

IL PANE NEL MONDO E NELLA STORIA



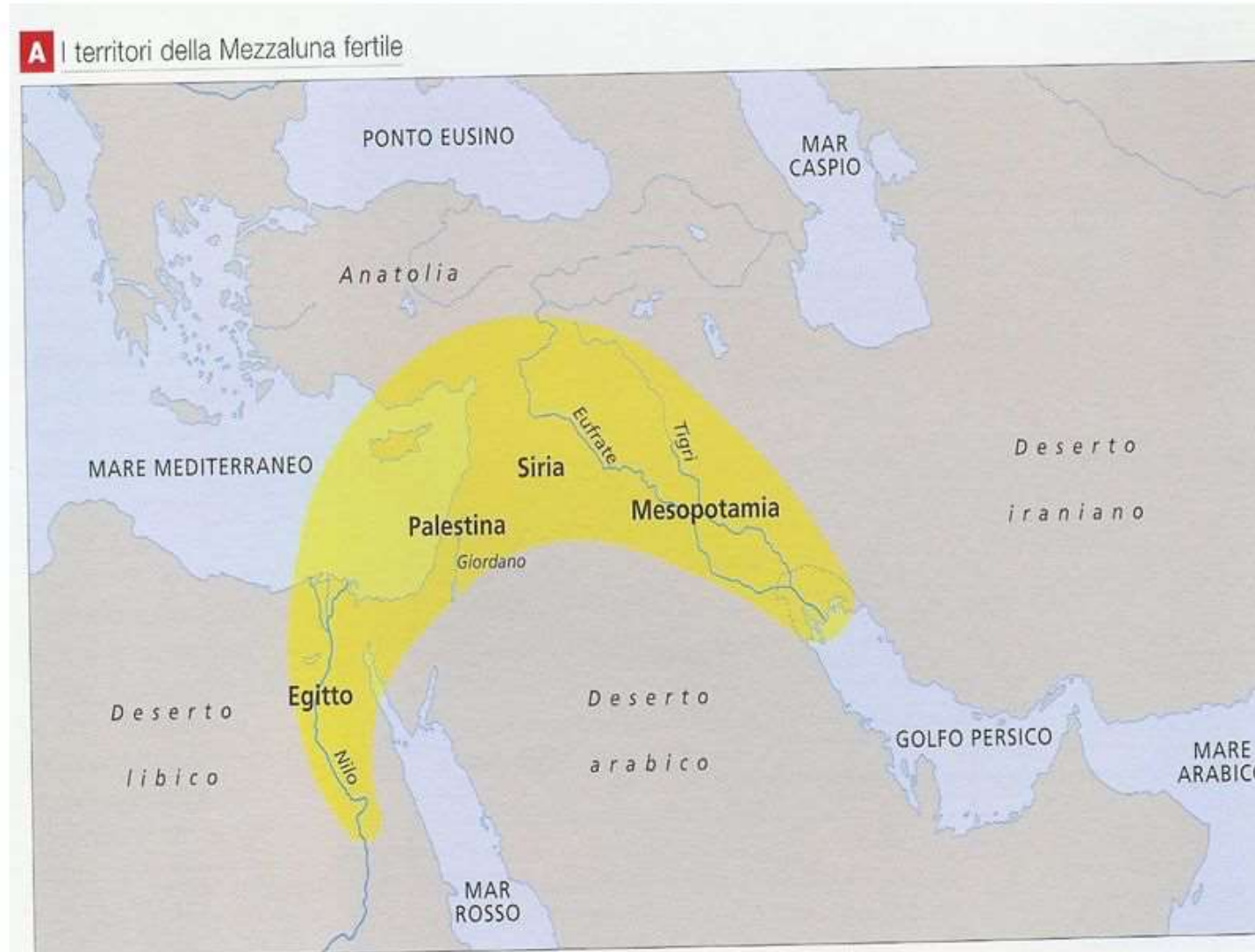
PANE PRO-FANO

L'uomo inizia a coltivare la terra

11.400 anni fa
nel **neolitico**
nella
Mezzaluna
Fertile



La
domesticazione
delle piante è la
selezione operata
sulle piante
dall'uomo per
renderle adatte
all'agricoltura



PANI ANTICHI



ERODOTO
400 a. C.

PANE LA PRIMA PAROLA? **BEKOS PAROLA DEI FRIGI**

Frighi popolazione indoeuropea della Anatolia del XII secolo a. C. Le fonti antiche, soprattutto greche, testimoniano l'elevata abilità dei Frighi nelle arti, tanto da ritenerli inventori di strumenti musicali, ricami e forme letterarie.



PSAMMETICO I
600 a. C.



GILGAMES

Colui che scrutò i confini del mondo alla disperata ricerca della vita eterna

EPOPEA DI GILGAMES XII SECOLO a.C.

Enkidu vive da solo nella foresta insieme agli animali e li difende dai cacciatori di Uruk, e questi si lamentano della sua presenza con Gilgameš. Il re di Uruk invia quindi la ierodula Samhs a Enkidu. La prostituta sacra inizia al sesso Enkidu e tali attività amorose allontanano dal mondo ferino di animale selvatico il guerriero primitivo e lo avvicinano a quello degli uomini.

Pane posero davanti a lui. Posero liquore posero davanti a lui, ma Enkidu **non mangiò il pane**, egli aguzzò gli occhi e guardò attentamente, Enkidu **non sapeva mangiare pane**, bere liquori egli non sapeva.

La prostituta aprì la sua bocca e parlò a Enkidu: «**Mangia il pane, o Enkidu! Esso è adatto alla divinità. Bevi il liquore, esso è adatto alla regalità**».

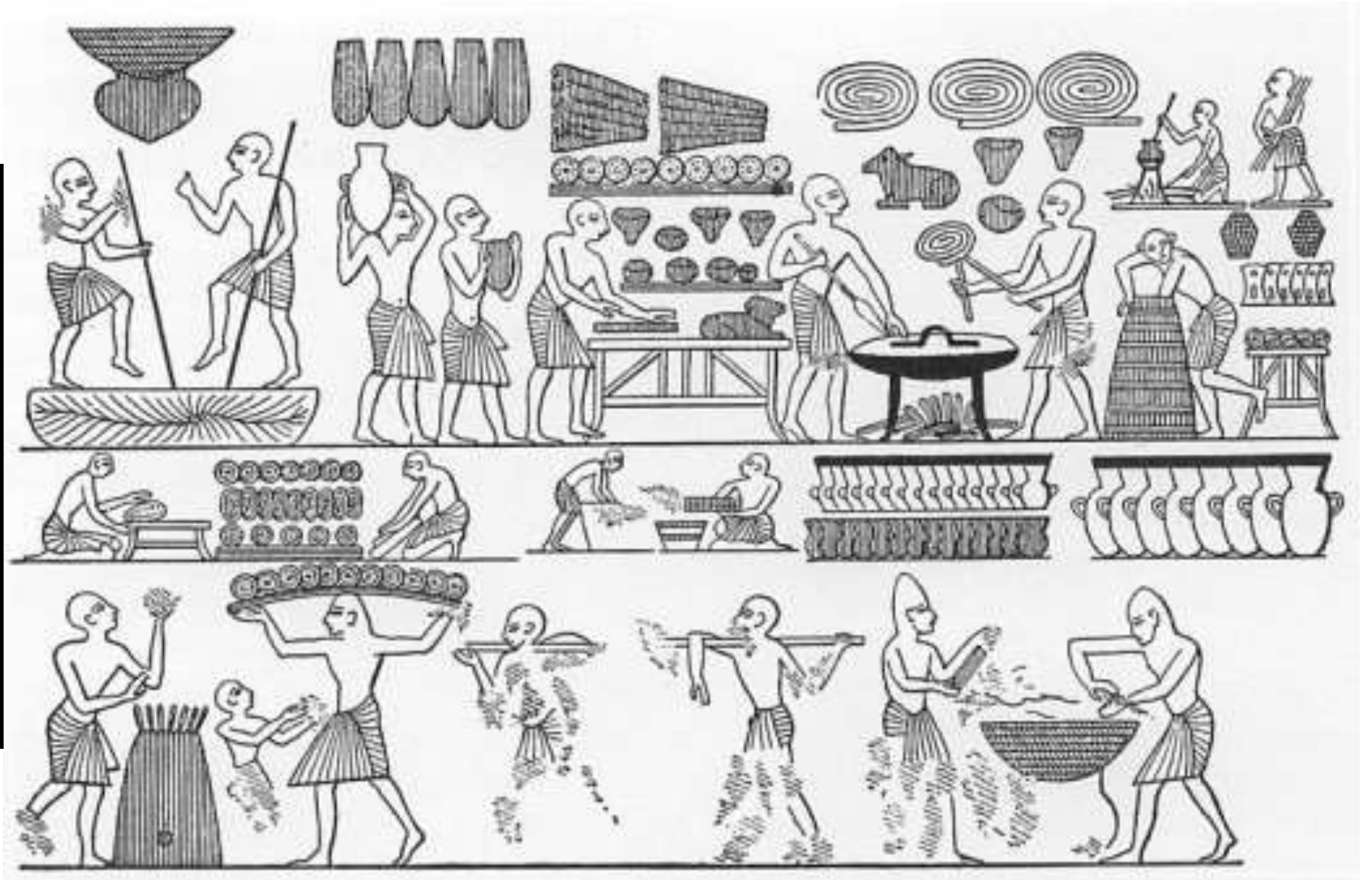
Enkidu mangiò il pane finché non fu sazio.



Per Omero e per
tutti i Greci
antichi
mangiatori di pane
è sinonimo di
uomini

Qui un uomo aveva tana, un mostro,
Che greggi pasceva, solo, in
disparte,
E con gli altri non si mischiava,
Ma solo viveva, aveva animo ingiusto.
Era un mostro gigante; e non
somigliava
A un uomo mangiator di pane,
ma a picco selvoso d'eccelsi monti,
che appare isolato dagli altri.

Omero, Odissea, libro IX, vv. 187-192











21 aprile 753 avanti E. C.

*Pulte, non pane, vixisse longo tempore
Romanos manifestum*

Di polta e non di pane vissero per lungo
tempo i Romani

Plinio in Vecchio *Naturalis Historiae*, XVIII
libro, vv.83-84



RATTO DELLE SABINE



LE SABINE RIMANGONO A ROMA

Quando vennero rapite le Sabine nel famoso ratto, le donne, che avevano conservato molti tratti della vita matriarcale, accettarono di andare a sposare solo a certi patti che i Romani accettarono:

non avrebbero mai dovuto lavorare per i loro mariti, salvo filare la lana;

per la strada gli uomini dovranno cedere loro il passo;

nulla di sconveniente sarà detto a loro o in loro presenza;

nessun uomo potrà mostrarsi nudo davanti a loro;

i loro figli avranno una veste speciale (pretesta) e un ciondolo d'oro (bulla aurea).

I Romani promisero ma presto dimenticarono.



PANE UN LAVORO FATICOSO



*«Est hoc monimentum Marcei Vergilei
Eurysacis pistoris, redemptoris,
apparetoris»*

«Questo sepolcro appartiene a Marco
Virgilio Eurisace, fornaio, appaltatore,
apparitore»

Si scopre che il fornaio lavorava per lo Stato, al quale forniva i suoi prodotti, e che era anche ufficiale subalterno (apparitore) di qualche personaggio di alto rango (un magistrato o forse un sacerdote).

**Sepolcro appartenente a Marco Virgilio Eurisace Fornaio
un liberto arricchito ed a sua moglie**



Iscrizione funeraria a testimonianza del monumento, 50 a. C. - 11 a. C.

Dedicata da Eurisace alla moglie Atistia:

**«Atistia fu mia moglie
Visse come eccellente donna
le cui rimanenti spoglie riposano
in questo paniere»**

Ad ulteriori conferme della professione di Eurisace, l'**urna** che conteneva le ceneri della moglie (ora conservata al Museo delle Terme) **ha la forma di una madia da pane.**

Inoltre nel fregio intorno al monumento sono rappresentate tutte le fasi del procedimento di panificazione: pesatura e molitura del grano, setacciatura della farina, preparazione dell'impasto, pezzatura e infornata del pane.



PANE DI ROMA ANTICA DAL MULINO AL FORNO



PANE DI POMPEI



PANIS QUADRATUS

ALCUNI PANI DELL'ANTICA ROMA

PANI POVERI

CIBARIUS pane scuro, non consumato da persone nobili.

SECONDARIUS di farina integrale.

AUTOPYRUS di farina non setacciata

FURFURES pane fatto con la crusca

PANIS FARREUS di farro

PANI SPECIALI

SILIGENEUS pane di farina bianca di grano tenero,

PARTHICUS pane che a fine cottura risultava molto spugnoso,

OSTEARUS pane da mangiare con le ostriche

PANE D'ALESSANDRIA per gli spiedini

PANE PICENO pane cotto dentro una pentola di coccio e servito direttamente a tavola ai commensali che lo rompono e mangiano direttamente sullo stesso coccio.

ADIPATUS pane condito con del lardo

BUCELLATUS pane biscottato

PANIS NAUTICUS galletta dei marinai

PANIS QUADRATUS

PANIS MILITARIS

PANI MEDIEVALI



**BECCAIO E FORNAIO
CASTELLO DI ISSOGNE XV SECOLO CIRCA**

PANI DELLA FAME



PANE DI CASTAGNE



PANE DI PATATE



PANE NERO MONASTICO



LE BRICIOLE DEI MONACI



LIEVITO
DI VINO
DI BIRRA



LIEVITI LATTOBACILLI



Lievito madre - Saccaromiceti e lattobacilli

PANI MODERNI



INVENZIONE DEL DESSERT



Pane e lavoro Emanuele Caggiano

Il tesseraamento del pane
Le razioni supplementari estese ai domestici - La facoltà di prelevare farine - L'uso della carta annonaria

Sul tesseraamento del pane — di cui siamo passati in altre parti del giornale — gli organi competenti centrali precisano alle zone le modalità, i quantitativi richiesti e relativi distributivi, nonché per il quale non può avere quest'anno il regime di rinfasciamento dal proprio stabilimento forgiatore e rinvenimento del medesimo.

Comune di SAN GIOVANNI BIANCO
Provincia di REGGIO EMILIA

CARTA ANNONARIA INDIVIDUALE
per razioni di sapone, zucchero, grasso e sapone

Nome e Cognome: *Antonio...*
Indirizzo: *...*

GRASSO - GENNAIO 1943-XX	GRASSO - FEBBRAIO 1943-XX	GRASSO - MARZO 1943-XX
GRASSO - APRILE 1943-XX	GRASSO - MAGGIO 1943-XX	GRASSO - GIUGNO 1943-XX
GRASSO - LUGLIO 1943-XX	GRASSO - AGOSTO 1943-XX	GRASSO - SETTEMBRE 1943-XX
GRASSO - OTTOBRE 1943-XX	GRASSO - NOVEMBRE 1943-XX	GRASSO - DICEMBRE 1943-XX

PANE 2-17 Nov. 947 Sass.	PANE 1-18 Nov. 947 Sass.	PANE 2-18 Nov. 947 Sass.	PANE 1-19 Nov. 947 Sass.	PANE 2-19 Nov. 947 Sass.	PANE 1-20 Nov. 947 Sass.
PANE 2-9 Nov. 947 Sass.	PANE 1-10 Nov. 947 Sass.	PANE 2-10 Nov. 947 Sass.	PANE 1-11 Nov. 947 Sass.	PANE 2-11 Nov. 947 Sass.	PANE 1-12 Nov. 947 Sass.
PANE 2-1 Nov. 947	PANE 1-2 Nov. 947	PANE 2-2 Nov. 947	PANE 1-3 Nov. 947	PANE 2-3 Nov. 947	PANE 1-4 Nov. 947



1940 - 1945

PANE DI BOLOGNA



FORNO STELLA PEDRAZZI



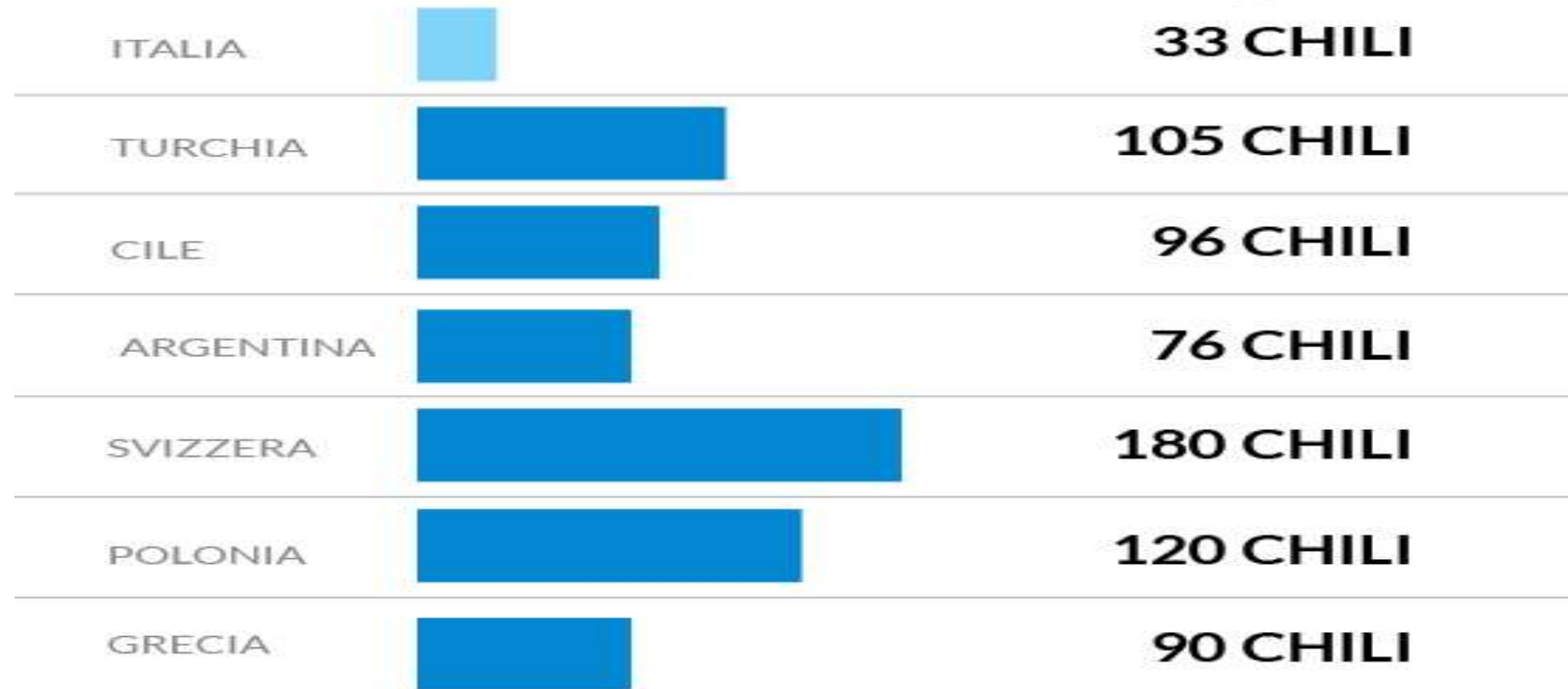
Nel 1914 il sindaco Francesco Zanardi si trovò a fronteggiare una situazione difficile perché la maggior parte della popolazione del centro della città era alle soglie della povertà.

Furono creati gli spacci comunali e il **panificio comunale** costruito nello spazio antistante l'attuale in via Don Giovanni Minzoni e con l'entrata posta in via Marghera (ora via Fratelli Rosselli) con dieci forni a vapore di dodici metri quadri ciascuno inaugurato il 1 febbraio 1917 e attivo diciassette ore al giorno con un centinaio di lavoratori.

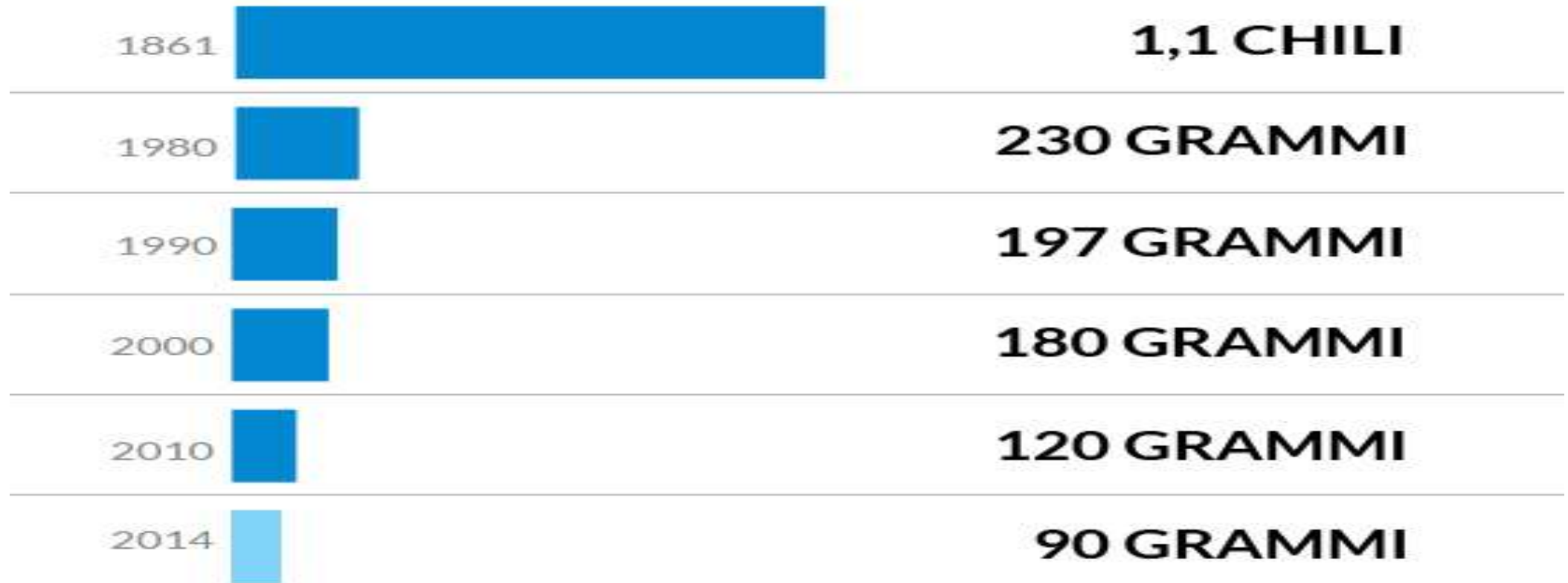


CONSUMO DI PANE OGGI

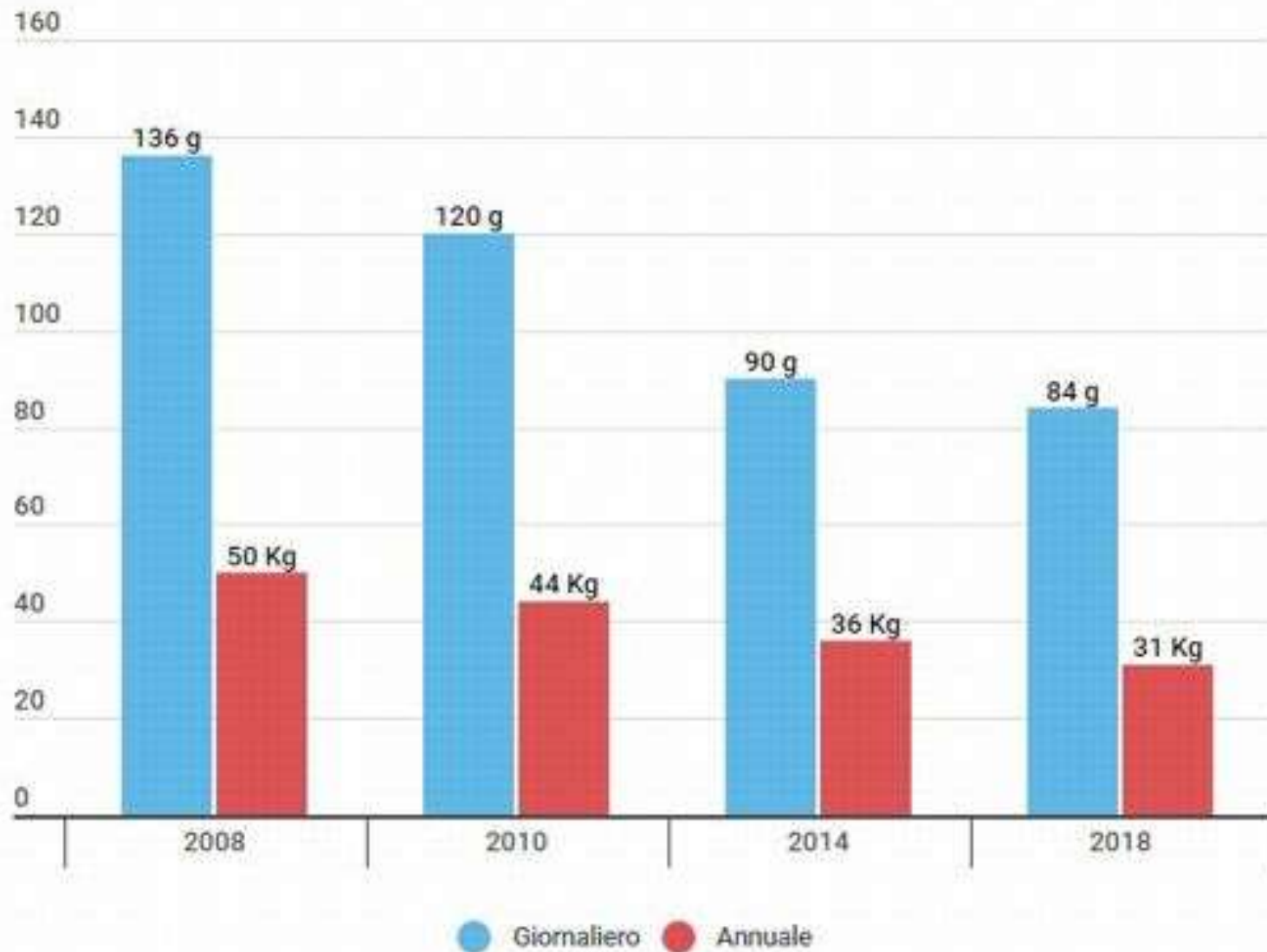
IL CONSUMO ANNUO PRO CAPITE NEL MONDO



QUANTO PANE MANGIA UN ITALIANO IN UN GIORNO



Consumo di pane per persona



8 MILIARDI LA SPESA DEGLI ITALIANI PER IL PANE IN UN ANNO

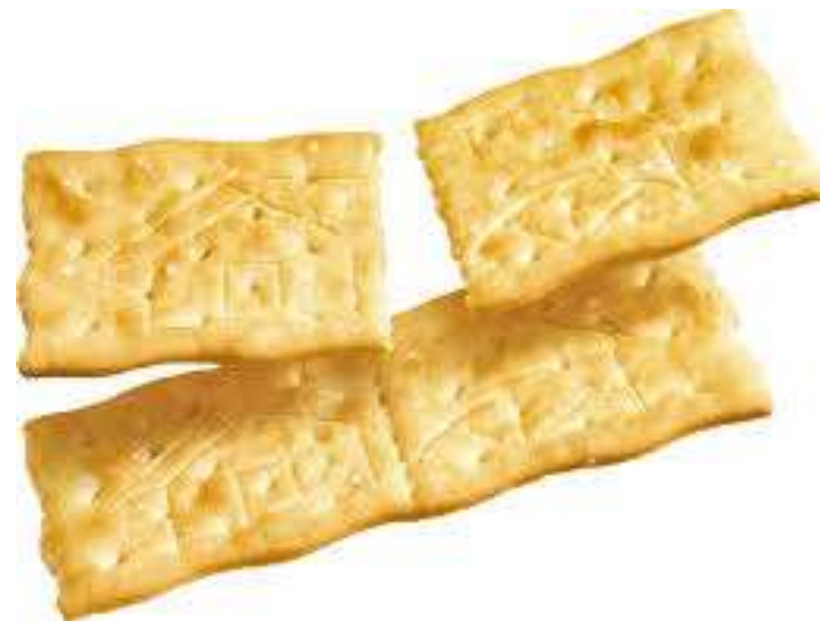


PREZZO MEDIO AL CHILO NELLE CITTÀ

IN EURO

Bologna		4,04
Milano		3,61
Bari		2,81
Palermo		2,71
Torino		2,71
Roma		2,49
Napoli		1,91

SCOMPARSA DEL PANE?



PANE E ACQUA UOMO CARCERATO
PANE E VINO UOMO LIBERO
PANE E FORMAGGIO UOMO RICCO



**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**