

IL LUNGO VIAGGIO DEL PANE

Introduzione

«Alla sua nascita concorrono la terra che genera il grano, l'acqua che impasta la farina, l'aria che favorisce la lievitazione, il fuoco che lo cuoce. Terra acqua aria fuoco, i quattro elementi primordiali in cui il filosofo Empedocle vide l'origine del mondo, s'incontrano nel cibo primordiale della storia: il pane»¹.

Del pane, infatti, sono noti nel mondo greco il trattato Ἀρτοκοπικόν (*Artokopikón*) di Crisippo di Tiana e Ἀρτοποιικόν (*Artopoikón*) sempre di Crisippo di Tiana e di Iatrocles; nel mondo latino si ricorda il trattato sulla panificazione di M. Ambivio e Menas Licinio. Il pane è il frutto della grande rivoluzione del periodo neolitico quando l'uomo scoprì l'agricoltura e, nella fattispecie, la cerealicoltura, destinata a cambiare profondamente lo stile di vita degli uomini e le caratteristiche fondamentali delle comunità organizzate (III. 1).

«È opinione comune che siano state le donne a scoprire l'agricoltura. A loro spettava infatti tradizionalmente il compito di cercare, raccogliere e portare all'accampamento le piante spontanee che costituivano la base alimentare della tribù. È probabile che durante le operazioni quotidiane di pulitura e della preparazione del cibo, alcuni semi andassero perduti intorno alle capanne e dessero vita a nuove pianticelle. Il fenomeno dovette ripetersi infinite volte senza che il suo messaggio venisse afferrato da nessuno. Poi, un bel giorno, qualche donna più sveglia e intraprendente delle altre ne intuì il significato e l'importanza; quelle pianticelle potevano venir seminate a piacere in un campo a portata di mano; e potevano moltiplicarsi ogni anno. Bastava avere il coraggio di privarsi oggi di qualche pugno di semi per averne cinque o sei volte di più la stagione successiva. Quasi tutti i miti asiatici, africani, americani, oceanici in cui si narra la comparsa della coltivazione nella

¹ Cesare MARCHI, *Quando siamo a tavola*, Milano 1990, p. 38.

società umana, attribuiscono il merito della rivelazione ad esseri sovranaturali di sesso femminile»².

1. La lingua del pane.

Classe IV Ginnasio - Indirizzo Beni Culturali e Ambientali

Tutor: prof.ssa Giovanna De Finis

In Grecia per indicare il pane di frumento si adoperava il termine ἄρτος (*ártos*), formato a partire dalla radice ἄρ- (*ar-*) che comunica l'idea di "preparare"; se ἄρτος (*ártos*) è il pane di frumento, la μᾶζα (*màza*) è il "pane" o la focaccia d'orzo; il sostantivo μᾶζα (*màza*) e il verbo μᾶσσω (*mássō*), che significa "impastare", sono gli antenati del termine italiano "massaia".

La medesima distinzione era presente anche a Roma dove si adoperavano per il pane di frumento e per la focaccia di farro o di altro cereale rispettivamente i vocaboli *panis*, *is* e *placenta*, *ae*. Va immediata-



III. 1. *I panificatori*. Terracotta greca. Beozia, VII-VI secolo a.C.

² Carlo A. PINELLI, Folco QUILICI, *L'alba dell'uomo*, Bari 1974.

mente precisato che cronologicamente il pane è successivo alla focaccia e quest'ultima alla *puls*, *pultis*, cioè alla polenta di farina di farro³.

Il termine *panis* – sostiene Aldo Prosdocimi⁴ – «esprime la materia base di cui è composto: farina impastata» piuttosto che «una tecnica di preparazione o di cottura; è ovvio che anche per i Romani il pane è confezione e cottura ma il centro ideologico è il *medium*, farina».

Interessante è inoltre considerare il termine latino *farina*, passato senza alcuna modifica nella lingua italiana, con cui si indica «il prodotto della macinazione dei cereali»⁵; *farina* deriva, infatti, da *far*, *farris*, «farro»; *farina* è dunque «il prodotto sfarinato del farro a Roma nei primi tre secoli»⁶. Anche quando il farro fu gradualmente sostituito dal frumento si continuò ad adoperare il termine *far*. Le focacce realizzate con la farina di farro venivano utilizzate come offerte agli dèi nella cerimonia del matrimonio, celebrato con il rito detto della *confarreatio* in uso nei tempi più antichi. Questo particolare rito consisteva nell'offerta da parte degli sposi di una focaccia di farro (*libum farreum*), divisa dai due giovani, a Giove Capitolino alla presenza del sommo pontefice e dell'officiante del dio supremo, il *Flamen Dialis*⁷. Infine si tenga presente che i *Fararii* erano i magistrati addetti all'annona, che sotto Cesare vennero chiamati *Ceriales*; questi, oltre a sovrintendere al mercato delle granaglie ed a provvedere al fabbisogno del popolo, organizzavano le feste dei *Cerialia*, giochi pubblici.

Evidente è il nesso tra la dea *Ceres* e il grano così come risulta chiara la derivazione in italiano del termine «cereale». Singolare è l'etimologia del nome della dea Cerere, antichissima forza della vegetazione, identificata poi con la dea greca Demetra: «Cerere» si ricollega a una radice che significa «spingere»⁸. Certamente Cerere è la dea del grano

³ Il pane fece la sua prima comparsa a Roma dopo il III secolo a. C., quando cioè fu adoperato il grano duro che, per le sue caratteristiche (grano duro a chicco nudo), permetteva di ottenere una farina priva di scorie e pertanto più adatta alla manipolazione della pasta di pane. La *puls* (polenta di farro) costituì sin dall'età più remota l'alimento base. Servio (*Aeneis*, II, 469) a tal proposito sostiene che il farro era il più antico alimento del Lazio e fu l'unica tipologia di grano conosciuta per trecento anni. La *placenta* (focaccia), quale evoluzione della *puls*, può a buon diritto essere collocata in uno stadio intermedio tra la polta (*puls*) e il pane (*panis*).

⁴ Aldo L. PROSDOCIMI, *Sul nome del pane, della cena e di Cerere in latino, e su altro ancora*, in Oddone LONGO, Paolo SCARPI, *Nel nome del pane. Regimi miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Bolzano 1993, p. 44.

⁵ ISTITUTO DELLA ENCICLOPEDIA ITALIANA. *Vocabolario della Lingua Italiana – Il Conciso*, Roma 1987, s.v. *farina*.

⁶ PROSDOCIMI, *Sul nome...*, p. 44.

⁷ Jérôme CARCOPINO, *La vita quotidiana a Roma*, Bari 1993, p. 96.

⁸ Pierre GRIMAL, *Enciclopedia dei miti*, Milano 1990, s.v. *Cerere*.

«visto in un suo particolare aspetto e specificamente del suo farsi come nascita miracolosa della spiga prima, del grano dentro la spiga poi»⁹. Non a caso in aprile, il 19, quando appunto la vegetazione si sviluppa, si celebrano le feste pubbliche *Cerialia* in onore di Cerere: è questo il momento in cui si forma la spiga ed esce dall'involucro. *Ceres* è, dunque, la divinità della "crescita" da intendere come "crescita-creazione": significativa a tal proposito è l'associazione della dea *Ceres* con i termini *cresco* e *creo* che esplicitano i processi cui essa sovrintende. Proprio nel momento della fioritura della spiga, quando cioè si forma il primo lattice, che è il germe del grano, si preparava la *mola*, che, mista a sale, diventava la *mola salsa*, ossia «uno sfarinato di spighe di grano»¹⁰, con cui si era soliti cospargere il capo dell'animale da sacrificare al dio. Dall'espressione *mola salsa* è derivato il verbo *immolo*, che significa propriamente "cospargere di farina e sale", quindi "immolare", "sacrificare"; con lo stesso significato è passato nella lingua italiana.

Di qualunque granaglia si trattasse era poi necessario, per ottenere la farina e quindi il pane, ricorrere all'azione espressa dal verbo *pinso*, che significa "ridurre in polvere": colui che realizzava ciò prendeva il nome di *pistor*, *oris*, vocabolo che per estensione indicava anche il "fornaio".

"Pistore" era anche uno degli attributi di Giove a cui sul Campidoglio era stata innalzata un'ara:

*Nomine quam pretio celebratior arce Tonantis,
dicam, Pistoris quid velit ara Iovis*

"Dirò perché s'inalzi l'ara di Giove Fornaio sul Campidoglio, nota di fama e non di pregio"¹¹. Si raccontava che, mentre i Galli assediavano il Campidoglio e il grano scarseggiava nell'Urbe, lo spettro della carestia incombente preludesse ad una inevitabile sconfitta. Giove allora, apparso in sogno ai Romani, consigliò loro di lanciare quanto di più prezioso essi avevano contro i nemici. I Romani prepararono del pane e fecero quanto Giove aveva indicato. I Galli, disperando di sconfiggere con la carestia il nemico che aveva dato l'impressione di avere ottimi rifornimenti, tolsero l'assedio. In segno di riconoscenza fu eretto un altare a Giove e da quel momento il padre degli dei e degli uomini fu definito anche Fornaio (*Pistor*).

Ci piace concludere questo breve *excursus* etimologico con il termine "compagno", il cui significato è noto a tutti, forse meno la sua deriva-

⁹ PROSDOCIMI, *Sul nome...*, p. 44.

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ OVIDIO, *Fasti*, VI, 349-350 (trad. in versi di Ferruccio Bernini).

zione: esso risulta composto da *cum* e *panis* e indica propriamente “colui che mangia il pane con un altro”, “colui che lo divide con un altro”.

2. I resti del pane: testimonianze archeologiche nel territorio della Val Leogra.

Tutor: prof.ssa Mara Migliavacca

2.1. Il primo pane.

Caterina Saccardo (II Liceo Classico)

I primordi della panificazione risalgono al Neolitico, uno dei momenti più rivoluzionari della storia umana perché l'uomo in quel periodo imparò a produrre il proprio cibo tramite l'agricoltura e l'allevamento, inventò la ceramica, cominciò a stanziarsi in villaggi stabili. Nulla però meglio del pane racchiude in sé il significato profondo di tali mutamenti. «Esso infatti è un prodotto interamente umano che, pur nella sua semplicità, nasconde una serie di saperi concatenati e tutti necessari alla sua produzione: dalla messa a coltura dei campi, alla raccolta e conservazione dei cereali, alla loro macinatura, impasto e cottura»¹². Inoltre in esso sono immediatamente percettibili la stretta relazione con il mondo vegetale e il nuovo rapporto che si viene ad instaurare tra l'Uomo e l'Ambiente in questo momento così significativo.

Tale cibo, che si può definire grezzo e povero, è al contrario assai ricco di elementi preziosi all'uomo per un corretto apporto calorico e quindi energetico quotidiano, necessario per le numerose e impegnative attività.

Ma com'era il primo pane? Qualche notizia è ricavabile dai rinvenimenti dei primi villaggi neolitici, che in Italia si situano intorno ai primi secoli del VI millennio a.C. Gli abitanti di tali villaggi, normalmente collocati in zone pianeggianti e fertilissime, creavano e facevano uso di strumenti per la lavorazione del terreno sia di piccolo che di medio taglio, come rompicolle, zappe, falci e falcetti, che servivano per la coltura e la raccolta dei cereali quali farro, orzo, frumento tenero e duro ma anche di grano.

Giunte a maturazione, le spighe erano tagliate per mezzo di falcetti e falci con il manico di legno e con le lame di selce montate obliquamente e fissate con un collante. La maggior parte delle spighe non veniva subito sgranata e trasformata in farina, ma conservata in grandi silos all'aperto o in grandi contenitori di ceramica posti all'interno delle capanne o in appositi “granai”.

Il grano macinato veniva trasformato in farina e poi conservato in silos, antichi granai o contenitori di ceramica. Mescolata ad acqua, la fa-

¹² Andrea PESSINA, Giuseppe MUSCIO (a cura di), *Settemila anni fa il primo pane*, Udine 1998-1999, p. 9.

rina veniva cotta su una piastra di mattoncini di terracotta surriscaldata. Fu così che gli uomini del Neolitico crearono la prima pagnotta.

Un'altra tecnica utilizzata al fine di cuocere il pane era quella di porre delle carbonelle in grossolani recipienti di terracotta e una volta rimosse, veniva spalmato al loro interno l'impasto di cereali o farina ed acqua, che dopo esser stato cotto, assumeva il tipico aspetto di una piadina.

2.2. Le macine.

Anna Dalla Costa, Annamaria Trentin (II Liceo Classico)

Il procedimento di macinazione dei cereali per ricavarne farina è antichissimo e prevedeva fin dalla preistoria l'uso di pestelli e mortai, utili anche per la preliminare decorticazione dei cosiddetti "grani vestiti", le cui glumelle sono staccabili difficilmente dalle cariossidi. Quando si usarono anche i "grani nudi", come il *triticum vulgare* e il *triticum durum*, il procedimento di macinazione si perfezionò e la farina fu prodotta sfregando il cereale tra due pietre, una superiore mobile (macinello) ed una sottostante immobile (levigatoio). Era stata inventata la macina vera e propria, che subì però un'evoluzione che permette di distinguerne tipi diversi. Molti di questi tipi sono attestati nel nostro territorio, a Bocca Lorenza per esempio e a Santorso (ill. 2-3).

Tra le tipologie più rudimentali si può catalogare la macina a sella frequente negli scavi neolitici e nell'età del bronzo, utilizzata fino all'epoca classica ed oltre. Era costituita da un piccolo macinello rotante su un piano lito che con l'utilizzo si usurava fino ad assumere una forma conica e incavata da cui deriva la sua denominazione "a sella". Vi erano anche macinelli di dimensioni maggiori che permettevano al lavoratore di operare inginocchiandosi e sfruttando il peso del proprio corpo. In territorio veneto ve ne sono diverse accompagnate da materiale preprotostorico e che sembrano essere state utilizzate fino al III e II secolo a.C.

Nella nostra zona una macina a sella, con macinello "a orecchie" e levigatoio non insellato, è attestata a Santorso; essa è particolarmente interessante perché il macinello presenta un'incisione geometrica sulla superficie superiore. Questa potrebbe essere interpretata come una qualche testimonianza di segni alfabetici retici ma più plausibilmente essa ha scopo puramente decorativo.

Altri tipi di macine sono quelle a tramoggia e a leva: esse si diffusero con la colonizzazione greca e in territorio veneto sono attestate nel IV-III secolo a.C. La macina a tramoggia e a leva presentava una cavità nel macinello dove venivano introdotte le granaglie che a poco a poco fuoriuscivano da una fessura permettendo la continuità della lavorazione, mentre una leva lignea consentiva all'operatore di muovere il macinel-



Ill. 2-3. *Catillus* (diminutivo di *catinus*) di macina e Macina in basalto, mancante di un manico decorata nella parte superiore a linee paraboliche. Da DE RUITZ, KOZLOVIC, PIROCCA, *Appunti su Santorso romana*, 1978, pp. 42, 43.



lo più agevolmente diminuendone il peso e la difficoltà di scorrimento sfruttando le leggi della meccanica. Un esemplare è attestato a Santorso¹³.

Ulteriore tipo di macina attestata a Santorso in zona Prà Laghetto e in località San Valentino è la macina rotatoria manuale diffusasi in tutto l'Impero in sostituzione alla macina a tramoggia come macina domestica fino al Medioevo e oltre. È interessante notare la grande innovazione che deriva dall'inserimento di un moto rotatorio; infatti era costituita da due dischi di pietra circolari sovrapposti che ruotando l'uno sull'altro macinavano più efficacemente i cereali. Questa tipologia soppiantò in un breve lasso di tempo la macina a tramoggia per la sua maneggevolezza, funzionalità ed economicità.

La presenza di numerose macine in questo territorio ci fa comprendere che esso fu abitato con continuità e che l'economia e l'alimentazione dei diversi periodi, pur variando, vedeva sempre l'apporto fondamentale dei cereali lavorati.

2.3. Il primo pane di Schio.

Caterina Saccardo (II Liceo Classico)

Il territorio di Schio è stato al centro di vivo interesse da parte di alcuni studiosi e archeologi in seguito a indagini effettuate nella zona est, in località Cabrelle, nei pressi della strada provinciale per Thiene detta delle Garziere.

In questo luogo le ricerche storiche e la tradizione locale indicavano concordemente l'esistenza di un antico *castrum* romano.

Spianamenti effettuati in epoche relativamente recenti hanno però danneggiato, e parzialmente distrutto, ogni traccia delle sopraelevazioni un tempo esistenti. L'indagine condotta negli anni 1982 e 1983 ha confermato la presenza di ruderi appartenenti ad una struttura a quadrilatero estesa per un'area di circa nove ettari. Essa era perimetrata da un muro a secco, dello spessore di due metri, composto da blocchi di basalto e calcarei disposti a tessitura e riempiti di ciottoli.

Addossato alla facciata interna del *castrum* vi era un'aggere, mentre lungo il perimetro esterno correva un vallo e a meridione di questo si presume che un tempo fosse posto l'ingresso.

Purtroppo il mancato rinvenimento di strutture e strati di frequentazione nell'area sud interna e l'insufficienza di elementi riferibili alle mura hanno reso problematico sia determinare l'epoca di costruzione della struttura sia poter far riferimento a canoni tipologici noti.

¹³ Mario DE RUITZ, Andrea KOZLOVIC, Tarcisio PIROCCA, *Appunti su Santorso romana*, Santorso 1978, p. 45.

Resta quindi un'ipotesi quella avanzata dagli studiosi che il "campo" sia stato edificato in epoca romana nonostante alcuni ritrovamenti confermino queste supposizioni.

Nelle immediate vicinanze esterne del "campo" sono stati raccolti materiali riferibili a strutture insediative rustiche del II-I sec. a.C. e nel lato occidentale è stata individuata un'area di necropoli della quale è documentato l'utilizzo dai primi decenni del I sec. a.C. fino agli inizi del II sec. d.C. Tale indagine ha posto in luce una ventina di tombe le quali attestano il rito unico della cremazione documentato dalle fosse contenenti oggetti di corredo, l'olla in cui erano raccolte le ossa combuste e del terreno carbonioso. Altre fosse invece erano caratterizzate dalla presenza di minuti frammenti di ossa combuste e di qualche frammento ceramico.

Associate all'urna, che era sempre priva di coperchio, si trovano comunemente un'olpe e spesso un altro elemento da mensa; scarse sono invece le ceramiche fini così come gli oggetti di ornamento personale e non costanti le monete. Fra gli utensili allusivi al lavoro quotidiano è presente una sola falce in ferro ad attestazione di una preminente attività agricola.

Ciò che ha però destato maggior interesse nell'ambito del rituale funerario è la testimonianza dell'offerta di alimenti. Sono stati rinvenuti infatti due esemplari di piccoli "pani" combusti, che, pur non essendo stati studiati in modo specialistico, propongono lo spunto per un collegamento con analoghi esemplari rinvenuti nei siti di Subascia e Angera.

Dagli scavi effettuati ad Angera (Varese) sono emerse sei tombe tutte a cremazione risalenti sia all'età augusteo-tiberiana sia all'età claudio-neroniana e a quella traiano-antonina: tra i rinvenimenti si segnalano appunto oggetti dalla forma discoidale a sezione concavo-convessa con bordo rilevato, faccia convessa quasi sempre liscia e bollosità più o meno accentuate.

Grazie all'analisi al microscopio sono state riconosciute strutture tipiche del tegumento delle cariossidi di cereali, in particolare di frumento (*Triticum sp.*); si è inoltre potuto desumere che il "pane" è stato confezionato con farina contenente abbondante crusca. La bollosità sembra preesistente alla carbonizzazione e indizia quindi l'impiego di pasta lievitata.

Altri resti di "pane" sono stati rinvenuti nelle nove tombe appartenenti al complesso delle necropoli di Nave, Subascia, sita nella valle del Garza in una zona periferica di Brescia, di età augustea, tardo tiberiana e claudia. In questo caso i "pani" combusti portati alla luce assomigliano più a delle schiacciate o a focacce dalla forma stretta e allungata che ad un vero e proprio pane. Difficile è stabilire la composizione delle farine e la presenza di un procedimento di lievitazione.

Vari autori hanno sottolineato il legame tra i resti di cibo e la presenza di determinato vasellame nelle tombe con il banchetto funebre e le libagioni che si svolgevano durante il funerale e nelle ricorrenze dedicate ai morti. A Nave tutti i resti presentano i segni di una carbonizzazione violenta che è quindi avvenuta sul rogo durante la cremazione e non durante la preparazione del banchetto funebre.

Due sono quindi le ipotesi che si possono avanzare per questo tipo di ritrovamenti: si può pensare che le pagnotte e le focacce fossero deposte, con semi ed altro, accanto al morto raccolte in vasellame fittile o semplicemente appoggiate sulla barella, oppure che venissero gettate dagli astanti sulla pira accesa per la cremazione del defunto.

3. Il pane in Grecia e a Roma.

Anna Dalla Costa, Annamaria Trentin (II Liceo Classico)

Tutors: prof.ssa Giovanna De Finis e prof.ssa Mara Migliavacca

Secondo Erodoto¹⁴, Psammetico, re degli Egiziani, per saper quale fosse il popolo più antico, aveva dato ordine a un pastore di allevare due neonati di genitori qualsiasi senza che udissero alcuna parola. Dopo due anni la prima parola che i fanciulli pronunciarono fu “bekos” che in lingua frigia significa pane. Questo ci fa intendere quanto già nell’antico Egitto fosse di fondamentale importanza la produzione del pane tanto che questo viene considerato come la prima parola pronunciata.

In Grecia, il primo fornaio di cui è attestata l’esistenza da Platone¹⁵ e da Aristofane¹⁶ fu un certo Tearione. Inoltre Aristotele¹⁷ riporta un’espressione, propria di Kephisodotos, uomo politico ateniese del IV secolo a.C., che paragona le triremi a μυλῶνας ποικίλους (mylōnas poikílus), in italiano “mulini variopinti”. Per dare una spiegazione a tale metafora si è pensato che si equiparasse il lavoro presso la macina del mulino a quello svolto dai rematori sulle triremi. Questo parallelo ci porta a dedurre che vi fossero nell’Atene del V e IV secolo a.C. mulini con un numero di lavoratori pari a quello presente sulle navi, che ci risulta essere da numerose fonti piuttosto cospicuo. In aggiunta evidenzia quanto il settore della panificazione fosse affermato; vi era infatti anche la suddivisione tra la categoria dei mugnai e dei panettieri, sud-

¹⁴ ERODOTO, *Storie*, II, 2.

¹⁵ PLATONE, *Gorgia*, 518b.

¹⁶ ARISTOFANE, fr. 1 K.-A.

¹⁷ ARISTOTELE, *Retorica*, III, 1411a24.

divisione significativa e non sempre presente nelle società del mondo antico.

È possibile delineare un nesso tra lo sviluppo del settore della panificazione e quello della città di Atene. Possiamo infatti prendere atto della connessione tra l'aumento dell'occupazione nei settori militari e politico-giudiziari e l'incremento della commercializzazione del pane, che diventa sempre più oggetto di vendita, regolata da provvedimenti e disposizioni riguardanti il prezzo. Infatti mentre i ceti più abbienti e con grandi possedimenti potevano continuare a autoprodurre il pane, coloro che non possedevano terre sufficienti o gli stranieri dovevano necessariamente acquistare farina e pane dai rivenditori.

Tuttavia non dobbiamo pensare al pane nelle forme che assume oggigiorno; infatti i cereali più diffusi erano il frumento, "vestito" o "nudo" e l'orzo. Il frumento "vestito" era costituito dal chicco di grano unito saldamente al suo guscio che risulta difficile da levare. Le fonti antiche e i ritrovamenti archeologici attestano l'esistenza di due categorie di grani "vestiti": "il piccolo farro" e il "farro o spelta d'amido". È nel Neolitico che cominciano a diffondersi i grani "nudi", anche in Grecia, soprattutto la tipologia chiamata πυρός (*pyrós*); considerata la maggior facilità d'uso, queste ultime forme di grano prendono il sopravvento anche perché consentono la preparazione del pane lievitato (ζυμίτης, *zymítes*) che prima non esisteva. Rilevante è anche la differenziazione tra il pane bianco (ἄρτος καθάρους *ártos katharós*, oppure λευκός, *leukós*), consumato esclusivamente dai più ricchi e il pane integrale (ἄρτος ῥυπαρός, *ártos rhyparós* oppure μέλας, *mélas*) che, sebbene fosse considerato salutare, era proprio soprattutto dei ceti meno abbienti.

Oltre al pane vero e proprio, chiamato ἄρτος (*ártos*), esisteva una specie di focaccia non lievitata chiamata μάζα (*màza*) che veniva prodotta soprattutto con farine d'orzo. Consisteva in una pappa impastata con orzo tostato e poi arricchita con miele, vino, spezie atte ad insaporirla. Senofonte¹⁸ ci dice che in caso di vera fame non vi è nulla di più appagante della μάζα (*màza*) che viene dunque considerata come alimento primario nell'alimentazione quotidiana e simbolo di una vita semplice.

La ricordiamo pure in un frammento elegiaco del poeta Archiloco¹⁹:

Ἐν δορὶ μὲν μοι μάζα μεμαγμένη, ἐν δορὶ δ' οἶνος
Ἰσμαρικός, πίνω δ' ἐν δορὶ κεκλιμένος

¹⁸ SENOFONTE, *Ciropeia*, I, 2, 1.

¹⁹ ARCHILOCO, fr. 2 West.

“impastato è il mio pane nella lancia; nella lancia è il mio vino della Tracia; alla lancia io mi appoggio quando bevo”, dove il poeta proclama orgogliosamente che si procura da vivere con il ferreo lavoro di soldato riportando l'attività militare alla dura realtà quotidiana della Grecia arcaica.

Informazioni curiose e rare offre Ateneo nei suoi *Deipnosophisti*: «Trifone di Alessandria, nell'opera intitolata *Trattato di botanica* elenca dei tipi di pane, se ben ricordo, pane lievitato (*zymites*), pane non lievitato, pane di semola (*semidalites*), pane di cruschello (*chondrites*), pane di farina integrale (*synkomistòs*) ..., quello di *òlyra*, quello di farro piccolo (*típhe*), quello di miglio ... poiché mi è capitato in mano un altro trattato di Crisippo di Tiana intitolato *Il libro del panettiere* sono diventato esperto presso molti dei miei amici delle varietà qui nominate, anch'io vengo a dire qualcosa riguardo al pane. Il pane detto *artoptíkios* è diverso dal *klibaníkios* e dal *phournàkios*. Se lo si fa con lievito secco, sarà candido e di buon sapore, a mangiarlo asciutto; se, invece, con lievito morbido, sarà leggero, ma non candido. Il *klibaníkios* e il *phournàkios* amano il lievito più morbido. Dai Greci viene chiamato *hapalòs* (morbido) un pane preparato con poco latte, olio e sale quanto basta. Bisogna fare la pasta soffice. Questo pane si chiama “cappadoce” perché in Cappadocia, per lo più, si prepara pane morbido ... il pane chiamato *boletínos* ha la forma simile a un boleto, la madia viene unta di olio, semi di papavero vengono sparsi sotto, sopra viene messa la pasta ... il pane *streptíkios* viene preparato con poco latte e vengono aggiunti un po' di pepe, un po' di olio, altrimenti del grasso. In quello chiamato *artolàganon* vengono aggiunti poco vino leggero, pepe, latte e poco olio o grasso ... Difilo di Sifno nel trattato *Alimenti per malati e sani* afferma: “I pani di frumento sono molto più nutrienti e più facili da digerire di quelli d'orzo e, in generale, sono migliori; poi vengono quelli di semola (*semidalítai*), dopo di essi quelli di farina di grano tenero (*aleurítai*), poi quelli integrali (*synkomistoi*), fatti di farine non setacciate; questi, per l'appunto, sono considerati molto più nutrienti”²⁰.

Se Ateneo²¹ e gli autori che egli cita tessono le lodi del pane fatto di frumento (grano), al punto che Solone nel VI secolo a.C. prescriveva

²⁰ ATENEO, *I Deipnosophisti* (74, 79, 83), a cura da L. Canfora, Roma 2001.

²¹ Ateneo era un greco di Naucrati in Egitto, vissuto alla fine del II secolo d. C. Scrisse *I Deipnosophisti* (I sofisti a banchetto), un'opera in trenta libri, in cui viene descritto un banchetto svoltosi a Roma, in casa di Larenzio, un facoltoso esponente dell'intelligenza letteraria romana. Nell'opera sono presenti numerose narrazioni sulle pietanze e un'infinità di citazioni letterarie.

che dovesse essere consumato solo nei giorni di festa²², a Roma Catone il Censore ne è il maggior detrattore, dal momento che considerava tutto ciò che proveniva dall'esterno, in questo caso la Grecia, un attacco al *mos maiorum* con conseguente decadimento dei costumi. Il paladino dell'antica tradizione romana auspicava con forza, anche nell'ambito dell'alimentazione, un ritorno all'antico quando la polta e la focaccia costituivano la base dell'alimentazione dei *prisci Romani*, ironicamente definiti da Plauto *pultiphagonides*²³, "mangiatori di polta".

Il primo cereale usato per fare il pane fu il farro che tra le granaglie è il più duro e resistente all'inverno. Il popolo romano ne fece un uso larghissimo tanto che Plinio ne sottolinea il ruolo primario in ambito economico: *populum romanum farre tantum e frumento CCC annis usum Verrius tradit*²⁴ ("Verrio Flacco riferisce che di tutti i cereali il popolo romano usò per trecento anni soltanto il farro"), dominio che venne soppiantato dal frumento a partire già dal V secolo a.C.²⁵

L'introduzione del grano costituì una vera e propria rivoluzione: esso non era più "vestito" (il chicco era avvolto da un rivestimento che richiedeva le operazioni di tostatura e di scortecciatura per "liberarlo"), ma "nudo". Ciò comportò da un lato la diffusione su larga scala della coltivazione del frumento già spulato e dall'altro la differenziazione tra il grano duro e il grano tenero: il primo adoperato per fare il pane, il secondo per i dolci, che prima di allora non si facevano²⁶. La conseguenza immediata sul piano economico fu la produzione a livello "industriale" del pane. L'uso di acquistare nelle botteghe il pane prodotto in appositi opifici, i *pristina*, si diffuse a Roma prima e nel resto del mondo romano poi a partire dal II secolo a.C.

Secondo Plinio il Vecchio²⁷, infatti, i primi panettieri sarebbero apparsi a Roma durante la guerra contro Pèrseo (171-168 a.C.). Plinio si riferisce ai *pistores* intesi come panettieri che esercitano il loro mestiere pubblicamente e fuori dall'ambito familiare: le grandi famiglie della nobiltà romana infatti dovevano avere da tempo del personale privato addetto alla panificazione. Allo sviluppo del gruppo professionale dei panettieri si accompagnò la creazione di grandi magazzini (*horrea*) che favorivano, con le nuove strutture portuali, l'afflusso di derrate, in primo luogo di cereali destinati al rifornimento della città. Nel corso del II secolo a.C., il pane divenne sempre più alimento diffuso in tutti gli

²² Antonietta DOSI, François SCHNELL, *Le abitudini alimentari dei Romani*, Roma 1992, p. 49.

²³ PLAUTO, *Poenulus*, v. 54.

²⁴ PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia*, XVIII, 62.

²⁵ DOSI, SCHNELL, *Le abitudini...*, p. 52.

²⁶ Giovanna QUATTROCCHI, *Il recupero dell'ambiente antico*, in «Archeo», n. 11, novembre 2004, pp. 37-41.

²⁷ PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia*, XVIII, 28, 107.

strati sociali: durante la guerra giugurtina i soldati preferirono vendere le razioni di grano loro assegnate e acquistare direttamente pane²⁸. Parallelamente al cambiamento di gusto si andava sviluppando il mestiere di fornaio, come testimoniato dallo straordinario monumento

²⁸ SALLUSTIO, *Bellum Iugurthinum*, 44, 5.



Ill. 4. Roma. Sepolcro (30 a.C. ca.) del ricco fornaio M. Virgilio Eurisace: l'intento commemorativo si collega all'attività economica del defunto. Nel fregio continuo è raffigurato il processo di panificazione.

funebre del fornaio *Vergilius Eurysaces*, che riuscì a raggiungere il benessere e un discreto ruolo sociale (ill. 4).

Erano ormai in uso le mole rotanti azionate da animali ed erano stati inventati i primi mulini ad acqua. Sotto Traiano gli *urbici pistores* se godevano del solo diritto latino potevano ottenere la cittadinanza romana dopo tre anni di lavoro, purché lavorassero almeno 100 moggi di frumento al giorno, cioè circa 600 kg.

Oltre alla farina e all'acqua, l'altro ingrediente principale per il pane era il lievito preparato nella stagione della vendemmia; esso era ottenuto dal mosto d'uva nel quale si lasciava fermentare per tre giorni o crusca di frumento oppure il miglio, che veniva lasciato fermentare per un anno intero²⁹. Il lievito così fabbricato veniva aggiunto in piccole porzioni all'impasto del pane e doveva durare per tutto l'anno fino alla vendemmia dell'anno successivo³⁰.

Veniamo ora alle diverse tipologie di pane presenti a Roma. Esse possono essere classificate³¹ in base a tre criteri: il primo riguardante la modalità con cui si setacciava la farina, il secondo relativo alla cottura, il terzo concernente la forma. In merito al primo criterio si distinguevano il pane di lusso e il pane di seconda scelta. Alla prima categoria appartenevano il *panis siligineus*, ottenuto con il fior di farina del frumento *siligo* (*siligo panis* è la scritta posta su un pane rinvenuto a Pompei³²), il *panis artolaganus*, realizzato con miele, vino, latte, olio, frutti canditi e pepe, il *panis ostrearius* che si accompagnava alle ostriche e, infine, il *panis alexandrinus*. Alla seconda categoria appartengono il *panis secundarius*, preparato con farina di seconda scelta, i *panes cibarius*, *plebeius* e *rusticus*, confezionati con farina nella quale era presente una percentuale di crusca molto alta; il *panis autopyrus* era invece il pane integrale preparato con farina di frumento da cui non veniva tolta la crusca: Petronio³³ dice che Trimalcione lo apprezzava per le sue qualità rinforzanti e lassative. Vi era poi il *panis furfureus* che, ottenuto con gli scarti della macinazione, veniva dato ai cani.

La modalità di cottura del pane costituisce un'ulteriore classificazione: al *panis artopticius*, che peraltro risulta la terza tipologia di pane di lusso, cotto nel tegame si "oppone" il *panis furnaceus*, cotto nel forno; mentre il *panis subcinericus* era posto sotto la cenere, il *panis clibanicius* poteva essere cotto ovunque: bastava arroventare un vaso (di terra o di metallo) su cui veniva posto successivamente il pane preparato.

²⁹ Antonio MARINONI, *Pane*, Milano 1998, p. 55.

³⁰ DOSI, SCHNELL, *Le abitudini...*, p. 53.

³¹ Per la classificazione del pane a Roma cfr. DOSI, SCHNELL, *Le abitudini...*, pp. 54-57; Arnaldo LURASCHI, *Il pane e la sua storia*, Torino 1953, pp. 107-108; MARINONI, *Pane*, pp. 55-56.

³² LURASCHI, *Il pane...*, p. 107.

³³ PETRONIO, *Satyricon*, 66.

Veniamo ora al terzo criterio di classificazione, la forma del pane. Essa poteva essere allungata o più frequentemente rotonda. Il pane di forma rotonda era chiamato *quadratus* perché veniva diviso da linee incrociate per facilitare la suddivisione delle porzioni che prendevano il nome di *quadrae*. Jacob³⁴ sottolinea che i *divites Romani* per stupire i propri commensali commissionavano pane dalle forme più “artistiche” e “arbitrarie”. «I ricchi desideravano sempre qualcosa di nuovo. Quando avevano tra gli invitati un poeta, ordinavano pani in forma di lira; ai pranzi nuziali v'erano sempre pani della foggia di due anelli congiunti».

Suggestiva è inoltre la classificazione del pane sulla base della classe sociale da cui era consumato: abbiamo allora il *panis militaris castrensis*, destinato all'esercito, il *panis palatinus*, il pane della casa imperiale, il *panis athletarum*, il pane degli atleti, il *panis gradilis*, il pane distribuito al pubblico gratuitamente durante i giochi, il *panis fiscalis*, il pane per le classi modeste.

Concludiamo con il *panis aquaticus*, il *panis madidus* e l'*emplastrum*. Il primo era così definito per l'utilizzo di una notevole quantità di acqua nella sua preparazione; il secondo veniva prodotto a scopi estetici: dopo essere stato bagnato nel latte era, infatti, applicato sulla pelle del viso per mantenerne la freschezza; il terzo aveva scopi terapeutici e serviva a facilitare la fuoriuscita di un corpo estraneo dalla pelle.

4. Il pane a Schio.

Laura Faresin (IV Ginnasio, Indirizzo Beni Culturali e ambientali)

Tutor: prof.ssa Giovanna De Finis

Da molto tempo ormai il pane non viene più preparato in casa dalle donne ma in apposite strutture, i cosiddetti panifici. Oggi a Schio sono presenti 25 panifici circa, di cui alcuni lo producono e lo rivendono, mentre altri lo rivendono soltanto.

Prima dell'avvento della produzione industriale, il pane era preparato in casa ed era un'operazione cui attendeva la donna. Il pane si faceva periodicamente (ogni 10-15 giorni) e benché solo due fossero le operazioni da compiere: impastare e cuocere, la sua preparazione richiedeva diversi giorni. Bisognava preparare tre «successivi impasti lievitati, chiamati la *prima*, realizzata il mezzogiorno del giorno precedente la cottura, la *mata* o *grosso*, preparato la sera, e l'impasto finale»³⁵.

³⁴ Henry E. JACOB, *I seimila anni del pane. Storia sacra e profana*, Milano 1951, p. 104.

³⁵ GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *Buchi da seta, maiale, pane, latte, pesca nella tradizione vicentina. Attrezzi e attività particolari legati al lavoro quotidiano*, Vicenza 1999, p. 42.

Con il passare del tempo e la comparsa del lievito di birra si faceva il *levà* il mezzogiorno precedente alla cottura.

* Con un grosso pugno di impasto lievitato e acido, messo da parte dalla lavorazione precedente o avuto dal fornaio, si impastavano 5-10 chili di farina, poi si metteva a riposare per tutta la notte in una cesta o nella *mésa da pan*³⁶, coperta da un panno.

* Il giorno successivo il *levà* era cresciuto a dismisura e si completava l'impasto con farina e acqua secondo le necessità. Si lavorava nella *mésa* finché l'impasto fosse divenuto consistente e poi sulla *gràmola da pan*³⁷, dove lo si *domava*, ossia lo si lavorava per renderlo omogeneo. L'impasto era pronto quando si formavano delle bolle causate dall'anidride carbonica; la lavorazione era fatta anche semplicemente a mano, senza utensili.

* Finito l'impasto lo si metteva sulla tavola e lo si spezzettava prima a fette arrotolate (*pastoni*) dalle quali si staccavano i *tòchi*, pezzi grandi come pugni che si lavoravano.

I pezzi finiti (*ciòpe*) venivano messi a lievitare e poi a cuocere. La cottura durava circa 20 minuti.

La camera di cottura del *forno* aveva un piano ovale, dal diametro di 1-2 metri coperto di mattoni, sul quale si ergeva una volta a cupola. Sulla facciata c'era l'imboccatura, che veniva chiusa con una portella di ferro o legno, per la quale si introducevano le *fascine*, per riscaldare il forno, e il pane da cuocere; nella parte più alta della facciata due aperture consentivano l'uscita del fumo (III. 5).

Il riscaldamento del forno all'inizio era diretto, cioè il fuoco era acceso nello stesso luogo nel quale si cuoceva il pane, si introducevano le *fascine*, insieme di rami e legna fine poco utile. Per capire quando il forno raggiungeva la temperatura giusta per introdurre il pane c'erano vari modi: alcuni buttavano paglia o carta, altri quando i mattoni diventavano bianchi capivano che era il momento giusto. Dopodiché si toglievano le braci ardenti col *ràbio*³⁸ e si introduceva il pane nel forno ardente con le *stèche*³⁹. Se la quantità di pasta era ridotta si cuoceva il pane sul *fogolare* protetto da un coperchio con sopra delle braci.

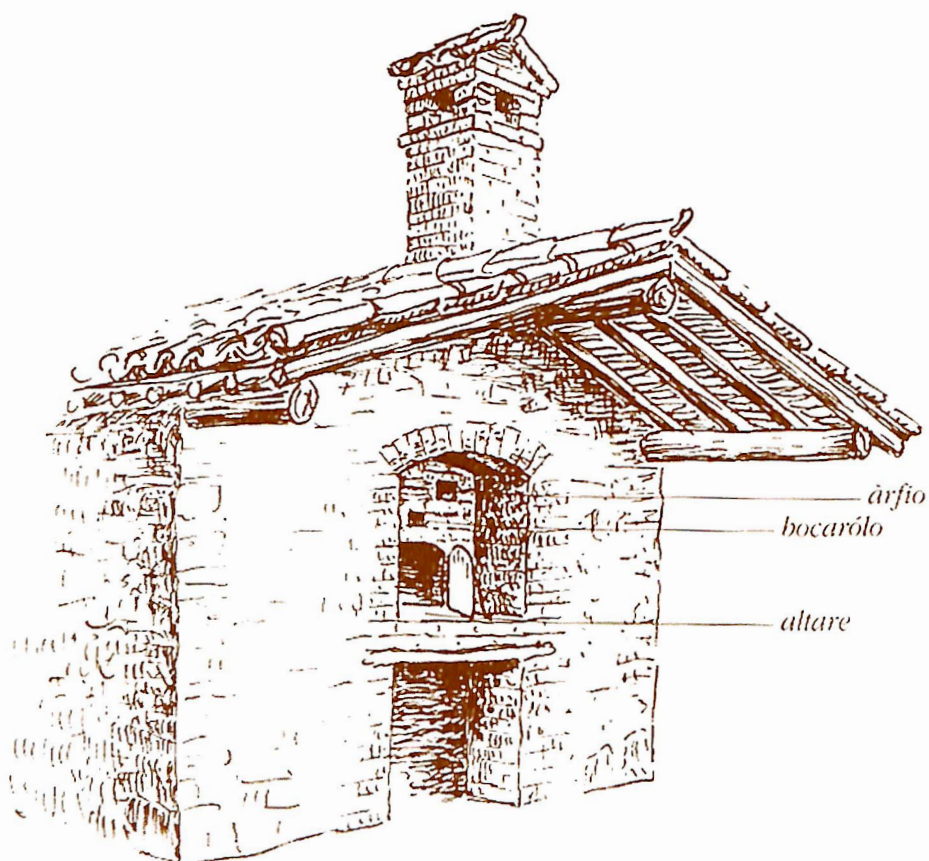
Quand'era cotto si poneva in sacchi o in particolari ceste differenti dalle altre perché di vimini scortecciati e quindi di colore chiaro.

³⁶ Era un contenitore capiente dove si metteva il *levà* e lo si lavorava per renderlo consistente.

³⁷ Era formata da una robusta leva fissata ad un ripiano sul quale si metteva la pasta.

³⁸ Era un attrezzo che serviva a radunare le ceneri prima di infornare il pane. Aveva un manico lungo e terminava con le più varie forme.

³⁹ Pali di forma allungata e sottile sui quali venivano disposte le *ciòpe* in fila e poi infornate.



Ill. 5. Tipologia di forno. Da GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *Bachi da seta ...*, 1999, p. 43.

Solitamente la cesta, chiamata *sésta*, veniva appesa al soffitto per proteggere il pane da animali e da ragazzi affamati.

Quando si cuoceva nei forni privati si pagava al proprietario la *còta* o si lasciava parte della *résa*.

Tutto il lavoro veniva fatto con la forza delle braccia, il cosiddetto "olio di gomito".

Con la scoperta dell'elettricità tutta la lavorazione è cambiata e le macchine hanno sostituito tanta fatica femminile. A Schio compaiono i primi panifici a elettricità dopo la Grande Guerra.

Ora la produzione di pane è cambiata e aumentata perché con l'aiuto delle macchine si produce di più faticando meno.

Le fasi di produzione sono le solite⁴⁰:

- * si prepara un preimpasto, la formazione della *biga* che si lascia lievitare per 12 ore;
- * si fa il *rin fresco*, l'impasto vero e proprio;
- * si procede alla *raffinazione* della pasta;
- * poi si spezza e si dà la forma voluta, si lascia lievitare, e infine si cuoce il tutto nel forno che ai tempi nostri è fatto a più piani per una maggiore produzione. Fra l'impasto e la cottura intercorrono 8 ore (Panificio Busellato, via Rovereto). In altri panifici i procedimenti sono più veloci, il lavoro inizia il pomeriggio con la *biga*, continua di notte con la modellazione delle forme di pane e si inforna in modo che il pane fresco sia pronto per la mattina presto (Panificio Rebecchi, via Cavour).

Oggi nei panifici di Schio le forme di pane principalmente prodotte sono: la *banana*, la *roséta*, la *bina*-spaccatina, la *ciòpa*, il *ciopón*, la *mantovana* e il ferrarese; solo in alcuni panifici vengono prodotti la *chife* e il *montasú* (Panificio Busellato), i *gemèi* di pane integrale (Panificio Rebecchi), il *bigaràn*-filoncino (Panificio Casa) (ill. 6).

Ormai non vengono più prodotti la *piava*, il *fìor*, la *colonbêta*, il *rissòto*, la *risséta*, la *sgalmara*, il *bùgolo*, la *borèla* e la *pinsa*. Ma in sostituzione a questi sono nati altri tipi di pane prodotti aggiungendo ingredienti come il grano duro, la segale, il riso, i cereali, il latte, l'olio, il farro, la soia. Sono nate anche nuove forme come lo zocchetto, la ciabatta, la *baguette* e le versioni ridotte di pani comuni.

5. La "saggezza" del pane.

Maria Costa (IV Ginnasio, Indirizzo Beni Culturali e ambientali)

Tutor: prof. ssa Giovanna De Finis

«Quasi tutti e' medesimi proverbi o simili – scrive il Guicciardini – benché con diverse parole, si trovano in ogni nazione; e la ragione è

⁴⁰ Le informazioni inerenti alle fasi di preparazione del pane sono state cortesemente fornite dal Panificio Busellato, via Rovereto, 197.

che e' proverbi nascono dalla esperienza o vero osservazione delle cose, le quali in ogni luogo sono le medesime o simili»⁴¹. Che il pane sia il protagonista di molte affermazioni proverbiali di carattere esistenziale o morale, di derivazione ora letteraria ora popolare, in cui tutti, a seconda delle circostanze, possono riconoscersi, è a tutti noto. Indifferente è poi la lingua in cui tali sentenze sono espresse: italiano, veneto, latino.

Al grido *panem et circenses*⁴², espressione adoperata sdegnosamente dal poeta Giovenale contro la "gente di Remo", la plebe rivendicava dai



III. 6. Tipologie di pane diffuse nel territorio vicentino. Da: GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *Bachi da seta* ..., 1999, p. 51.

⁴¹ Francesco GUICCIARDINI, *Ricordi*, 12.

⁴² GIOVENALE, *Satirae*, X, 81.

Cesari distribuzioni gratuite di grano, successivamente sostituito da pane (*panis gradilis*); per i Cesari assicurare il pane quotidiano non era tuttavia sufficiente per distogliere il popolo dalla vita politica, ormai gestita dall'*imperator*; bisognava assicurare anche gli spettacoli più divertenti e sempre nuovi con lo scopo di "regolamentare" l'*otium* forzato derivante dall'inattività politica. In questo grido è racchiusa l'amara felicità di quanti trovano soddisfazione in una mera vita vegetativa.

Che dire poi del proverbio *carmina non dant panem*, equivalente al verso petrarchesco *Povera e nuda vai, Filosofia*⁴³, se non che le poesie, cioè l'attività letteraria in generale, non assicurano la tranquillità economica? Quest'amara constatazione, consolidatasi nel tempo, induce Ariosto a dire: *Apollo, tua mercé, tua mercé, santo / Collegio de le Muse, io non possiedo / tanto per voi ch'io possa farmi un manto*⁴⁴.

Se l'uomo di cultura è destinato a "far la fame", tuttavia *cum sale panis / latrantem stomachum bene leniet*⁴⁵, "il pane con sale placherà il suo stomaco ululante". L'espressione oraziana ha il suo equivalente, pur con qualche variazione, nel proverbio italiano "un pezzo di pane è un buon sigillo allo stomaco". D'altro canto è vero pure quello che dice Dante: *Come sa di sale / lo pane altrui*⁴⁶ ad indicare le amarezze derivanti da una vita raminga alla mercé degli altri.

Vi sono poi perle di saggezza dialettali, nate in contesti sociali economicamente poveri, in cui il pane, per chi conduce una vita parca, rappresenta una vera e propria ricchezza tanto per il sostentamento fisico quanto per quello affettivo. Rientra nell'ambito propriamente alimentare il proverbio *Se no ze pan, ze polenta*⁴⁷: essendo il pane e la polenta preparati con simili ingredienti, non venivano, un tempo, mai serviti assieme per una questione di apporto nutrizionale. Questa è l'accezione con cui il detto originariamente veniva usato; oggi, invece, ad esso si attribuisce diverso significato, facilmente esplicabile nell'espressione italiana *O è l'uno o è l'altro*.

Con i detti *L'union dela faméja sta 'n tél casson dela farina* (Nelle famiglie c'è accordo quando c'è da mangiare) e *Co finisce la farina in te la credènsa, finisce anca la pace in faméja* (Quando finisce la farina nella credenza, finisce anche la pace in famiglia – tipico detto della Val Leogra), afferenti all'ambito relazionale, si vuole sottolineare che la mancanza del pane rischia di alterare l'equilibrio di una famiglia. Il pane, pur nella sua semplicità, era un tempo, lo è oggi e lo sarà per sem-

⁴³ Francesco PETRARCA, *Rime*, VII, 10.

⁴⁴ Ludovico ARIOSTO, *Satire*, I, 88-90.

⁴⁵ ORAZIO, *Sermones*, II, 2, 17-18.

⁴⁶ DANTE, *Paradiso*, XVII, 58-59.

⁴⁷ I proverbi in veneto sono tratti da GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *L'alimentazione nella tradizione vicentina*, Vicenza 1998, pp. 190-191.

pre un alimento molto apprezzato su qualsiasi tavola al punto da accompagnarci a qualsivoglia cibo; è tanto buono che è nato il detto *Buono come il pane* per indicare una persona dall'indole straordinariamente benevola nei confronti dell'altro.

Il contrasto tra padroni e operai è stato stigmatizzato nel detto *Ogni pan ga la so grosta, ma 'l pan del paron ga sète groste e on groston* (ogni pane ha la sua crosta, ma il pane del padrone ha sette croste e un crostone): la figura del padrone viene odiata, ma nel contempo e in modo contraddittorio, anche invidiata. Concetto analogo viene ripreso anche dallo scrittore abruzzese Ignazio Silone che nella sua opera *Fontamara* descrive lo stereotipo del classico contadino fontamarese, il cafone, che aspira a condurre una vita da padrone perché ne vede solo gli agi e non i doveri. Attraverso questo detto, tuttavia, si vuole evidenziare che ogni condizione comporta precisi diritti e doveri, e ammonire tutti coloro che desiderano essere nella condizione dei padroni, senza però considerarne i lati meno piacevoli: il padrone ha sí molti privilegi, ma sempre in proporzione ai doveri e alle responsabilità che gli competono.

Può inoltre accadere che certi beni tocchino a chi non sa o non vuole servirsene e si finisce con il constatare ciò con una certa amarezza esclamando *Chi ga el pan no ga dènte, chi ga i dènte no ga pan!*

E allora non resta altro che congedarsi augurandosi *pan de un giorno, vin de du ani, tose da vinti anni*, i tre "lussi" che un povero contadino o operaio veneto avrebbe desiderato concedersi: deliziarsi con pane fresco (solitamente lo si mangiava vecchio di una o due settimane), gustare un buon vinello e trastullarsi con giovani ventenni.

Nota bibliografica.

- Carmine AMPOLO, *Pane antico: mulini, panettieri e città. Aspetti sociali della panificazione*, in Oddone LONGO, Paolo SCARPI, *Nel nome del pane. Regimi miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Bolzano 1993, pp. 229-244.

- Giovanna QUATTROCCHI, *Il recupero dell'ambiente antico*, in «Archeo», n. 11, novembre 2004, pp. 37-41.

- Loredana CAPUIS, Giovanni LEONARDI, Stefania PESAVENTO MATTIOLI, Guido ROSADA, *Carta archeologica del Veneto*, Venezia 1988.

- Jérôme CARCOPINO, *La vita quotidiana a Roma*, Bari 1993.

- Lanfranco CASTELLETTI, *Resti vegetali macroscopici e resti di cibo dalla necro-*

poli romana di Angera, in Gemma SENA CHIESA (a cura di), *Angera romana. Scavi nella necropoli 1970-1979*, vol. II, pp. 591-594.

- Mario DE RUITZ, Andrea KOZLOVIC, Tarcisio PIROCCA, *Appunti su Santorso romana*, Santorso 1978.

- Maddalena DONNER 1993, *La macina per cereali nel Veneto di età romana*, in Oddone LONGO, Paolo SCARPI, *Nel nome del pane. Regimi miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Bolzano 1993, pp. 391-406.

- Antonietta DOSI, François SCHNELL, *Le abitudini alimentari dei Romani*, Roma 1992.

- Maria Antonietta FUGAZZOLA DELPINO, *La vita quotidiana nel Neolitico. Il sito della Marmotta sul lago di Bracciano*, in *Settemila anni fa il primo pane*, Udine 1998-1999.

- Paola FURLANETTO, Marisa RIGONI, *Il territorio vicentino*, in Giuliana CAVALIERI MANASSE (a cura di), *Il Veneto nell'età romana. II. Note di urbanistica e di archeologia del territorio*, Verona 1987, pp. 135-156.

- Pierre GRIMAL, *Enciclopedia dei miti*, Milano 1990.

- GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *L'alimentazione nella tradizione vicentina*, Vicenza 1998.

- GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *Buchi da seta, maiale, pane, latte, pesca nella tradizione vicentina. Attrezzi e attività particolari legati al lavoro quotidiano*, Vicenza 1999.

- Maurizio HARARI, *Aspetti dell'ideologia funeraria nella necropoli angerese*, in *Angera e il Verbano orientale nell'antichità*. Atti della giornata di studio, Milano 1983, pp. 61-75.

- Henry E. JACOB, *I seimila anni del pane. Storia sacra e profana*, Milano 1951.

- Arnaldo LURASCHI, *Il pane e la sua storia*, Torino 1953.

- Cesare MARCHI, *Quando siamo a tavola*, Milano 1990.

- Antonio MARINONI, *Pane*, Milano 1998.

- Andrea PESSINA, Giuseppe MUSCIO (a cura di), *Settemila anni fa il primo pane*, Udine 1998-1999.

- Carlo A. PINELLI, Folco QUILICI, *L'alba dell'uomo*, Bari 1974.

- Aldo Luigi PROSDOCIMI, *Sul nome del pane, della cena e di Cerere in latino, e su altro ancora*, in Oddone LONGO, Paolo SCARPI, *Nel nome del pane. Regimi*

miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo, Bolzano 1993, pp. 37-69.

- Mauro ROTTOLI, *Resti vegetali e animali*, in *Subascia. Una necropoli romana a Nave*, Modena 1987, pp.107-113.