le nostre civiltà. L'indispensabile processo di armonizzazione della vita dei rispettivi popoli, che sembra togliere valore alle specificità, ha molti esiti, per il bene comune, che i singoli patrimoni di cultura siano non sempre più complementari e che ogni individuo partecipi a più d'uno di essi.

Neppure la necessità di un mezzo di comunicazioni linguistica di dimensione mondiale può portare alla rapida sostituzione di alcuno di tali strumenti, essenziali per la vita interna organizzata di ogni comunità nazionale e per essere nazione nel mondo.

Per la coscienza degli Europei si è aperta una nuova fase storica, in cui le lingue e le culture del continente acquistano nuovo valore: esse legano il passato di ogni popolo al futuro comune, sono il contributo di ognuno al patrimonio condiviso di un popolo più vasto.



Lo sviluppo degli studi linguistici e la linguistica europea. Evoluzione e compiti dell'Accademia della Crusca

Nel 1923 la quinta edizione del *Dizionario* della Crusca giunge, con l'indifferenza volente, alla fine della lettera O. Ma il ministro dell'Istruzione Giovanni Gentile, proponendosi di creare a Roma, sotto gli auspici del regime, un contraltare all'Accademia, toglie i finanziamenti all'impresa, che s'interrompe. Vi sono proteste degli scrittori. L'Accademia coglie l'occasione per mutare obiettivi: considera inutile il normativismo linguistico ufficiale, mentre avverte l'urgenza di promuovere una scuola di alta filologia ("Centro di Studi di Filologia Italiana") per l'edizione critica dei testi classici. I maestri di questa scienza si concentrano a Firenze e qui anche si istituisce, nel 1938, la prima cattedra di una disciplina fondamentale: la *storia della lingua italiana*. Ne è titolare Bruno Migliorini, fondatore anche della rivista "Lingua nostra" e presidente della Crusca dal 1949 al 1963. Nel 1939 l'Accademico della Crusca Alfredo Schiavini è chiamato alla seconda cattedra della stessa disciplina a Roma.

Ha inizio con gli anni Sessanta il grande sviluppo degli studi sull'italiano e delle altre scienze linguistiche: nel 1980 si celebra il millenario del *Placito di Capua* ed esce la *Storia della lingua italiana* di Migliorini; nel 1967 viene fondata la "Società di linguistica italiana", alla quale aderiscono studiosi di molti Paesi e soprattutto giovani.

Negli anni di presidenza di Giacomo Devoto (1963-1972) e di Giovanni Nencioni (1972-2000) l'Accademia della Crusca assume sempre più il carattere di principale istituzione di riferimento per gli studi di filologia e linguistica italiana in Italia e nel mondo. Da vita al nuovo e più ampio progetto di un *vocabolario "storico" della lingua italiana*, inteso cioè a documentare e non a regolare l'uso della lingua (che è nata l'"opera del *Vocabolario Italiano*"), Istituto gestito dal CNR; essa nel proprio seno i "Centri" di Lessicografia e di Grammatica; nel 1996, con il periodico "*La Crusca per voi*" apre un dialogo con la scuola e con il pubblico più ampio sui problemi della norma linguistica.



Di anno in anno l'Accademia della Crusca attua iniziative, sotto il patrocinio del Capo dello Stato, per diffondere la coscienza dei valori civili della lingua nella nostra comunità nazionale e della sua funzione di tramite di cultura da e verso tutti i popoli del mondo. Negli anni 2001-2003 è stata tra i promotori della "Federazione Europea delle Istituzioni Linguistiche Nazionali" (constituita a Stoccolma il 14 novembre 2003) che abbraccia tutti i Paesi membri dell'Unione ed è sostenitrice di una politica di salvaguardia delle lingue nazionali come "patrimonio comune di ogni abitante dell'Europa".



Il frullone, una macchina d'avanguardia

Nell'emblema dell'Accademia una macchina nuovissima

Nella seconda metà del '500, in una vasta area dell'Europa centrale e occidentale, l'introduzione di un dispositivo meccanico per abburattare (da buratto "saturato") le farine servì il processo di macinazione dei grani e la purificazione. La prima attestazione del "pulcherrimum instrumentum" è in un'opera dell'illustre medico milanese **Girolamo Cardano (1550)**.

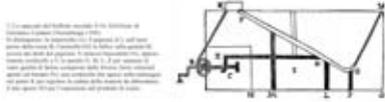
L'apparecchio, chiamato in Italia *frullone*, si componeva in origine di una semplice cassa e, all'interno di questa, di un setaccio scosso da una bacchetta e da una ruota dentata che permeavano - a un operario che girava una manovella - di abburattare in continuo la sostanza greggia.

La fase delicata dell'abburattamento, fino ad allora esercitata da artigiani che maneggiavano direttamente il setaccio, progressivamente si fece più spedita (da discontinua divenne continua), più accurata (si estese e perfezionò la gamma di farine e semole), meno costosa (si ridussero gli scarti, fu ridimensionato il numero degli addetti e se ne dequalificò la mansione).

Tutto ciò cambiò verso la fine del '500, quando si diffuse in Europa l'uso di mulini a pietra. L'industria del frullone si sviluppò principalmente nelle città. L'installazione spingeva le autorità ad accogliere fondamentali innovazioni proprio nel comparto più dominato dalla tradizione e più soggetto alla tutela di istituzioni arcaiche come le anime o le corporazioni cittadine.



Emblema dell'Accademia della Crusca (1626)



Il frullone, macchina usata fino al 1800 per abburattare le farine. È formato di un setaccio sostenuto da una bacchetta e da una ruota dentata che permeavano a un operario che girava una manovella - di abburattare in continuo la sostanza greggia.

Una scelta "modernista", ispirata anche al buon governo civico

L'inclusione del frullone nell'iconografia della Crusca, a partire dal 1584, fu il valore di una professione di fede modernista: le questioni della lingua vanno affrontate con gli strumenti nuovi (come l'ingegno dell'uomo) e con la disposizione. Non a caso gli Accademici si interessarono molto anche di terminologia tecnica e scientifica.

Ma distinguere la buona dalla cattiva lingua è una pratica che si rivela anche forte senso civico. L'esame degli Accademici viene infatti riproposto allo scandaglio, l'esperienza compiuta dai funzionari dell'ancona per stabilire in modo pubblico, ufficiale, "oggettivo" il saggio di estrazione della farina dal grano. L'invenzione del buratto meccanico rende lecita l'attribuzione di ricchezza a grandezze commensurabili i frutti della natura come dell'arte.

Verso una scomposizione razionale del prodotto

L'introduzione e il successivo perfezionamento del frullone indussero in Italia trasformazioni fondamentali, in termini di qualità e produttività, nella filiera grano-farina-derivati. La meccanizzazione moderna è un portato dell'industrializzazione ottocentesca, ma il perfezionamento dell'abburattamento già nel tardo Cinquecento avviò quella razionale diversificazione del prodotto che è precondizione della meccanizzazione del settore.

A partire dagli anni Trenta del '600 operavano buratti a tambolo di grandi dimensioni che utilizzavano veli di seta di finezza graduata, secondo titoli prefissati, per la razionale scomposizione di farine e semole.

Il processo di innovazione, imbevuto nell'ambito degli stessi laboratori artigiani, fu decisivo nell'affermare l'immagine dell'Italia come culla del pane e della pasta.



Il frullone, macchina usata fino al 1800 per abburattare le farine. È formato di un setaccio sostenuto da una bacchetta e da una ruota dentata che permeavano a un operario che girava una manovella - di abburattare in continuo la sostanza greggia.



Accademia della Crusca

Il cammino della lingua italiana

Pale degli Accademici della Crusca: *Azzimmo e Gabellato*.



7

5. Raffigurazione di un buratto a tambolo in una stampa di Giuseppe Maria Mitelli (Bologna 1688).

6. Impresa fondata a Köthen nel 1617, sul modello dell'Accademia della Crusca, dal principe Ludwig von Anhalt, divenuto Accademico nel 1600.

5



6



Atlante Linguistico Italiano

Parole e cose dell'Italia dialettale: un viaggio straordinario tra passato e presente



1. Donna che inforna il pane a Marebbe (BZ), 1938.



2. Donna al setaccio ad Alberobello (BA).

8

3. Particolare della carta "Pagnotta/Filone": area centro-meridionale.



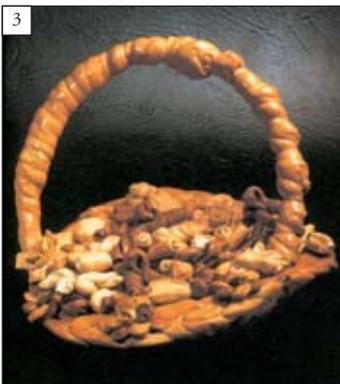
Duemila aziende di panificazione artigianale, diecimila addetti occupati e un giro d'affari di oltre cinquecento milioni di euro di fatturato annuo fanno dei Panificatori di Milano e Provincia una delle organizzazioni professionali più attive del territorio lombardo. È loro preciso interesse tutelare e garantire la qualità e la genuinità del pane, re degli alimenti. La loro forza è nei bisogni del vivere quotidiano, ma imprescindibilmente anche nella qualità del loro prodotto.

Di remote origini, la Panificatori è oggi una delle realtà sindacali più interessanti e vitali del capoluogo milanese. Il suo prodotto – per usare le parole del cardinale Dionigi Tettamanzi, arcivescovo di Milano – è “simbolo di laboriosità, condivisione e spiritualità”.



1. Catasta di *michette*.

2-3. Cesti e fiori di pane.

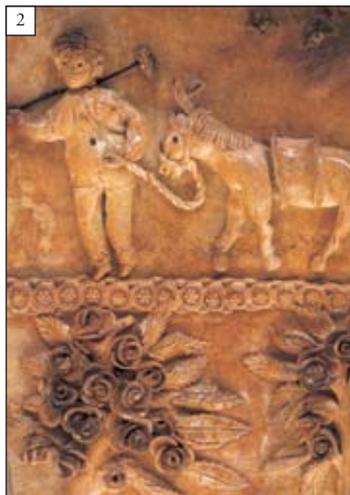


Panificatori

Sassari e Sardegna

10

2. Pane degli Archi di Pasqua
in forma di bassorilievo,
San Biagio Platani.



1. Il pane *carasau*.

RICETTA PANE CARASAU

Ingredienti per 4 persone:

500 g di farina bianca
500 g di semola
200 g di lievito madre
sale

sciogliete il lievito madre in poca acqua tiepida e impastatelo con qualche manciata di farina e semola. Al termine date all'impasto la forma di una palla e ponetelo su un panno infarinato; spolveratelo con altra farina, sistematelo in un cestino, e avvolgete il tutto con un telo e un altro panno. Tenete al caldo per una notte.

Tempo: 30 minuti
riposo: 12 ore

unite la restante semola e farina all'impasto fermentato, aggiungente un po' di acqua tiepida leggermente salata e lavorate a lungo con i pugni. Ridate infine all'impasto una forma tondeggiante, copritelo con un panno e fatelo lievitare per circa un'ora.

Tempo: 30 minuti
riposo: 1 ora

riducete l'impasto in pezzi, e modellateli in cilindri piuttosto grossi; tagliate poi ciascun cilindro in fette di circa quattro centimetri di spessore. Con il matterello, spianate le fette in sfoglie sottilissime e riponetele man mano su un asse coperto da un panno di lino o cotone infarinato; nell'impilarle abbiate cura di tenerle separate l'una dall'altra per mezzo di altri panni infarinati. Continuate fino ad esaurire l'impasto, quindi fate lievitare per almeno un'ora.

Tempo: 1 ora
riposo: 1 ora

infornate, aspettate che la sfoglia si gonfi quasi come un palloncino e sfornate subito. Con un coltello affilatissimo tagliate per il largo la sfoglia in due metà, e sistematele l'una sull'altra con la parte interna rivolta verso l'alto. Fate raffreddare, poi mettete nuovamente in forno per la biscottatura. Aspettate che le sfoglie si indorino e sfornatele sistemandole ancora calde l'una sull'altra perché non si deformino.

Tempo: 1 ora e 30 minuti
riposo: 1 ora

Cibo identità società

"La cucina di una società è un linguaggio nel quale essa produce inconsciamente la sua struttura."

Claude Lévi Strauss

L'alimentazione è prodotto culturale dell'uomo, espressione di saperi e di codici comunicativi, sintesi simbolica di tradizioni, comportamenti, identità'.

IL PANE E L'IDENTITA' DI GRECI E ROMANI ANTICHI



Uomini che mangiano pane - Es, Op.82
Il regime alimentare delle civiltà classiche era basato su cereali, vino e olio, prodotti tipici del territorio, considerati doni degli dei ed eletti a segno concreto e visibile della loro identità culturale in opposizione alle barbarie.



LE SUE LEGITTIMAZIONI: MITO- FILOSOFIA-MEDICINA

Stele V a.C. Demetra, Core e Trittolemo, l'eroe cui sono affidati i segreti della cerealicoltura. Il mito di **Demetra-Core** esprime il mistero metamorfico della terra che produce le spighe, del chicco che diventa grano; il culto misterico ne sancisce la legittimazione religiosa.



Demetra, Core e Trittolemo, V a.C.

Il filosofo Anassagora legittima l'uso dell' *artos* (pane-cibo): nel pezzo di pane che ingeriamo sono compresi tutti gli infiniti semi della carne, del sangue, delle unghie.

La Scuola Ippocratica riconosce nei doni di Demetra l'elemento base per uno stato di buona salute fisica e psichica e colloca il pane

Il rapporto dei Romani con il pane ha le radici nella tradizione mitico- rituale greca, ma assume una forte valenza politica. Problema agrario, uso strumentale delle frumentationes, manipolazione del consenso attraverso religione, letteratura e arte connotano età repubblicana e augustea.



Pulphagi (mangiatori di polentadi farro) sono detti i Romani in Plauto. Dal II a.C. si affermò il pane, che assunse forme sempre più varie: dal focacius, cotto sotto la cenere, all'*ostrearius* per le ostriche, all'*ador* per le offerte votive

Panis deriva da *pa-, radice connessa con l'idea di nutrimento, presente in *pastus*, *pastor*, *pabulum*, termini del mondo agricolo rurale, che è per il *Romanus civis* riferimento costante della sua



La *Saturnia tellus* (terra di Saturno), simbolo della fecondità italica.



Affresco con distribuzione gratuita di pani offerti da un panettiere in toga bianca, candidato a una carica pubblica



La manipolazione delle masse passava attraverso elargizioni di pane e offerte di divertimenti



Rito nuziale celebrato con la *confarreatio* che prevedeva l'offerta a Giove di una focaccia di farro



Istituto Statale SS. Annunziata Firenze tel.: 055226171

1. Distribuzione gratuita di pani nell'antica Roma (affresco).

2. Rito nuziale con offerta a Giove di una focaccia di farro (bassorilievo).



3. La madia.

4. Il *pandiramerino*: pane aromatizzato con rosmarino e uvetta, preparato per tradizione il Giovedì Santo.



Una storia comune

Il pane toscano è **sciocco**.
Esistono almeno tre diverse ipotesi sulla sua origine:

- il blocco del commercio del sale, nel 1100, da parte dei Pisani, rivali dei Fiorentini
- il costo eccessivo del sale per la popolazione
- il gusto particolarmente saporito del companatico



...“ Di Santi, per fortuna, ce n'è pochi in Toscana, e grazie a Dio son della stessa pasta del pane casareccio, che è senza sale, un po' sciocco, ma di grano puro...
(C. Malaparte, *Maledetti toscani*)

Il pane in Toscana, fino agli inizi del '900 veniva fatto in casa. Fare il pane era un compito delle donne della famiglia che seguivano un rituale legato ai significati religiosi di questo cibo. La massaiata preparava il pane nella **madia**, partendo da un piccolo monte di farina al centro del quale veniva posto il **formento** bagnato con acqua tiepida. Il tutto veniva lasciato riposare per l'intera notte. Il mattino seguente, si impastava e lavorava a lungo la massa. Questa era poi tagliata nelle varie forme, che venivano poste su un asse infarinato, separate dalle pieghe di un telo di lino e coperte con un panno di lana per favorire la **crescita del pane**. Era poi informato dopo averlo segnato con una croce.



Le nonne ammonivano i bambini:
chi avesse sprecato una sola briciola di pane sarebbe stato condannato a ricercarla in Purgatorio, con l'indice acceso e il panzerino in mano.

Se entrate in un forno a Firenze vi sentite domandare ciabatta, bozza o filone. La ciabatta ha una forma schiacciata, la bozza tonda ed il filone allungato. Compratene una forma e godete del suo calore, della sua fragranza e del suo colore dorato. La corteccia è croccante, tagliate il cantuccio e ascoltate il dolce suono che produce. Inebriati dal profumo vi troverete davanti ad una midolla bianca e alveolata.



Istituto Statale SS. Annunziata Firenze tel.: 055226171
Classi IV B e IV C





Roma e il pane

Le creanze a tavola (1612)
Su er barbozzo dar piatto.
Uh che capoccia!
Madonna mia, tenéteime le mane.
Sora golaccia, nò magnano er pane, presto, e ar cacio raschiamoje la coccia.

E adesso che protenni costa boccia?
de piji 'na zarlacca?||
Er ciurlo cane!
Se n'è strozzate du' fujette sane,
e mò se vò asciugà l'artima goccia!

Be', si avete più sete e'è la brocca.
Giù er bicchiere,
e inghottine quer boccone che non ze beve col boccone in bocca.

Elh ciancia, te piji una saetta!
Nun sciaffa,
ingordaccio buggiarone...
E la sarvietta? porco;
e la sarvietta?

Tra i tanti modi di dire(3)
Anche il buon pane a lungo stufa.
Finché c'è pane in convento, i frati non mancano.
Sotto la neve pane, sotto l'acqua fame.
Il pane dei popoli.
Chi ha pane non ha denti.
Dire pane al pane e vino al vino.
Rendler pan per focaccia.
Mazze e panette fanno i figli belli.
Stare a pane e acqua.
Guadagnarsi il pane.
Il pane guadagnato con il sudore ha più sapore.
Un pezzo di pane non si nega mai.
Dacci ogni il nostro pane quotidiano.
Mangiare pane e fradimento.
Ha trovato pane per i suoi denti.
L'ho comprato per un pezzo di pane.
Spezzare il pane con qualcuno.
Se non è zuppa è pan bagnato.
Non si vive di solo pane.
Portar via il pane di bocca a qualcuno.

Il popolo romano, a volte rude e plebeo, ne ha fatti suoi alcuni che ben dipingono la sua natura:
E' passato er tempo der pan-bianco.
Noce e pane pasto da sovrane.
Acqua e pane vita da cane.
'Na donna sa sempre come guadagnasse er pane.
Tempo de carestia pane de vecchia.
L'ho cresciuta a mollichella||.

Il quotidian di gran formato
(Pietro Pagani)
... pane & pani
Tradizioni comuni, forme diverse, sapori sempre nuovi, profumi mai uguali



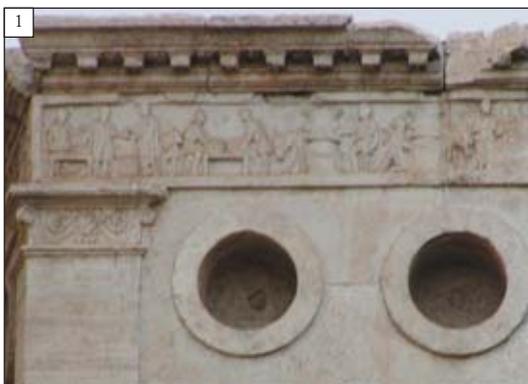


**Liceo Classico
Torenzio Mamiani Roma**

Docenti: A. De Angeli, G. Privitera, M. Scognamiglio
Ipetesto a cura delle classi V D, I B, I D

1. Mausoleo del fornaio Eurysace (ca. 30 a.C.).

2. Monumento di Giuseppe Gioacchino Belli (1791-1863).



Scuole

Liceo
Classico
Cagnazzi
Altamura (BA)

IPSIA
Denora
Altamura (BA)

14

Il pane nella tradizione Altamurana

...c'è una Puglia non letteraria, non retorica... quella della Murgia aspra e solitaria
... Bisogna che tu impari ad amarla dove, a grandi distanze, sono qua e là sulla dorsale,
Santeramo, Altamura, Gravina, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino. Sotto le grandi
nuvole accavallate, ... solo lo stacco dei terreni più scuri arati e dei verdoni matti dei prati,
... A primavera i terreni meno magri diventano enormi riquadri verdi, fra cui arde qualche
fiammata della senape in fiore, e il piano si riaccende tutto del giallo di narcisi, del rosso
dei papaveri selvatici, del bianco di ombrelline.

(da Un popolo di formiche, di Fiore Tammuso)

Storicamente la produzione del grano ha rappresentato, nel territorio murgiano, una delle principali risorse economiche. Nella tradizione culinaria pugliese il pane spicca per l'universalità del suo uso e la carica di valori positivi. Il pane di Altamura è stato da sempre l'alimento base del sistema alimentare delle popolazioni murgiane, emblema dell'alimentazione sana e genuina. Vi era inoltre grande rispetto per il pane e per le stesse briciole: il pane in tavola doveva essere ammirato nella sua fattezze e il taglio a tavola era affidato all'uomo trovando nel pane anche il simbolo del potere.

Senza dubbio discende da una prassi secolare il consueto gesto delle massaie di tracciare il segno della croce sulla pasta lievitata.

In passato l'impasto di acqua, farina, lievito madre e sale per ottenere il pane, avveniva all'interno delle mura domestiche ed affidato alle mani femminili.

... la donna la sera prima dell'impasto, rinfrescava il lievito madre "laver" in una coppa di creta con acqua e farina per attivarne i fermenti. La mattina seguente lo si trovava gonfio e con un delicato profumo e, con l'auspicio benevolo delle prime luci dell'alba, la donna poneva il tavoliere su due sedie, disponeva la semola rimacinata a fontana e vi creava nel centro una conca a forma di culla nella quale versava il lievito madre attivato, l'acqua tiepida bastevole e il sale. Da questo momento, con gesti decisi ed eleganti, vi affondava i pugni nell'impasto e il tutto era amalgamato fino ad ottenere una grande massa vellutata e morbida al tatto. Dopo la lavorazione, la massa veniva racchiusa in un panno bianco, riposta sul letto, avvolta in una coperta di lana per farla lievitare cioè "ndrevè". Quando la massa era maturata, la si prendeva e la si lavorava di nuovo "ramminè"; la si tagliava con la rasola e la si misurava per fare panetti generosi nel peso: dai 2 ai 5 Kg.



sacco di farina



informata di pane



pane tipico

IPSIA
Liceo Classico

"M. Denora"
"Cagnazzi"

Altamura
Altamura

1. Insegna di forno.

2. Pane sfornato.



Il pane nella tradizione Altamurana

Il Fornaio

L'altra figura nel processo della panificazione oltre le donne era quella del fornaio, tra le quali intercorreva una precisa divisione sessuale, compiti diversificati della donna nelle mura domestiche e dell'uomo in uno spazio pubblico quale quello del forno. La cottura del pane per legge avveniva nei forni pubblici, a carico dei cittadini gravava un dazio in base al numero di panetti infornati: oggi questi forni appartengono a privati, dove abili panettieri con maestria si tramandano l'arte della panificazione. All'alba, il fornaio, "u furnère" incominciava il giro del rione, si fermava nei claustrai ai crocevia e chiamando per nome le donne, chiedeva se avessero impastato e a quale turno infornare. Il fornaio caricava i panetti su una tavola di legno e si avviava al forno. Per questo lavoro al fornaio era dovuto "u cicie", un pezzo di pasta del peso di 200 g che lavorava insieme agli altri "cicie" ricevuti da cui ricavava delle pagnotte che vendeva privatamente a casa sua.

I Forni

I forni erano tutti a legna ed erano dislocati nei quartieri della città, derivando il loro nome dalla Chiesa più vicina: "u furne de la Chisesaranne", "de Santa Luci". Nel locale adibito a forno, si apriva su una parete l'enorme "Bocca del forno", mentre sulla parte opposta, ben allineate, erano le pale di legno, i marchi di ferro o in legno e tante tavole accatastate a castello, sulle quali si poggiavano le pagnotte prima e dopo la cottura ed utilizzate anche per il trasporto domiciliare.

I timbri del pane

Sulla pasta del pane pronto per la cottura si imprimeva, con il marchio della famiglia, un segno che ne garantiva la proprietà. Oggi è ancora possibile ammirare in alcuni forni marchi realizzati con le tipiche figure umane, geometriche, falliche, figure che evocano simbolicamente nell'atto del contatto con il pane, un'azione legata all'atto del concepimento, un rimando alla fertilità.

La forma

La forma caratteristica è "sekanète" che vuol dire accavallata perché la pasta fresca una volta lavorata, era rovesciata e ripiegata su se stessa in modo che, cuocendo, la fenditura si allargava e creava un solco tra la testa, alta e bruna, e la base bassa e croccante. Anche la forma del pane simbolicamente evoca il grembo materno, la fertilità e la fecondità, tutta in chiave femminile. L'odierna produzione del pane presenta caratteri di forte continuità con la tradizione, conservando l'identità originaria di forme e criteri di produzione. Il pane nella città di Altamura, è rimasto diretto erede di quel pane dei pastori e dei contadini che, dal Medioevo in poi, si continua a produrre senza soluzione di continuità in forni artigianali.



Fornaio che trasportano il pane



Timbri del pane



Forma caratteristica del pane di Altamura

IPSIA
Liceo Classico

"M. Denora"
"Cagnazzi"

Altamura
Altamura

Liceo
Classico
Cagnazzi
Altamura (BA)

IPSIA
Denora
Altamura (BA)

1. Il pane di Altamura.

2. Ragazzo che trasporta il pane (1956).



Liceo
Classico
Cagnazzi
Altamura (BA)

IPSIA
Denora
Altamura (BA)

16

3. Immagini di ieri: trasportatori di pane.

4. L'informata.





Semola, lievito, madre, acqua e sale

Le materie prime per la realizzazione del pane di Altamura

lucente, giallo paglierina e ruvida, la semola rimacinata di grano duro è ottenuta mediante un processo molitorio che prevede diversi passaggi di rottura in laminatoi a cilindri variamente rigati, segue la abburattatura per depararla dalla crusca. Il colore giallo paglierino della semola rimacinata è dovuto alla ricchezza di beta carotene, molto importante dal punto di vista organolettico perchè favorisce il colore della crosta e della mollica. Il Carotene previene l'invecchiamento delle cellule. Esempio mirabile ecologico di biodiversità microbica il lievito madre è una porzione di impasto maturo derivante da una lavorazione precedente e riprodotta in modo perpetuo. È ricco di lieviti e batteri lattici, si contano ben 357 specie di microrganismi in equilibrio biodinamico tra loro. L'uso del lievito madre ha il vantaggio di dare al pane un sapore, ed un aroma più completo e ricco, inoltre il pane si conserva di più ed ha una maggiore digeribilità.

*Prepariamo il lievito naturale 300 g di farina; 300 g di acqua (1:1)
La miscela acqua farina viene lasciata acidificare a temperatura ambiente per almeno 24 ore seguono almeno tre rinfreschi: si aggiungono ogni volta 150 g farina a metà dell'impasto acido, fino ad ottenere una madre matura
Ogni panetteria artigianale custodisce gelosamente la sua procedura e tipicità.*

L'acqua, è un altro degli ingredienti fondamentali per ottenere un buon pane: un'acqua leggermente calcarea, tipica del territorio curcio della murgia, favorisce la formazione di una maglia glutinica estensibile. Consentendo la realizzazione di impasti morbidi e idratati.

Il sale marino, va inserito dopo alcuni minuti dall'impastamento per dare al lievito madre il tempo di svilupparsi. Esso agisce sulla formazione della maglia glutinica e sul colore bianco avorio dell'impasto, non si deve eccedere. Il sale influisce sul colore della crosta sulla conservabilità; se troppo, essendo il sale igroscopico attira acqua favorendo il rammolimento della crosta.



varietà di grano duro



varietà di grano duro



varietà di grano duro

IPSIA
Liceo Classico

"M. Denora"
"Cagnazzi"

Altamura
Altamura

3

4

Profumi e sapori di Puglia

Il pane, frutto di saperi antichi rappresenta anche l'ideale compagno di viaggio nei sapori e profumi di Puglia.

Mangiare in Puglia è mangiare "alla pugliese", una cucina che nasce povera ma che nel corso del tempo è stata valorizzata recuperando piatti tradizionali.

"La cialledde"

È una minestra tanto semplice quanto antica; senz'altro la più rappresentativa della cucina "povera". Piatto tipicamente invernale, trova la sua massima esaltazione proprio nella città di Altamura dove si prepara con pane locale raffermo di alcuni giorni. In passato si mangiava all'alba prima di recarsi al lavoro nei campi, ma anche la sera veniva consumata davanti al focolare per ristorarsi dalla fatica.

Ingredienti: pane raffermo, olio extravergine di oliva, cipolla, sedano, prezzemolo, pomodorini, sale, peperoncino, olive nere e patate, finocchietto selvatico e cardoncelli. Per la preparazione: tagliare il pane a fette sottili, condirle con pomodoro e sistemarlo nel piatto fondo. Intanto mettere a bollire l'acqua con le verdure e cucinare per 40 minuti. Versare il brodo bollente così ottenuto sulle fette di pane e condire con olio extravergine d'oliva. Si abbina con vini bianchi, morbidi e asciutti.

"Cialledda fredda"

Si prepara nelle luminose e calde estati pugliesi, è un piatto delicato, nutriente e digeribile.

Ingredienti: pane di grano duro raffermo a pezzi ammollati in acqua, aglio, origano, pomodori verdi, sale, olio extravergine di oliva. Si preparano varianti con il limone tagliato a fette, con cipolla dolce o sponale.

Preparazione: si bagna il pane in acqua fredda, si elimina l'eccesso di acqua e si mescola il pane con tutti gli ingredienti. Si abbina a vini rossi strutturati e corposi: aglianico e/o primitivo di manduria.



"U puenecuette" (il pancotto)

Piatto nutritivo e molto digeribile si usa ancora oggi inserirlo nell'alimentazione del bambino nella prima fase dello svezzamento.

Ingredienti: pezzi di pane raffermo, foglie di alloro, aglio, olio extravergine, qualche pomodorino da serbo acqua e sale; si potrebbe aggiungere del formaggio.

Preparazione: si fa bollire l'acqua con aggiunta di aglio, foglie di alloro e pomodorini, per 10 minuti; si aggiunge il pane raffermo e lo si fa cucinare per un minuto. Si versa nel piatto, lo si condisce con un filo di olio extravergine e si cosparge con del formaggio.



"cialledda" calda



"cialledda" fredda



Pane e pomodoro

IPSIA
Liceo Classico

"M. Denora"
"Cagnazzi"

Altamura
Altamura

Liceo
Classico
Cagnazzi
Altamura (BA)

IPSIA
Denora
Altamura (BA)

5. Campo di grano.

6. Pasta di pane.



1. Ragazzi in visita al mulino.

2. La ruota del mulino di Bellinzago.



I vecchi mulini



La cartina riproduce i mulini e i forni a legna presenti attualmente nella zona del Braidese (CN).

ROCCAIONE (CN) Il Museo del Vecchio mulino si articola in tre sezioni: la prima dedicata al mulino, con tre macine e macchinari indispensabili alla produzione delle farine; la seconda a carattere etnografico, con la ricostruzione della bottega del calzolaio e la presentazione di vecchi mestieri; la terza è dedicata alle scienze naturali.



Le macine di Roccaione (CN)

BELLINZAGO NOVARESE (NO)
Il Mulino Vecchio di Bellinzago è uno dei tanti mulini ad acqua che sono stati costruiti nella valle del Ticino; oggi è l'unico funzionante e in buono stato di conservazione. La sala delle macine è la parte più significativa dell'intero complesso: è possibile con l'acqua della Roggia Molinara azionare la ruota che attraverso una serie di ingranaggi trasmette il movimento alle grandi macine di pietra che producono la farina. La struttura didattica è completata da un percorso guidato che offre la possibilità di osservare gli ambienti naturali più tipici del Parco del Ticino.



Il mulino vecchio di Bellinzago (NO)



Il mulino vecchio di Bellinzago (NO)

Liceo Statale Scientifico, Linguistico e Classico "G. Giolitti - G.B. Gandino", Bra (CN)
Sito web: www.liceidibra.it Email: liceosc.bra@virgilio.it

L'arte che nutre

Il dipinto rappresenta il culmine dell'azione dell'episodio descritto nel Vangelo di Luca (24, 13-32). Due discepoli di Cristo, Cleofa a sinistra e Pietro a destra, riconoscono con grande stupore il Cristo risorto che si era presentato loro come un viandante e che avevano invitato a cena, proprio quando compie il gesto della Benedizione del pane, rinnovando così il sacramento dell'Eucaristia.



Caravaggio, *La Cena in Emmaus* (olio su tela, 1602)
National Gallery di Londra



Nel "Don Chisciotte" (1605), famoso romanzo di Cervantes, il bizzarro protagonista affronta una delle sue più celebri avventure combattendo contro i mulini a vento, da lui identificati come terribili giganti. Come al solito, lo sfortunato hidalgo viene disarcionato dalle pale di un mulino e cade a terra tramortito.



Illustrazioni di Gustave Doré



«Io sto per mettermi in viaggio: si degni di farmi portare un pane, perché io possa dire d'aver goduto la sua carità, d'aver mangiato il suo pane, e avuto un segno del suo perdono». Il gentiluomo, commosso, ordinò che così si facesse; e venne subito un cameriere, in gran gala, portando un pane sur un piatto d'argento, e lo presentò al padre; il quale, preso e ringraziato, lo mise nella sporta [...] Fermandosi, all'ora della refezione, presso un benefattore, mangiò, con una specie di voluttà, del pane e del perdono; ma ne serbò un pezzo, e lo ripose nella sporta, per tenerlo, come un ricordo perpetuo.

A. Manzoni, "I promessi sposi", dal cap. IV



"Il mulino del Po", romanzo di Riccardo Bacchelli, scritto tra il 1938 e il 1940, è la storia di una famiglia legata ad un mulino della pianura ferrarese. Dagli inizi dell'Ottocento alla fine del Novecento le vicende di questa famiglia si intrecciano con i grandi avvenimenti storici (dalla campagna di Napoleone in Russia ai moti liberali del 1831, dall'impresa di Garibaldi al fronte Carsico). Da questo romanzo Alberto Lattuada nel 1949 ha tratto il film omonimo.

Liceo Statale Scientifico, Linguistico e Classico "G. Giolitti - G.B. Gandino", Bra (CN)
Sito web: www.liceidibra.it Email: liceosc.bra@virgilio.it

Liceo
Giolitti-Gandino
Bra (CN)

3. Il pane del perdono nell'edizione illustrata dei *Promessi Sposi* (1840-42).

4. Mulino natante sul Po.



1. *Robatà*: pregiata tipologia di grissini tipica delle Langhe e della provincia di Torino.

2. *Biova*, pagnotta diffusa in tutto il Piemonte.



Lingua e pane piemontesi

In Piemonte il pane è sempre stato un alimento semplice e povero, adoperato anche per addensare le salse quali il "bollito misto", il "bagnetto verde" o la "salsa del povr'om". Tra i numerosi tipi di pane troviamo:



Mica o micca: il nome significa che esso originariamente si sbriciolava. Più lunga e più larga della "biova" è diffusa in tutto il Piemonte.



Robatà: si tratta di una pregiata tipologia di grissini, tipica delle Langhe e della provincia di Torino. Il suo nome proviene dal *robat*, un attrezzo agricolo utilizzato per spianare il terreno. Pare che questo grissino abbia assunto le caratteristiche attuali nel '600, come pane dei ricchi da abbinare a salumi e formaggi, oltreché per accompagnare i vini.



Biova: derivata della "micca", è presente in tutta la regione.



Giaco: era ed è ancora il pane tipico della campagna di Pinerolo (TO). Deve il suo nome sia alla forma bizzarra e scarsamente definita, sia al suo creatore, zio Giacomo (che nell'accezione dialettale ha finito con l'indicare un "brav'uomo").



Grissia monferrina: chiamata anche "grizia" o "gherissia", è un pane di antichissima tradizione ed è un'antenata dei grissini.



Lingua di suocera: specialità tipica di Rocchetta Tanaro (AT) con origini datate nel '700. Variante larga del grissino, molto più sottile del "robatà", di solito veniva consumata come un pane ordinario.



Paisanotta di Druendo: tradizionalmente consumata dai montanari, arrivò a Torino con gli emigranti in cerca di lavoro, dove venne ribattezzata dai fornai della città "paisanotta".



Pane barbarià: nelle montagne del Cuneese la pianta della segale, rustica e resistente al freddo, veniva coltivata in terrazze accanto al frumento. Da qui nasce la "barbarià" (bastardo).



Pane nero di Coimo: chiamato in dialetto anche "pansegla", era il pane contadino fatto con la segale, unico cereale coltivabile in zona. Veniva tradizionalmente preparato una volta all'anno, il 13 giugno per la festa di S. Antonio.



Panet: classico pane di montagna di grano tenero, veniva confezionato solo una volta all'anno per la festa dei Santi, e conservato in solaio.



Raschièta: prodotta nel Canavese, deriva dall'impasto della "biova".

IPS "VELSO MUCCI" - BRA - TEL. 0172413320 - WWW.VELSOMUCCI.IT

I vecchi mulini



La cartina riproduce i mulini e i forni a legna presenti attualmente nella zona del Braidese (CN).

ROCCAIONE (CN) Il Museo del Vecchio mulino si articola in tre sezioni: la prima dedicata al mulino, con tre macine e macchinari indispensabili alla produzione delle farine; la seconda a carattere etnografico, con la ricostruzione della bottega del calzolaio e la presentazione di vecchi mestieri; la terza è dedicata alle scienze naturali.



Le macine di Roccaione (CN)



Il mulino vecchio di Bellinzago (NO)

BELLINZAGO NOVARESE (NO)

Il Mulino Vecchio di Bellinzago è uno dei tanti mulini ad acqua che sono stati costruiti nella valle del Ticino; oggi è l'unico funzionante e in buono stato di conservazione. La sala delle macine è la parte più significativa dell'intero complesso: è possibile con l'acqua della Roggia Molinara azionare la ruota che attraverso una serie di ingranaggi trasmette il movimento alle grandi macine di pietra che producono la farina. La struttura didattica è completata da un percorso guidato che offre la possibilità di osservare gli ambienti naturali più tipici del Parco del Ticino.



Il mulino vecchio di Bellinzago (NO)

Liceo Statale Scientifico, Linguistico e Classico "G. Giolitti" G.B. Gandino", Bra (CN)
 Sito web: www.liceidibra.it Email: liceosc.bra@virgilio.it

1. *Denarius* di Augusto in uso a Pompei nel 79 d.C..

2. Pane pompeiano carbonizzato.

1



2



Pane, lingua e luoghi di produzione

Il **Pistrinum** era la bottega del fornaio con il forno e le macine, i **pistores** erano i garzoni dei fornai; questi vocaboli latini sono da collegarsi al verbo **pinsere** che ha il significato di macinare. A Pompei le macine venivano fatte girare da asini provvisti di paraocchi o, per meglio dire, da somare, come testimonia Ovidio (*Ars amatoria*, III, 290). La macina, in latino **mola**, era costituita da due elementi di lava vulcanica: quello superiore, il **catillus**, era a forma di clessidra e ruotava sull'elemento inferiore, la **meta**, che era fissata ad una base in muratura ed aveva forma di cono. La farina era raccolta in un contenitore in lamina di piombo col bordo rialzato, applicato intorno al basamento in muratura. La lava delle macine proveniva dal vulcano Roccamonfina, era porosa ma resistente all'usura così da non contaminare la farina con frammenti di pietra. La pavimentazione intorno alle macine era di lava basaltica. Il forno in muratura riscaldato a legna era molto simile a quelli attualmente in uso. La bocca era spesso rivestita di lastre di pietra lavica resistente agli urti della pala ed era chiusa da uno sportello di ferro. Accanto al forno, in basso, poteva esserci un recipiente in muratura che, riempito di acqua, veniva usato per raffreddare la pala e per bagnare i pani così da ottenere una crosta lucida. A Pompei sono stati individuati ben 34 panifici. Il **pistrinum** di **N. Popidius Priscus** (VII 2, 22) non aveva il banco di vendita, perciò si è supposto che il pane fosse venduto da **libarii** o fosse destinato all'ingrosso. Nel forno del panificio di **Modestus** (VII 1, 36), furono rinvenuti, nel corso degli scavi, 81 pani carbonizzati. Uno dei più grandi della città era il panificio di **Sotericus** (I 12,1-2), dotato di quartieri di abitazione, di dormitorio per gli schiavi, di stalla per somare e granaio, **horreum**.



Le somare facevano girare le macine.



Panificio di N. Popidius Priscus



Panificio di Modestus



Panificio di Sotericus

3-4. Disegno e immagine di asino alla macina.



Dire pizza è "socializzare"

È creatura antica e immortale, che soddisfa il tatto, il palato e lo stomaco; unisce le genti dalle età e dalle classi sociali più diverse.

Con i suoi colori e sapori ha accompagnato tutte le fasi della storia dell'umana società.

La pizza è conosciuta in Italia da ben tremila anni e uno dei significati etimologici è nella parola latina "picea" cioè "di pece", schiacciata e calda come pece, essa, nei suoi primordi veniva cotta su pietra infuocata.

Cibo che esprime gioia di vivere, condivisione ma anche sopravvivenza, perchè placa "l'atavica fame della plebe".



Da cibo etnico a espressione di globalizzazione

L'umanista Raffaele D'Avino sostiene radici mitologiche nella genesi della Pizza rifacendosi ad un inno, forse omerico, "A Demetra"; in cui si dice che l'ira della dea venga placata da una pietanza prodotta da "un misto di farina con acqua e puleggio (ogymum basilicum) cotto sul fuoco". Appaiono, quindi, per la prima volta nella storia della cucina i fatidici ingredienti della PIZZA.

LA PIZZA
"Il piatto è un "accostamento" di vari
matti "umidori" e "seccandi" condimenti.
"Se fantasia ce dice tanto come
a chi tiene "na lava alla" e creta;
ma senza dimenticare i vari aromati,
cibi accostati: "a farcio e colli farcio,
ce tanto "a pizza d'arzo addotto,
non oggi, "a pizza a non di colli farcio.
Basta comita "a farcio d' "a paglia,
quarta cosa, "a pizza a noce."
Invece comita dall'arzo: "a pizza."
- pizza "a "na bella farciose comita -
na pizza "a farcio comita "na a farcio
quarta cosa, noce, a prima arzo

ANTONIO MARRAMILLA



Tra la fine del '700 e l'inizio dell'800
la figura del pizzaiolo incominciò a
rivelare l'importanza del suo ruolo



Il segreto della pizza è nella scelta,
nella combinazione e nella
fioritura degli ingredienti.

I.P.I.A. "D. Sannino"
corso di Arte Bianca

Ponticelli NAPOLI

www.ipiasannino.it

1. Pizzaioli di ieri...

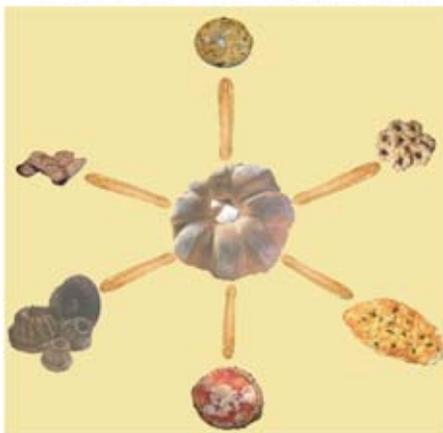
2. ...e consumatori di oggi.



Pane: sole di vita

Il pane non è un prodotto naturale, ma è il risultato dell'intelligente intervento dell'uomo sulla natura: per ottenerlo è necessario seminare la pianta, averne cura, cogliere i frutti e lavorarli con sapienza e competenza.

Erodoto diceva: "Una società è tanto più civile quanto più i suoi cibi sono il frutto di un complesso lavoro di coltivazione e preparazione".



Nel suo "crescimo" di notte il pane riposa, come il sole sorge al mattino e si espande in odori forme e misure più varie. Pane "fonte di vita" si irradia in mille modi, ovunque sia e comunque sia fatto, dà calore.



Trasformazione: dalla farina alla pasta, dalla pasta alla forma, dalla forma al forno = PANE



Dinanzi che PANE, magri e ti dirò da che regione vieni



Dal seme al PANE: il fiore dell'amara arte tecnica

3-4. Preparazione e aspetto finale del pane *cafone* (cioè, letteralmente, dei contadini).

I.P.I.A. "D. Sannino"
corso di Arte Bianca

Ponticelli NAPOLI

www.ipiasannino.it



Il pane da viaggio della transumanza

Il pane, alimento essenziale nella dieta delle popolazioni rurali, assumeva un valore determinante come risorsa lungo gli spostamenti determinati dalla tipologia del lavoro. Le popolazioni, che vivevano sulle montagne appenniniche, avevano trovato nella pratica della pastorizia, sin dai tempi preistorici, una garanzia per la loro sopravvivenza e, in tempi storici, anche la capacità di accumulazione, di ricchezza. Gli spostamenti alla ricerca di pascoli per l'alimentazione del bestiame erano stagionali e si svolgevano lungo strade monumentali che sono indicate come "tratturi".

Il pane, oltre a una risorsa energetica, costituiva un utile compagno di viaggio, diventava uno strumento che preveniva l'aggressività di animali feroci quali cani, lupi ed orsi, dava senso di sicurezza a chi lo aveva a seguito e costituiva, nei momenti di sosta, una rievocazione del rito eucaristico che rafforzava lo spirito di solidarietà tra i commensali. La parola compagnia ha origini da *cum pane*.

ABBINAMENTI DEL PANE DURANTE LA TRANSUMANZA:

PANE RICCIO:

Nelle notti fredde, come sollievo alla magra pietanza e, soprattutto in presenza di adolescenti e bambini che seguivano le greggi, si utilizzava il pane raffermo che si ammorbidiva mungendo il latte di capre di sapore dolciastro. Dopo la sua esposizione al freddo notturno la mattina seguente, veniva offerto per colazione e i più fortunati l'addolcivano con zucchero o miele.

PANE COTTO:

Le croste di pane secco, non adatte alla masticazione delle persone più anziane, venivano riutilizzate lungo il viaggio bollendole in acqua con aglio e grasso, con erbe raccolte durante il cammino ed insaporite a fine cottura con nepitella.

PROVERBI:

La compagnia è mezzo pane

La solidarietà tra gli uomini rappresenta un sollievo che viene assimilato a un bene così prezioso come il pane.

Pan rusce a chi canusce

Il pane di mais, sostitutivo del pane di grano nelle classi meno abbienti, si offre solo a chi è in grado di apprezzare il sacrificio di chi se ne priva data la scarsa disponibilità.



Bambino della transumanza



Fornelle tipiche del pane usato nei viaggi



Preparazione delle fornelle da trasportare



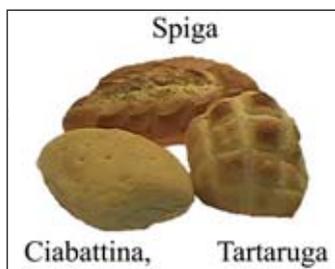
Pasture che conduce il gregge all'alpeggio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Roccaraso (AQ)
Sito web: www.ipssarroccaraso.it Email: ipssar.r@tiscalinet.it

1. Preparazione del pane nelle aree rurali.

2. Esempio di forno annesso alla casa contadina.





INFORMAZIONI UTILI...

CARTA DELLA DIGERIBILITÀ DEL PANE

I Pani più digeribili sono:



- pane **tostato**
- pane **raffermo**
- pane **ben cotto**
- pane **di piccole dimensioni**



La digeribilità di questi tipi di pane dipende dalla loro carenza di acqua. Infatti un pane povero di acqua richiede una masticazione più lunga e ciò favorisce l'azione degli enzimi presenti nella saliva

La crosta del pane è più digeribile della mollica perché con l'alta temperatura di cottura una parte dell'amido si trasforma in zuccheri più semplici più facilmente digeribili



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PANE

tipicità della crosta

- Friabilità
- Omogeneità

tipicità della mollica

- Colorazione Chiara
- Porosità Regolare
- Elasticità

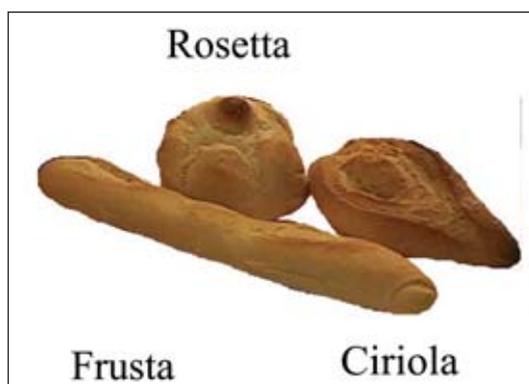
tipicità della pezzatura

- Leggerezza
- Voluminosità



DIFETTI DEL PANE

- Crosta dura e spessa:
 - cottura troppo lunga ad una temperatura troppo bassa
- Crosta fragile e screpolata:
 - cottura ad una temperatura troppo elevata con basso tasso di umidità
- Porosità irregolare della mollica:
 - miscelazione e impastamento insufficiente
 - lievito mal distribuito
- Colore improprio:
 - cattiva macinazione delle farine
 - impasto troppo ricco di acqua
 - difetto di cottura



IIS Dandolo
Bargnano
di Corzano (BS)

La lingua ed il pane d'Italia

"Il Pane Lombardo"

Pane di Segale

Ingredienti
Farina di segale
Acqua
Sale
Lievito
Margarina
Zucchero
Uova
Milk
Miele

Pantefolo del Lago Maggiore

Ingredienti
Farina di grano duro
Acqua
Sale
Lievito
Margarina
Zucchero
Uova
Milk
Miele

Pane con grano saraceno

Ingredienti
Farina di grano saraceno
Acqua
Sale
Lievito
Margarina
Zucchero
Uova
Milk
Miele

Pane tigrato

Ingredienti
Farina di grano duro
Acqua
Sale
Lievito
Margarina
Zucchero
Uova
Milk
Miele

Pane con i fichi

Ingredienti
Farina di grano duro
Acqua
Sale
Lievito
Margarina
Zucchero
Uova
Milk
Miele
Fichi

Pane con la zucca

Ingredienti
Farina di grano duro
Acqua
Sale
Lievito
Margarina
Zucchero
Uova
Milk
Miele
Zucca

Pane di Farro

Ingredienti
Farro
Acqua
Sale
Lievito
Margarina
Zucchero
Uova
Milk
Miele

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
Sede centrale: Piazza Chiesa n.2—25030 BARGNANO DI CORZANO (BS)

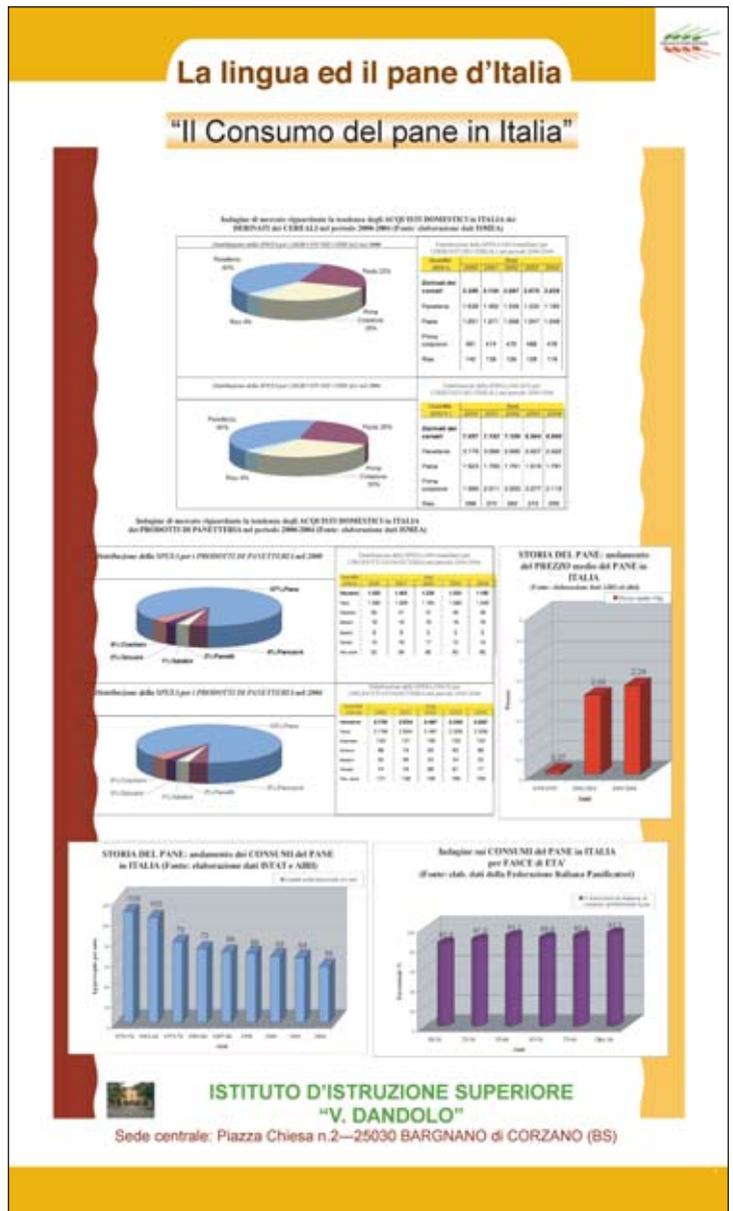
1-2. Immagini di ieri:
la mietitura e la legatura
dei covoni.



Scuole

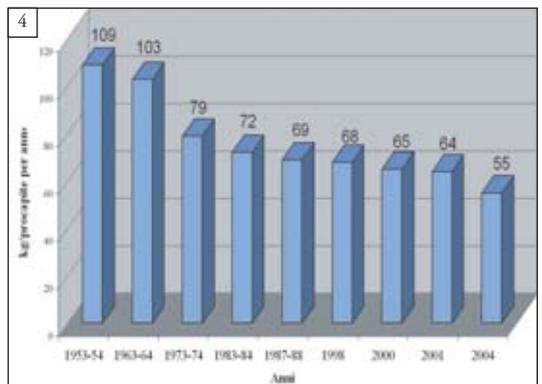
IIS Dandolo
Bargnano
di Corzano (BS)

28



3. La trebbiatura.

4. Andamento dei consumi del pane in Italia (1953-2004).



Pani di Sardegna



- Pani Coccoi Pistau - Tramatta

Il pane "a iscadda o budditu"

Il pane "a iscadda o budditu" era il pane che si preparava per le feste più importanti come la festa della Pasqua (pane con l'uovo), matrimoni o battesimi. Sul pane si facevano dei disegni, si lavorava con un arnese "lu rutinu" che rifilava i bordi come un pizzo; venivano usati anche ditali e forbicine fino ad ottenere dei veri merletti.

Quando il pane era lievitato si cuoceva in "llu furru" vicino al quale si preparava una bella pentola larga con l'acqua bollente e del grano; mano a mano che il pane veniva portato fuori dal forno veniva immerso nell'acqua bollente, poi si rimetteva per un attimo nel forno, dove l'acqua si asciugava e il pane diventava lucido, lucido.

Lu pani a iscadda o budditu

Lu pani a "iscadda o budditu" era lu pani più beddu, infatti si facia pa li festi manni, a Pasca (pani cu l'oa) e a li coi e li battiscjmi.

Si faciani tanti folmi di pani ma sempri cun riccami e fiori fatti cu lu rutinu, lu ditali e la fulbicitta, una olta fattu si punia a illiti, candu era letu si cucia illu furru a ligna. Addanzani a lu furru si pripparà una pignatta piena d'èa, cu un pocu di triccu, e si tinia sempri buddendi, di manu in manu chi lu paqni iscia da lu furru si punia un mumentu ill'èa buddendi, poi si turrà ala bucca di lu furru accultu a la brucia, lu pani s'asciuttà e turrà luccicu luccicu.



- Pani 'e coja - Ussassai



- Pani 'e sposu - Paulilatino



- Pani Coccoi - Silanus



- Pani Paddichina - Olbia

- Liceo scientifico "Lorenzo Mossa" - Olbia - www.liceomossa.net - 0789-21834

1. *Spianata* di Ozieri.

2. Pane di Osilo.



3. Pane *pistoccu* di Villagrande.

4. Pane *fresa* di Ozieri.



Pani di Sardegna

Pane 'e saba

Si impasta la farina con la saba, il lievito naturale, le mandorle e le noci tostate, lo strutto, la cannella e i chiodi di garofano; si lavora fino ad ottenere un impasto soffice. Si copre e si fa riposare per alcune ore. Una volta lievitata, la pasta, viene schiacciata. A metà cottura, il pane viene sfornato, spennellato con la saba e rinfornato.



- *Pistaderus naragiche* -



- *Pani Pappia di saba - Arzachenu*

Pane 'e saba

Si impasta la farina con la saba, la matrica, le mandorle e le noci tostate, lo strutto e le droghi; si sauchi bè e si poni a illiti. Una olta lèta, la pasta, veni schiacciata, fatta a folma di papassini e infurrata. A meza cottura, li pani, sinni bocchani da lu furru, si untani cu la saba e si torrani a infurrà.



- *Coccu 'e ghelda* -

Coccu 'e ghelda

Li cocchi 'e ghelda si faciàn di carrasciali, era un pani poàru ma sustanziosu. Si impasta la farina cu la ghelda e si piàci, un pocu di ciudda e la matrica; si sauchi, si facini li cuccheddi e si lacani illiti ben carraggiati. Un olta lèti, li cocchi si ponni illa teglia e infurrati.



- *Cocchi 'e ghelda* -

- Liceo scientifico "Lorenzo Mossa" - Olbia - www.liceomossa.net - 0789-21834



Il pane nei consumi e nei costumi degli abruzzesi



Il bisogno, assolutamente primario dell'uomo, è quello della nutrizione, alla base della quale vi è il pane che riveste un importante ruolo, sia dal punto di vista nutrizionale-gastronomico, che dal punto di vista simbolico; esso è, inoltre, un importante indicatore delle condizioni socio-economiche di una società.

In Abruzzo nel XIX secolo, per esempio, in base a quanto riferito dal "Giornale dell'Intendenza della Provincia di AQ, n° 41 del sabato 4/11/1826, pag. 189, si ipotizza un consumo medio annuo di grano per individuo di 6 tomoli (Kg. 256,608), circa 660 g. di pane giornaliero per ciascun individuo, pari a 1600 calorie... ma, ahimè, l'attento studio dell'archeologo F. Giustizia ritiene "falsa e demagogica" questa indagine statistica, poiché nella provincia aquilana, nella prima metà del XIX secolo, l'agricoltura, avendo una bassa resa di raccolto, non avrebbe potuto garantire un consumo individuale di pane così elevato!

Comprendiamo, pertanto, che l'alimentazione in Abruzzo, almeno fino alla seconda metà del XIX secolo, è sicuramente carente non solo di pane ma anche di giusti apporti vitaminici e proteici.

Il XX secolo si apre, sia in Italia che in Abruzzo, nel segno della scarsità di cibo, dovuta in buona parte alla crisi agraria di fine '800, che aveva ridotto la disponibilità di cereali e di legumi.

Dall'inizio secolo sino alla 1ª guerra mondiale prevale una "monotonia alimentare", dal momento che la gran parte degli italiani ha potuto consumare solo granturco, fagioli, ceci, molto raramente latte e formaggi, la qual cosa determinò malattie quali lo scorbuto e il rachitismo.

Il pane rappresenta l'elemento principale e bisognerà attendere gli anni 50, momento in cui in Italia si assiste ad un cambiamento della struttura dei consumi: aumento di carne, frutta, ortaggi, latte; le calorie medie raggiungono livelli mai toccati in precedenza.



Preparazione del pane



Donne che portano il pane al forno



L'ammasso del grano

I.P.S.I.A.S.A.R. "L. DA VINCI" L'AQUILA - Via Monte S. Rocco 15 - Tel. 086222112
www.leonardodavinciaoq.it email: ipsiaaq@tin.it

1. *Retranguju*: ferro per tirare fuori la cenere dal fuoco.

2. *Munnuju*: panno bagnato con acqua, legato a un palo, usato per la pulizia del forno.



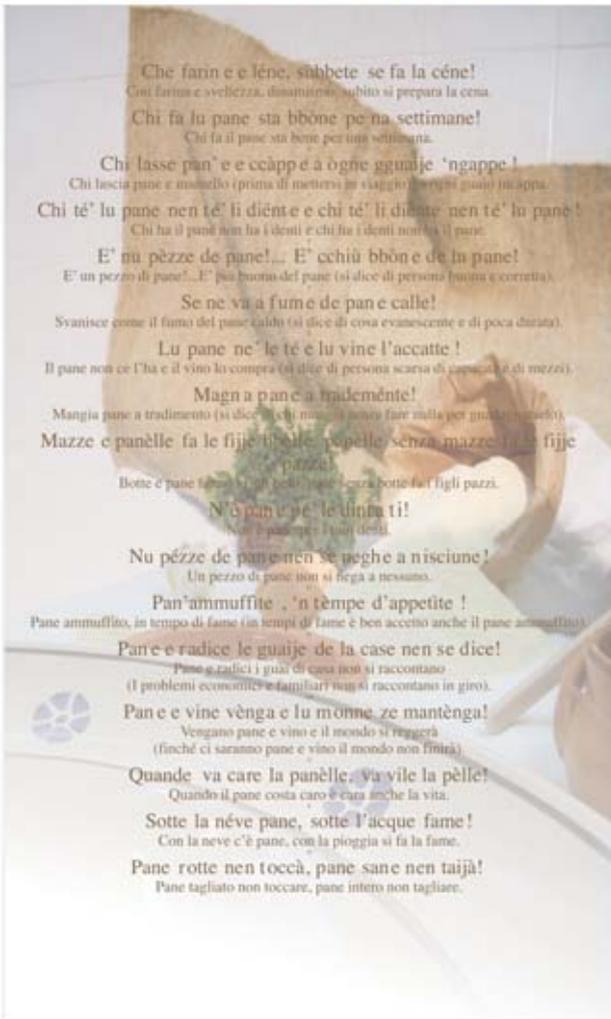
IPSSAR
Marchitelli
Villa Santa Maria
(CH)

32



I detti abruzzesi sul pane

Pane e cultura della tavola in Abruzzo



Che farin e e léne, sabbete se fa la céne!
Con farina e svezzezza, domattina subito si prepara la cena.

Chi fa lu pane sta bbòne po na settimane!
Chi fa il pane sta bene per una settimana.

Chi lasse pan'e e ccappè e à ogni ggualje 'ngappe!
Chi lascia pane e mozzello (prima di metterlo in viaggio) ogni giorno incappa.

Chi té' lu pane nen té' li diènte e chi té' li diènte nen té' lu pane!
Chi ha il pane non ha i denti e chi ha i denti non ha il pane.

E' nu pèzze de pane!... E' cchiù bbòn e de lu pane!
E' un pezzo di pane!... E' più buono del pane (si dice di persona buona e corretta).

Se ne va a fume de pan e calle!
Svanisce come il fumo del pane caldo (si dice di cosa evanescente e di poca durata).

Lu pane ne' le té e lu vine l'accatte!
Il pane non ce l'ha e il vino lo compra (si dice di persona scarsa di capacità e di mezzi).

Magn a pane a trademènte!
Mangia pane a tradimento (si dice di chi mangia senza fare nulla per guadagnarci).

Mazze e panèlle fa le fije biselle, papelle senza mazze fa le fije pazzelle!
Botte e pane fanno i figli belli, pane senza botte fa i figli pazzi.

N'è pan e pe' le dinta ti!
Non è pane per i tuoi denti.

Nu pèzze de pane nen se peghe a nisciune!
Un pezzo di pane non si nega a nessuno.

Pan' ammuflite, 'n tèmpo d'appetite!
Pane ammuflito, in tempo di fame (in tempi di fame è ben accetto anche il pane ammuflito).

Pan e e radice le guaije de la case nen se dice!
Pane e radici i guai di casa non si raccontano (i problemi economici e familiari non si raccontano in giro).

Pan e e vine vènga e lu mòmme ze mantènga!
Vengano pane e vino e il mondo si reggerà (finché ci saranno pane e vino il mondo non finirà).

Quande va care la panèlle, va vile la pèlle!
Quando il pane costa caro è cara anche la vita.

Sotte la néve pane, sottè l'acque fame!
Con la neve c'è pane, con la pioggia si fa la fame.

Pane rotte nen toccà, pane sane nen taijà!
Pane tagliato non toccare, pane intero non tagliare.

ISTITUTO PROV. STATALE PER I SERVIZI ALBERGHERI E DELLA RISTORAZIONE - "IL MARCHITELLI" - 06071 VILLA SANTA MARIA
(CG-VIA ROMA, 14 - TEL. 0672 904222 - MFO WWW.SPORTELLOMARCHITELLI.IT - E.MAR_alberghieri@comfiscalia.it

1-2. Farine e pani d'Abruzzo.

