

Il Pane, storia antica e moderna di Franco Presicci

MILANO - "Panem et circenses". Fu il poeta latino Decimo Giunio Giovenale, morto circa nel 140 a.C, a suggerire quella politica che consentiva ai regnanti di alleviare la fame del popolo e assicurarsi lunga vita inchiodati al trono. Da giovane Cesare fu prodigo di generi alimentari e passatempi: terme, corse di carri, scontri cruenti fra gladiatori.

Quella del pane è storia antica, fatta anche di sommosse. Si ricordano l'assalto, nel 1629, al Ponte delle Grucce, di cui parla il Manzoni; la rivolta di Fermo, nel 1648, per l'emigrazione delle riserve granarie a Roma; quella di Milano, nel 1898, repressa a cannonate in largo La Foppa da Bava Beccaris.

È anche una storia ricca di fatti, a volte nati per caso. Per esempio, una serva per errore versò della birra sull'impasto; per non essere redarguita tacque e proseguì il lavoro. Bene, quel giorno, nell'antico Egitto, nacque il pane lievitato, che attraverso i greci passò ai romani, i quali per macinare il grano utilizzavano i mulini ad acqua. I greci manifestarono notevole abilità nel confezionare l'alimento, impastando il frumento importato dall'Egitto e anche dalla Sicilia.

Quando l'uomo non camminava più come le scimmie, già preparava il pane schiacciando fra due pietre i cereali (si era nel paleolitico?). Sin dal 174 a.C. a Roma lavoravano i panificatori di professione. Le panetterie le avevano battezzate gli egizi molti anni prima. I fornai sceglievano il mestiere per autentica passione. Nei secoli XVII e XVIII il pane (e la farina) era razionato. Colpa della carestia. Negli anni '40 del '900, l'evento si ripropose. Un boccone a testa. Colpa del secondo conflitto mondiale.

Tormentata dalle mie lamentele, mia madre mi portò dal salumiere, don Peppe Marzo, e gli chiese di darmi la mia razione di pane. A vederla, piansi: capii che toglievo dalla bocca di quella santa donna il di più che avevo ogni giorno. Racconto questa storia a Gabriele Alzani, 8 anni, intelligente e avido di sapere, che mi intervista sulla vita di una volta: sul "monaco"; sul braciere, la cui cenere serviva per scaldarci e per arrostitire i ceci, e sulle origini della bruschetta.

Seguo sempre con grande interesse le conferenze che il mio amico **Francesco Lenoci**, professore all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano e vicepresidente dell'Associazione Regionale Pugliesi di Milano, va tenendo in giro per l'Italia sul tema del pane. A volte lo vedo anche fotografato mentre occhieggia divertito dietro una cupola fragrante appena sfornata: **pane di Laterza**, o **pane di Altamura Dop**. Il pane pugliese è molto apprezzato non solo dalle nostre parti. Arriva nei negozi di Milano e di altre città; è considerato anche per la forma un'opera d'arte.

All'appuntamento con Francesco Lenoci a **Laterza**, presso la Masseria Cappotto, questa estate si è addensata una folla, proveniente anche da **Taranto, Martina Franca, Grottaglie, Crispiano**. Al termine gli organizzatori hanno messo in tavola, a mo' di esempio e non solo, una pagnotta di 8 chili. Bella anche a vedersi, per sagoma e colore. Molti hanno pensato subito alla bruschetta. Che delizia per il palato!

Il pane, da che mondo è mondo, è uno degli elementi fondamentali per il sostentamento. Essenziale nella dieta mediterranea e per questo incluso nella lista Unesco del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, il pane è talmente rilevante da essere un vero e proprio indicatore di civiltà, come solamente pochi altri prodotti possono vantare. Intorno al pane si è formato un modello di civiltà che continua ad essere fattore di sviluppo, di nutrimento, di dialogo e di concordia fra

i popoli.

Della storia del pane Lenoci ha parlato in questo autunno anche ad **Altamura**, presso il Teatro Mercadante, agli studenti e ai loro genitori e insegnanti che lo gremivano in ogni ordine di posti, nel convegno organizzato da Gal Terre di Murgia e Istituto tecnico commerciale statale “Francesco Maria Genco” anche in vista di **Expo** e **Fuoriexpo 2015**. Ha raccontato aneddoti, curiosità, episodi emozionanti, la storia; e recitato la poesia sull’argomento di **Donatella Bisutti**.

Indossando l’abito di economista ha detto che “gli obiettivi strategici del pane di Altamura Dop sono suddivisibili tra uno di natura fondamentale (l’aumento della quota di mercato) e cinque funzionali per il proseguimento dello stesso: generazione di risorse finanziarie, ristrutturazioni e nuove aperture, soddisfazione del cliente, valorizzazione dei collaboratori, attenzione all’ambiente. Ha spiegato che per conseguire gli obiettivi strategici occorre utilizzare al meglio sei capitali, sorpendendo l’uditorio abituato a considerare il solo capitale finanziario.

Come testimonianza di ammirazione gli è stato consegnato da **Beppe Digesù** e **Luigi Picerno** una pagnotta di ben 12 chili (suo nuovo record personale), che è stata immortalata da tanti virtuosi dell’arte fotografica.