

AMARE IL PANE

DI MIMMO D'ALESSIO
Delegato di Chieti

“Sotto l’aspetto gastronomico se volessimo paragonare un pranzo o una cena ad uno spettacolo, il pane avrebbe sicuramente la parte del prim’attore. Come tutti i protagonisti che sono al centro dell’attenzione, il pane è al centro della tavola. Non vi è convivio dove non venga servito”.

Non di solo pane vive l’uomo. È vero. Eppure senza pane l’uomo non vivrebbe bene! Il pane fa parte della sua vita, della sua cultura e della sua educazione. Alcuni anni fa, ho avuto l’occasione di assistere a una corrida in Spagna. Uno spettacolo crudele e affascinante ma anche, può sembrare strano, pieno di amore.

Alla fine il pubblico festeggia il torero con il lancio di fiori, cappelli, soldi e quant’altro lo spettatore si trovi a portata di mano. Il torero ringrazia ma una sola cosa raccoglie: il pane. Dopo averlo raccolto, lo bacia con senso di amore e rispetto come si fa per le cose “sacre”.

D’altra parte, non bisogna andare indietro di troppi anni per ricordare che quando cadeva un pezzo di pane, si raccoglieva e si baciava quasi per farsi perdonare della “disattenzione verso la grazia di Dio”.

Il prototipo del pane, probabilmente, era costituito da grani di cereali spontanei (orzo, miglio, frumento) arrostiti su pietre arroventate. L’uomo, con la sua intelligenza, incominciò a coltivare questi cereali; poi trovò il modo per ridurli a farina, quindi provò a impastare quest’ultima con l’acqua e a cuocere l’impasto su pietre roventi. È quasi certo che in questo modo nacquero le prime focacce di pane.

Furono gli Egiziani a inventare il primo forno. Sempre in Egitto troviamo affreschi che raffigurano le azioni rappresentative della lavorazione del pane, risalenti a migliaia di anni fa. In una tomba, di circa 3.500 anni fa, è stata rinvenuta una pagnotta di pane.

I Romani impararono l’arte del pane (secondo Plinio) solo nel 168 a.C., dai Greci catturati e fatti schiavi

dopo la vittoria di Perseo, re della Macedonia. E divennero ben presto bravissimi e raffinati, creando forme di pane diverse e anche con diversi tipi di farina, secondo il ceto sociale o del convivio cui il pane era destinato.

I primi fornai erano schiavi che lavoravano nelle case patrizie ma ben presto i Romani impararono molto bene il mestiere tanto che, già nel 147 a.C., fondarono la prima corporazione dei panettieri. Credo che si tratti della prima associazione al mondo della corporazione dei fornai.

Nella legislazione romana colpiscono gli articoli riguardanti gli obblighi personali cui i fornai dovevano sottostare. In particolare essi potevano cambiare mestiere solo rinunciando a tutte le proprietà. Il mestiere, inoltre, doveva essere necessariamente tramandato da padre a figlio, e chi sposava la figlia di un fornaio doveva obbligatoriamente diventare fornaio egli stesso.

Ciò dà l’idea di quanto fosse importante ed efficiente la categoria professionale addetta a sfamare il popolo. C’è anche da dire che quella dei fornai era una professione che faceva facilmente arricchire chi la praticava dandogli una posizione sociale invidiabile.

Gli Ebrei quasi sicuramente impararono l’arte del pane dagli Egizi. Alle origini facevano cuocere il pane in modi piuttosto originali: tra strati di sterco di cammello. Essi non avevano forni, in quanto nomadi, e non ne ebbero fino a quando non si stabilirono su una propria terra. La cottura del pane era affidata alle donne. Solo quando si stabilirono in Palestina e cominciarono a formare agglomerati più consistenti di persone,

l'arte del pane passò nella mani degli uomini.

Gli Ebrei non davano particolare considerazione al pane come simbolo. Anche quello azzimo, che veniva usato nei riti religiosi, era considerato solo un'offerta di cibo alla divinità ma niente di più. Un aspetto curioso è che, durante la settimana di Pasqua, chi fosse stato sorpreso a mangiare pane lievitato, che si consumava comunemente in tutto il resto dell'anno, veniva punito con la pena di morte.

L'evoluzione del pane continua nel corso degli anni e possiamo dire che tutta la storia dell'uomo è legata, per un verso o per un altro, al pane.

Imperi e regimi sono crollati a causa di carestie che, generando fame, scatenavano l'ira dei popoli nei confronti dei governanti. A volte, proprio la mancanza del pane, alimento indispensabile per l'uomo, determinava la scintilla che accendeva il fuoco della rivolta dei poveri cui veniva meno l'unico alimento di cui era uso sfamarsi. Una significativa testimonianza ce la offre il Manzoni nei "Promessi sposi" descrivendo la rivolta dei milanesi che assediavano i forni, durante il periodo di carestia che compì la città nel 1656. Così nella rivolta, cosiddetta dei "pezzenti", a Napoli.

Ma il pane è legato anche a motivi di gioia e di augurio.

In Polonia le spose regalano, subito dopo la cerimonia in chiesa, dei pani augurali, a forma di bambola, in cui è contenuta una moneta.

Anche in molte zone del nostro Meridione il pane, a volte pepato, a volte che racchiude un uovo sodo, viene offerto in occasione di eventi nuziali; oppure, vengono celebrate con l'offerta ai fedeli di pane o panini alcune ricorrenze religiose legate a santi. I tarallucci di San Biagio, i panini di Sant'Antonio di Padova, di Santa Rita. Le panicelle di Taranta Peligna in provincia di Chieti, le panettelle di Sant'Antonio abate a Calalicontrada.

Sotto l'aspetto gastronomico, se

volessimo paragonare un pranzo o una cena a uno spettacolo il pane avrebbe sicuramente la parte del prim'attore. Come tutti i protagonisti che sono al centro dell'attenzione, il pane è al centro della tavola. Non vi è convivio dove non venga servito. A panini, a fette, casereccio, tradizionale, con olive o miglio, con carote o quant'altro, il pane a tavola non deve mancare mai!

Senza pane è impossibile pensare alla buona cucina e, si badi bene, non considerando il pane complementare od opzione al cibo in genere. Il pane protagonista dall'antipasto al dolce, dalla colazione del mattino alla cena, alle merende, fino allo spuntino di mezzanotte consumato nelle paninoteche o nelle conetterie.

Innumerevoli sono gli esempi che possono essere fatti. Pensare alle colazioni con le zuppe di latte e pane o al pane, burro e marmellata. Pensare alle tartine e ai numerosi crostini conditi con illimitate fantasie, ai vol-au-vent farciti.

Cosa sarebbero le zuppe senza pane? Di lenticchie o altri legumi, la zuppa reale, il pancotto o la zuppa di pane e cipolla? Nei secondi piatti il pane diventa ancora più eclettico e, in alcune occasioni, ancora più raffinato. Penso a tutti i succulenti arrostiti in crosta di pane. E come non ricordare il polpettone o le polpette di carne mischiata con la mollica di pane rafferma?

Un ruolo fondamentale, in cucina, riveste il pane grattugiato che trova la sua giusta collocazione in tutte le gratinature, nelle innumerevoli fantasie vegetali, negli arrostiti di pesce e nelle panature, compresa la famosa cotoletta alla milanese.



Anche nei dolci la fantasia dei cuochi, ma soprattutto delle mamme, è riuscita a far sortire felici conubi con sformati di pane e frutta, pane e zabaione e frittelle di pane dolce.

Purtroppo al giorno d'oggi il pane troppo spesso viene bistrattato e a volte anche ingiustamente colpevolizzato. Inoltre, la martellante pubblicità induce, soprattutto i bambini, a consumare prodotti più rispondenti alle esigenze di tipo dietetico-igienistiche che quelle salutistiche e gustative e così vanno a scomparire alcuni sapori come la classica "stozza": un cantonello di filone di pane vuotato della mollica, ridotto a imbuto chiuso e riempito di frittata, o di tonno, o di peperoni fritti e ritappato con la mollica precedentemente asportata, o come la pizza bianca al sale con olio extravergine di oliva e mortadella. Invece i nostri bimbi sono alla mercé delle merendine. Certo, le preparazioni a base di pane contengono calorie non giustificate con il ritmo di vita odierna, ma possiedono gusti che non possono essere banditi dal nostro palato.

Anche il pane fatto in casa, quello cotto con il forno a legna, è quasi scomparso dalle nostre mense. Molte, troppe panetterie espongono pubblicità su tipi e pezzature di pane che riscuotono simpatie da parte dei clienti: ciabatta, coreani, pane azzimo, francese, pugliese, pane di Ferrara, e chi più ne ha più ne metta. Ferma restando la validità di quasi tutti questi tipi di pane, alcuni, però, presentano problemi di cottura, di digeribilità e di repentino scadimento della fragranza. Voglio ricordare il pane che si cuoceva nei forni di famiglia e che si fa ancora in qualche casolare di campagna. È digeribile, si mantiene fresco anche per lunghi periodi, è duttile a ogni tipo di consumo, sia da solo sia nelle lavorazioni della cucina: è soprattutto buono.

MIMMO D'ALESSIO

*See International Summary
page 78*