

# IL PANE NEL MONDO E NELLA STORIA



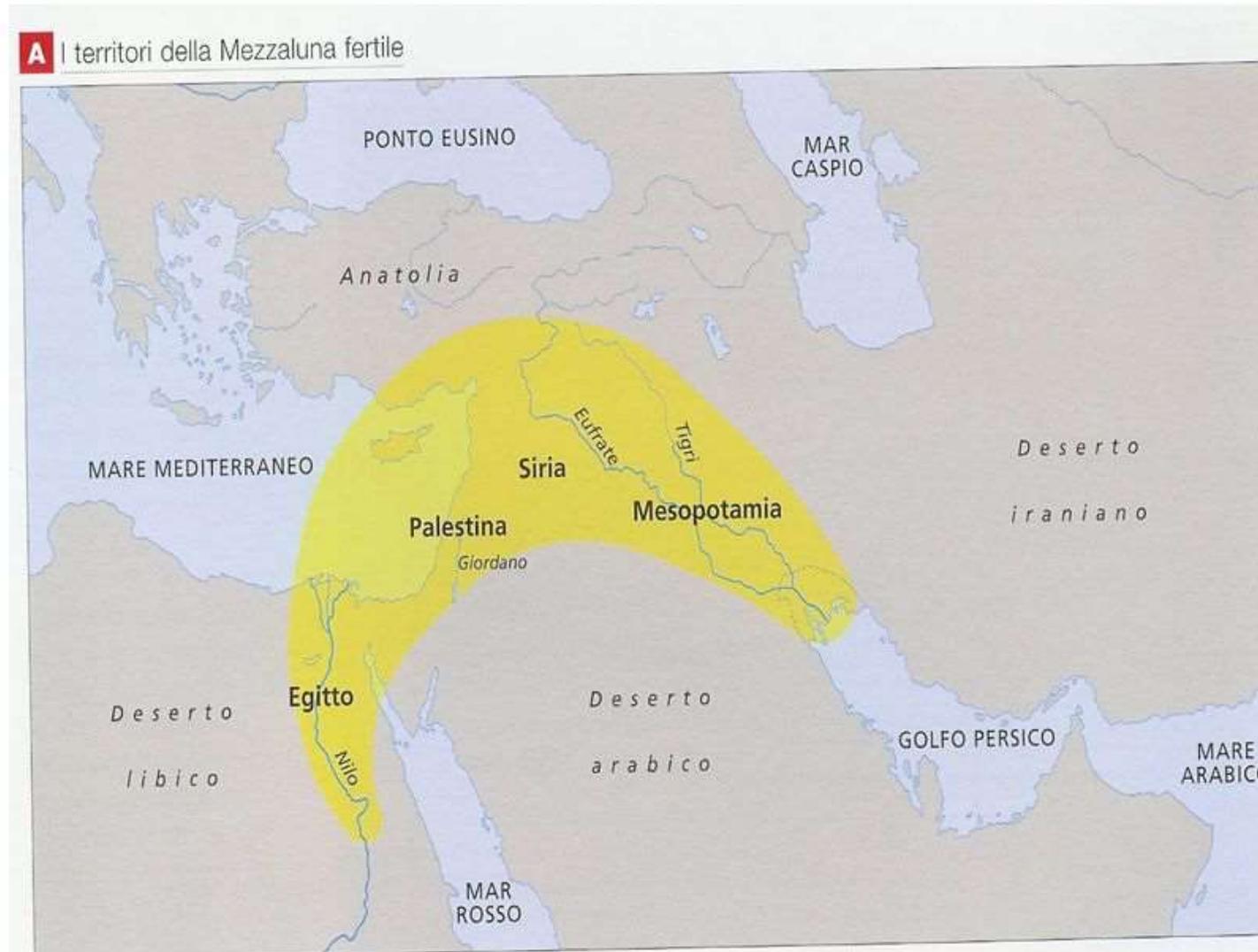
# PANE PRO-FANO

# 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

Frigi popolazione indoeuropea della Anatolia del XII secolo a. C. Le fonti antiche, soprattutto greche, testimoniano l'elevata abilità dei Frigi 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**».

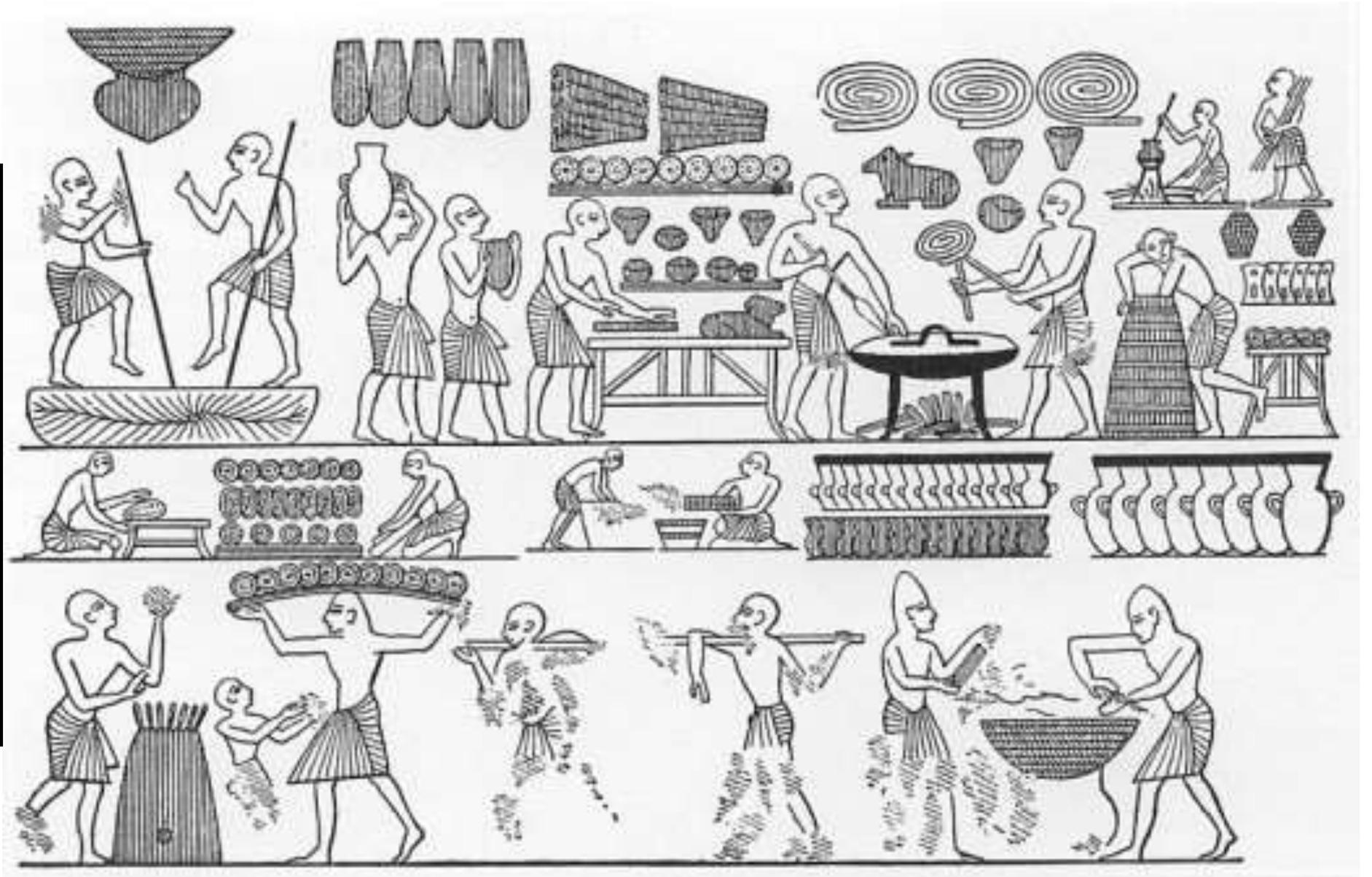
**Enkidu mangiò il pane finché non fu sazio.**



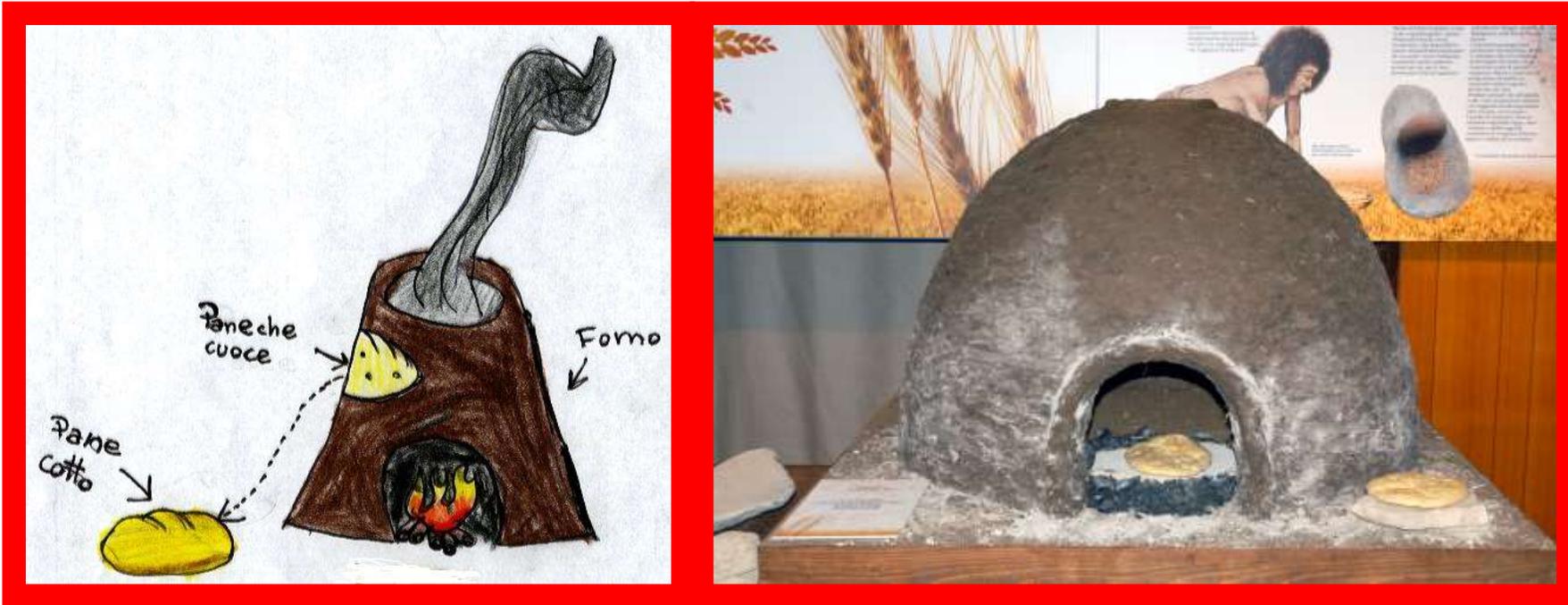
Per Omero e per  
tutti i Greci  
antichi  
mangiatori di pane  
è sinonimo di  
uomini

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 Eurysaccis 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:**

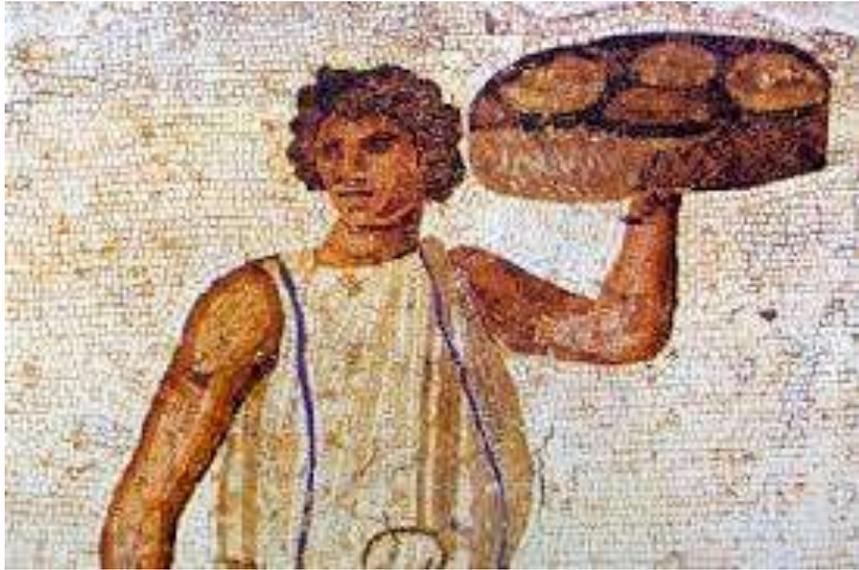
**«Atistia fu mia moglie  
Visse come eccellente donna  
le cui rimanenti spoglie riposano  
in questo paniere»**

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**

senza leuato, d'esser difficile à digerire, rōdendola coll'vnione delle suddette cose quasi fermētata. Questo fermētare è vn certo principio di putrefattione, al quale se si permettesse l'auanzarsi, corrōperia affatto tutta la massa della farina, ma quando sul principio se gl'interropē l'accrescimento all' hora misticato cō la farina, le apporta gratia, e sanità, perche secondo Galeno, quel Pane , che cōpono con più leuito, più facilmente si digerisce, nell' vsar però questo fermento ci vuol modo, perche la molta quantità fa il Pane ingrato, e viscoso, e la poca graue, e duro da digerire, e pero si dice . *Pan con occhi, Cacio senz'occhi Vno, che ti salti, à gli occhi, ouero, Pan leggiero, e Graue Formaggio piglia sempre se sei saggio .*

Due sorti di Pane fermentato, mediante le suddette due sorti di farina, si cōpongono, vno nero, l'altro bianco , il nero serue per gente bassa, & i poueri ne fanno vn altro negrissimo di tritello solo, che si fa da quelli, quali volēdo fare tutto il Pane bianco, liberano la farina di tutta questa femolella, ò farmetra scura, ò con setazzo, ò con buratto, e meglio col velo, peroche, questo trasmette solo il puro fiore della farina, col qual fiore, si praticano pure due sorti di Pane, vno di pasta soda, l'altro di pasta tenera, e morbida, quale spungoso, ouer buffetto chiamasi nella farina di fiore si pone assai, leuito nella farina grossa poco. Il Pane spungoso si cōpone abbondante di molto fermento, peroche questo col fare alzare & ingrossare il Pane, lo rende aereo, e successiuamēte leggiero. Da gli Antichi si fece prima il Pane in quella forma, che si vede il caccio cauallino (cosi detto, nō già perche sia fatto di latte cauallino, ma perche nel Regno di Napoli, quādo vogliono el primer vnico, ouer vnico, che si fa, che si proficcono cha, si che non sia cauallo, ma si vale, che hanno intendono di dire) da poi si fa il Pane in forma di caccio. Indi si riduce in forma orbicolare, qual se guida pur nouglio. Questo leuito non vale particolar, & in Villa si cōseruano in luogo asciutto da vna volta all'altra, che si faccia Pane, e pare che si serbi bene nella cassetta del sale, che stà vicino al fuoco di Cucina, poi quādo si vuol oprare, se prepari in acqua tepida, e cō quella infonda vn pezzo della massa della farina, & iui coperto, non passano quattro, ò cinque ore d' Estate, otto, ò dieci l'Inuerno, che s' apre, e crepando corre pe'l vno, e cō la farina è stato cōposto, e caso nō hauesse fatto quell' effetto, bisogna solleccarlo cō calore, ouero rinouarlo, perche può darli il caso, che questo leuito non sia bene fermētato, ouero, che si sia misticato nel prepararlo con acqua bollēte, & all' hora perde ogni virtù di fermētare. Il rinouar più volte questo, nel sopradetto modo fatto fermento, perge gratia al Pane, e facilità, che si leui presto, però li Fornari tēgono sempre preparato questo fermento, e lo rinouano due, ò tre volte il giorno, misticandoci acqua, e sale, per render' il Pane più saporito, e graue, il che mi dà à credere, che non sia così certo quanto si dice, che il sale efficaue l'hu-

habbino fatto mille proue. Ritrouādosì, come può auenire, senza leuito, si pigli il succo di quelle grane d' vna, che poste à molle il giorno auanti founauorano, quello misticato con la farina, cōgrona, che il Pane si leui, e lo rende gustoso. La schiuma del vino quando bolle, misticata con farina di miglio, da poi fattene pa-

gnotte asciutte al Sole si cōseruano in luogo fresco tutto l'anno, per seruirsene per leuito. I Greci vsuano far macerar per tre giorni la femolella, ò vogliamo dire tritello in mosto, dapoi impastato, fattone pagiotte, e seccare al Sole, cō otto oncie di queste misticato con l'Acqua, fermentauano vn maggio di farina, & il resto serbauano per l'vso giornale. Ma perche dea' essere il fermento vn principio di putrefattione per mezzo dell'acidità, ò aggrētā in qual si voglia modo, che questa qualità si partecipi à cosa, che cōuenca oltimēte si possa misticar cō la farina, quella causerà il fermentare, e però alcuni chiudono cō pasta azima il buco del coechium e delle botte dell' aceto, e quella imbeuua di que' l'acidità, serue per leuito, altri misticano aceto, ò succo di frutti acerbi nella pasta azima per parteciparci l'acidità col fermentare, altri lasciano invecchiare tãto la polē a di farina che inacidisca, e serua per leuitos. Col leuito stemperato si maturano i Foroccoli.

randola con lo stesso leuito, ò fermento, si fa diuenir pasta, e pasta soda in Villa, peroche se bene il Pane spungoso, ò vogliamo dire buffetto, mentre è fresco, è più gustoso, e forse sano tuttauia, oue nō si può far Pane ogni giorno, è meglio sia di pasta soda, perche stà più tempo in stato di bōrd, tardando più tempo à corrōperli, questa pasta dūque soda, dopo esser impastata, si lascia tipolar qualche poco di tempo, acciō comenci di nouo à voler crescer, e fermentar, e dapoi assai si gramola fino a tanto, che con l'agitazione sia diuenuta tenera, si uole calda, indi si ancia ancora la pasta per pagiotte, di qual grossezza, ò peso nel bianco oncie sei, e nel nero tre, e si misticano con aceto, e così di poco ma neggiare, facilmente si misticano, e si agitate, presto tornino à leuarli, e cresce, e però si misticano con aceto, e inuerno si scaldano, oue non sia comodità di tenerlo in stufa sopra il forno, sin' à tãto, che si conosca, che voglia cominciar di nouo à crescere, ò leuarsi, si vede chiaro col calcare, in poco, e quando leuato o' vn dito peroche se presto s'alza, & appareggia l'offesa, è in pane, e nocerli; similmente se percotendolo si sente, che si uolano e segno, che si cominciarli à leuare s'è fatto aereo, ed è tempo di ponerlo nel forno. Alcuni cominciano a porre nel Pane buttiro, altri zucchero, altri altra cosa gustosa, ne s'accorgono, che offendono l'innocenza del Pane, perche à questo modo alterato leua l'appetito, e viene in fastidio.

Questa faccēda par propria delle Donne, per antica vsanza, peroche se bene ne' capitoli della pace, dopo il ratto delle Donne Sabine, i Romani promisero, che quelle non fariano obligate à fare il Pane, ne la Cucina, in ogni modo questi capitoli nō fanno legge vniuersale, ancorche s'vsasse l'osservarli. Quindi, è che i Romani non hebbero Fornari fino alla guētra Persica, che fu 580. anni dopo l'erectioni di Roma, e sempre dalle Dōne fu fatto il Pane, e la moglie di Catone, p detto di Plutarco, non giudicaua bassizza, ò viltà il far' il Pane, l'inuentione del quale attribuirono à Cerere, Donna d'immortal memoria, dalla quale fu detto.

*Prima Ceris homine ad meliora uocato,*

*Mutauit glandes utiliore cibo.*

Pare, che il Pane fatto circa l'apparir del giorno, si leui, e cresca meglio, e più

VINCENZO TANARA  
XVI SEC



# 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 annouaria

Sul tesseraamento del pane — di cui siamo passati in altra parte del giornale — gli organi competenti centrali precisano alle zone le modalità, quantitativi richiesti e relativi quantitativi previsti per il quale non può avere quest'anno il carattere di rinfacciamento dal proprio istituto formatore e nominativo del medesimo.

Comune di SAN GIOVANNI BIANCO  
Provincia di REGGIO EMILIA

**CARTA ANNUNARIA INDIVIDUALE**  
per razioni di sapone, zucchero, grasso e sapone

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

GRASSO - GENNAIO 1941-XX	GRASSO - FEBBRAIO 1941-XX	GRASSO - MARZO 1941-XX
GRASSO - APRILE 1941-XX	GRASSO - MAGGIO 1941-XX	GRASSO - GIUGNO 1941-XX
GRASSO - LUGLIO 1941-XX	GRASSO - AGOSTO 1941-XX	GRASSO - SETTEMBRE 1941-XX
GRASSO - OTTOBRE 1941-XX	GRASSO - NOVEMBRE 1941-XX	GRASSO - DICEMBRE 1941-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



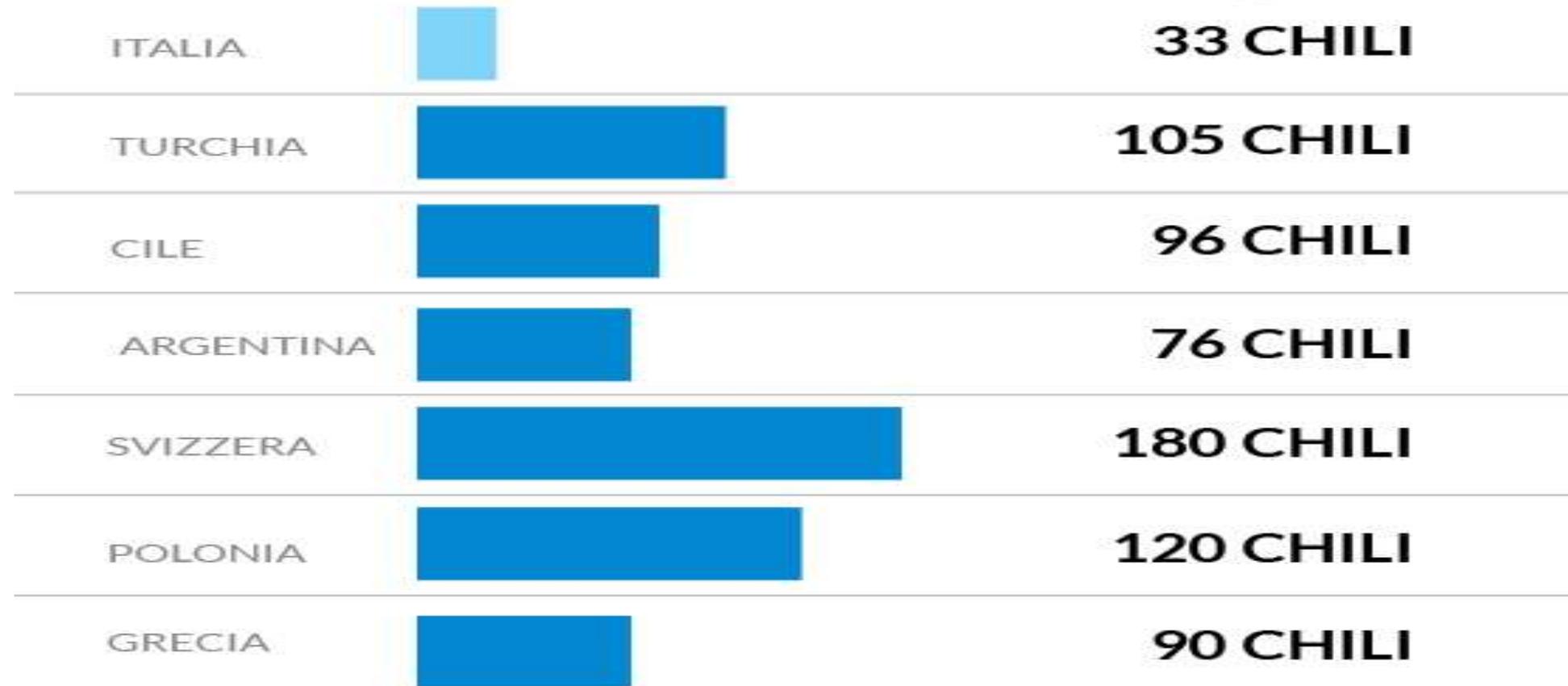
Nel 1914 il sindaco Francesco Zanardi si trovò a fronteggiare una situazione difficile perché la maggior parte della popolazione del centro della città era alle soglie della povertà.

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.

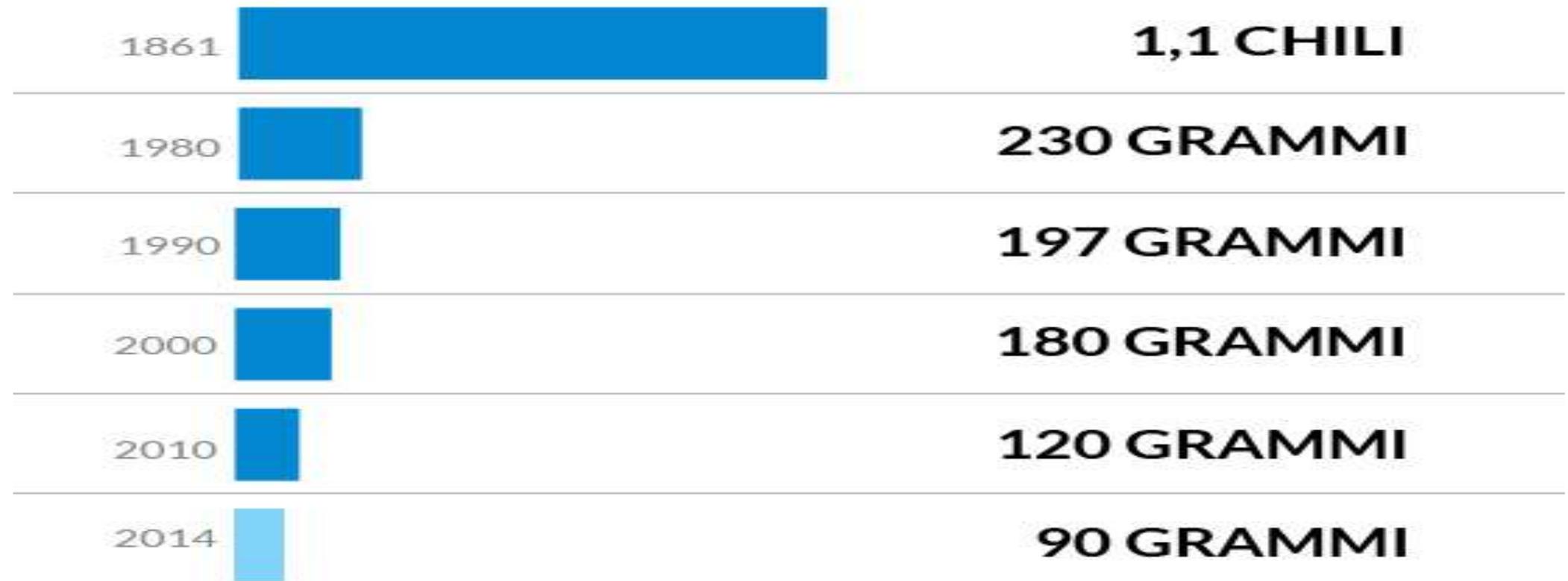


# CONSUMO DI PANE OGGI

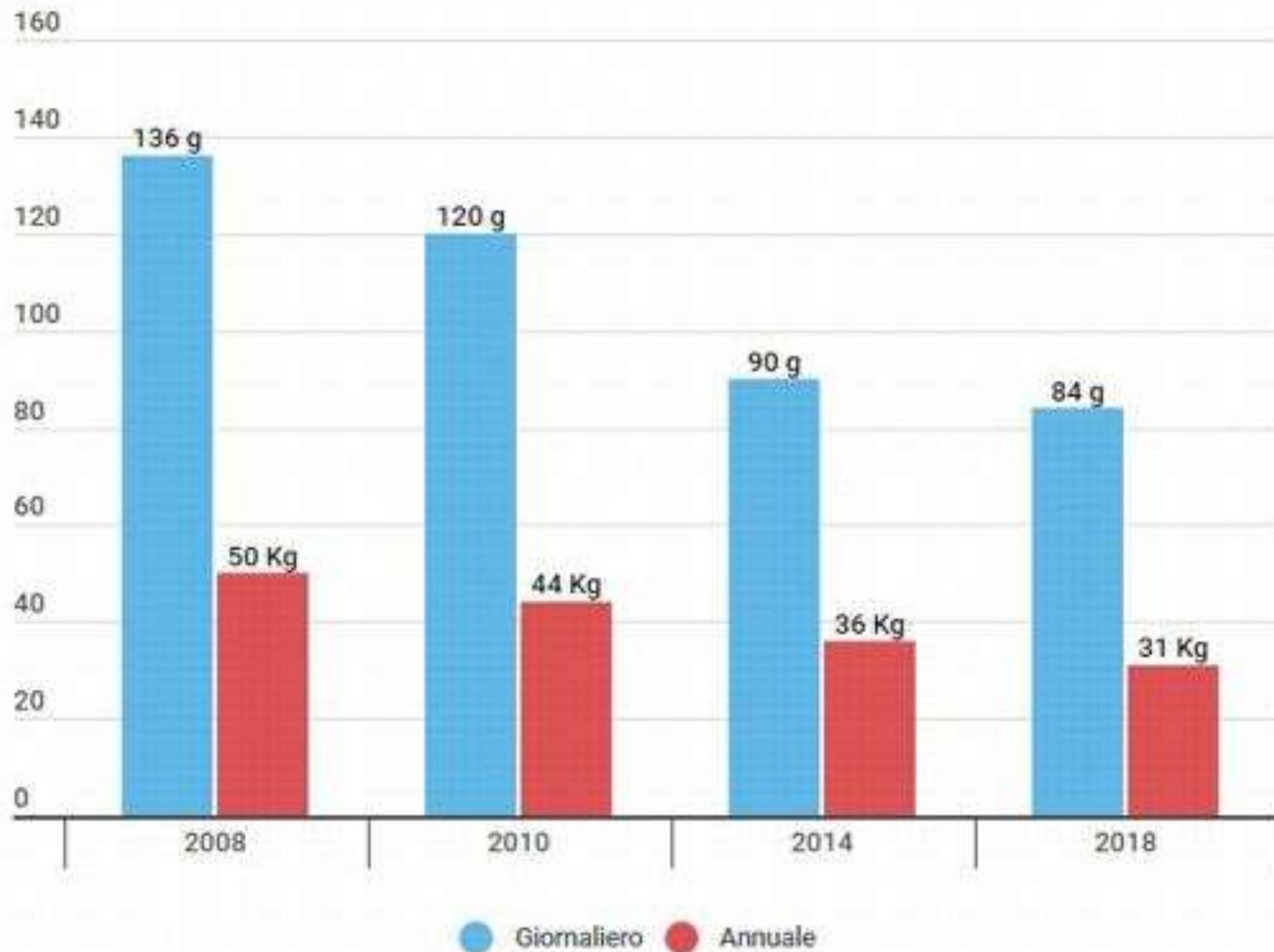
## IL CONSUMO ANNUO PRO CAPITE NEL MONDO



## 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

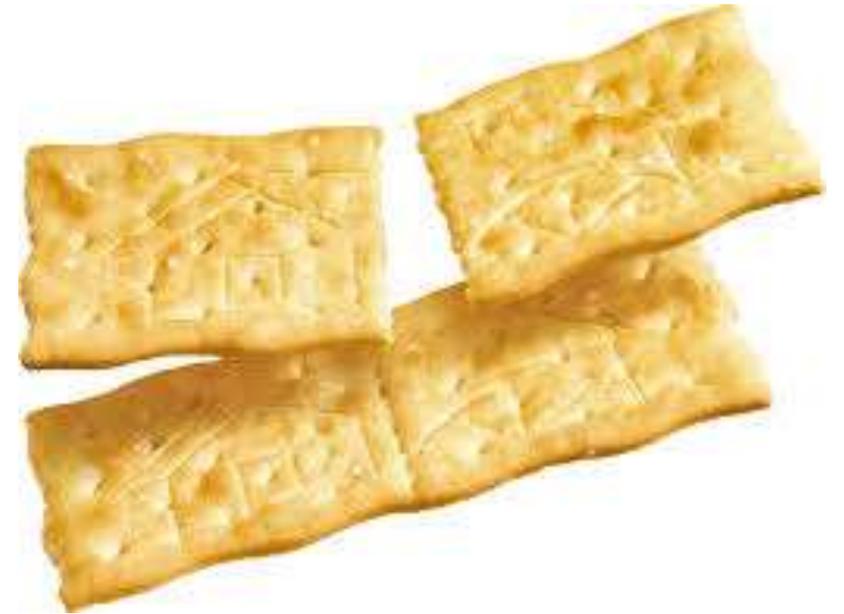


## PREZZO MEDIO AL CHILO NELLE CITTÀ

IN EURO

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

# SCOMPARSA DEL PANE?



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



**GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE**