



Alimento ottenuto dalla cottura di un impasto di farina di cereali, acqua, lievito con o senza sale e con o senza aggiunta di olio, burro, latte, grassi animali, zucchero o altro. È probabile che il primo pane consumato dall'uomo fosse una poltiglia di semi di orzo o di farro pestati grossolanamente, cotta sopra una pietra arroventata dal sole o sulla cenere del focolare quasi spento.

Pane di vari cereali veniva preparato in Mesopotamia. I più antichi selezionatori del frumento di cui si abbia notizia furono i babilonesi, cui si deve anche la scoperta del potere lievitante della birra; fu tuttavia in Egitto, dove il popolo si nutriva principalmente di pane condito con papavero o sesamo, che la panificazione acquisì dignità di arte. Gli egizi, dal III al II millennio a.C., idearono gli strumenti fondamentali del panettiere: la macina, il setaccio, il forno. Il pane era prodotto a livello familiare; la farina veniva impastata con i piedi in larghi bacili, acidificata e foggata in pagnottelle rotonde; dalla cottura in forno, effettuata in tre fasi, risultava un pane duro, ottimo per la lunga conservazione e per l'immagazzinamento. Nelle tombe egizie sono state rinvenute molte forme attestanti liturgie apotropaiche.



Da tutti i popoli mediterranei dell'antichità, infatti, il pane fu investito di significati religiosi e fu usato in una vasta tipologia di riti. Si offrivano agli dei pani e cereali poiché erano considerati gli alimenti garanti della vita; con il pane si contraeva il matrimonio (la confarreatio dei latini) e si celebrava il funerale, perché il primo rito presiede alla formazione di nuove vite e il secondo è il segno manifesto della fede nella sopravvivenza e nella rinascita, di cui il grano e il pane venivano assunti a simbolo. La grande varietà di pani rituali conservati nelle pratiche liturgiche del cristianesimo (per esempio il pane di sant'Antonio) risponde alle stesse fondamentali esigenze di simbolizzazione.

In Grecia l'uso del pane fu introdotto dall'oriente in epoca preomerica; preparato con orzo e farro, raramente con frumento, era considerato un genere di lusso per le solennità e la sua preparazione era affidata ad artigiani specializzati, fuori dalla gestione familiare. Presso i romani il farro, il frumento, la spelta e l'orzo furono consumati in un primo tempo sotto forma di puls, una polentina di farina e acqua, o di placenta, una puls arricchita di formaggio e miele, e più tardi di focacce; il pane lievitato giunse a Roma probabilmente dopo il 170 a.C., con il ritorno dei reduci della guerra macedonica. Da quel momento l'arte di produrre il pane divenne autonoma ed extrafamiliare; del resto nel 147 a.C. era già operante a Roma una sorta di corporazione dei fornai (Collegium pistorum) che soddisfaceva il fabbisogno dell'intera città sfruttando abilmente i benefici delle frumentazioni statali e le leggi annonarie. Avvalendosi del lavoro degli schiavi, i fornai romani potevano far funzionare in continuazione le grosse macine, da loro stessi perfezionate sul modello di quelle greche, e le rudimentali impastatrici di cui erano stati inventori.

Dopo la caduta dell'impero romano riprese la panificazione privata, con una produzione di pane più scadente rispetto a quello dei pistorum romani, e solo nel basso Medioevo il pane ritornò al centro dell'economia alimentare dei liberi comuni.



Nella Firenze medievale, per impedire accaparramenti e speculazioni, la legge imponeva, sotto il controllo di speciali magistrati, che nessuno se non gli iscritti all'Arte dei fornai potesse avere un forno da pane, e che ogni fornaio bollasse il prodotto con il marchio del proprio forno. In questo periodo il pane, ricavato da cereali meno pregiati del frumento, divenne alimento abituale delle classi popolari e dei contadini, mentre si differenziava, in Francia e in Italia, un costume alimentare cittadino con la produzione di pani variamente conditi e speziati destinati alle classi privilegiate, e si diffonde-

va nell'Europa del nord il consumo di pane scuro prodotto con la segale che, dopo il frumento, è il cereale più idoneo alla panificazione.



L'epoca delle esplorazioni e delle scoperte fu segnata dalla presenza di un pane particolare, il biscotto o galletta, un pane duro, rustico, di poco sapore e del tutto disidratato che marinai, militari, esploratori e avventurieri potevano stivare facilmente e conservare a lungo, per consumarlo dopo un prolungato ammollo nell'acqua. Gli effetti delle grandi carestie cinque-settecentesche colpirono principalmente le classi popolari, mentre la panificazione aristocratica andava sempre più raffinandosi; tra il Sei e il Settecento furono elaborate la ricetta dei grissini, quella delle brioche e della maggior parte degli impasti usati in pasticceria. Novità rilevanti nella panificazione furono intro-

dotte sul finire del XVIII secolo con l'invenzione delle impastatrici meccaniche e con la produzione delle polveri chimiche per la lievitazione; nel Novecento la produzione del pane nei paesi industrializzati era completamente automatizzata, avendo i fornai, anche artigiani, la disponibilità di perfezionate impastatrici, di spezzatrici e formatrici e di sofisticati forni elettrici

Oggi, il consumo del pane è andato via via calando, soprattutto a causa di un cambiamento piuttosto radicale dei costumi dell'uomo moderno che per salvaguardare la propria linea ha drasticamente rivoluzionato la propria dieta bandendo grassi, carboidrati e proteine. Questo è lo scotto che si deve pagare per essersi lasciati influenzare dalle linee mozzafiato di modelle sempre più magre che per l'onore della passerella e dei rotocalchi hanno convinto milioni di persone a non mangiare. Resta comunque indiscusso che nonostante i nostri piatti siano sempre meno pieni, sulla tavola a farla da padrone rimane sempre lui, un bel panino e sfidiamo chiunque a girargli intorno senza essere tentati almeno una volta di dargli un morso.

*Famiglia Leibundgut*