Caro Pane,

di Maurizio Marchetti
Presidente dell'Associazione Città del Pane

Un tempo l'aumento dei prezzi del grano, della farina e del pane produceva vere e proprie sommosse: l'assalto ai forni, come quello cui assistette Renzo Tramaglino nella Milano del '600 in preda a peste e carestia, è stata un'abitudine ricorrente per secoli.
Il recente aumento del prezzo del pane, motivato da cambiamenti nel mercato globale delle produzioni cerealicole, cade in una fase in Italia di profonda modifica del contesto normativo relativo alla produzione e commercializzazione del pane, con il venir meno dei vincoli molto rigidi presenti nella vecchia legge del 1956. Mutamenti che coinvolgono tutta la filiera del pane, dalle diversificate modalità di produzione, al nuovo approccio dei consumatori, a prodotti fortemente diversificati nella presentazione e nel prezzo. Il pane è ancora un elemento molto importante nel vissuto quotidiano di milioni di italiani, non solo come oggetto di consumo, ma quale simbolo stesso della convivialità e dello spirito di comunità. In questo quadro, l'Associazione Città del Pane, vuole, pertanto, promuovere il Pane di qualità, tipico e tradizionale, preservandone le caratteristiche e la originalità, per evitare la massificazione del prodotto e tutelare la diversità bioagroalimentare. È infatti nostra intenzione realizzare, nell'arco di un triennio, un articolato piano di riconoscimento attraverso marchi di tutela, anche differenziati, di tutti i pani italiani tradizionali di qualità.
Vogliamo riuscire, poi, a coordinare le manifestazioni promozionali, tecniche, culturali sul pane e l'ospitalità, e a stimolare la diffusione della cultura del pane, anche attraverso la creazione di un centro di documentazione, di convegni, manifestazioni espositive e simili sul prodotto e le sue suggestioni.
È da sottolineare come il pane non è più percepito oggi come l'alimento basico dell'Italia povera ma come una delle esperienze modernizzanti più connesse con i nuovi stili alimentari. Il pane, come il vino, viene apprezzato per il sapore che possiede e per la tipicità che esprime.
Al caro pane occorre trovare soluzioni, non c'è dubbio: ne pagano amare conseguenze non solo i consumatori, ma anche gli agricoltori che producono frumento e gli stessi panificatori. Ma il pane resterà caro anche quando il prezzo tornerà ad essere ragionevole. Caro nel senso affettivo del termine: caro alle abitudini degli italiani, che amano mangiarlo buono, esplorandone i diversi gusti, le provenienze.

Città del Pane — www.cittadelpane.it

Testi di *Filippo Radaelli*
con la collaborazione di: *Natalia Lancia, Katia Osvaldi, Sara Maiorana,*
Progetto grafico di *Fabrizio Malandruccolo*

Il pane non esiste in natura

E COSÌ, IL PANE NON È UN 'PRODOTTO NATURALE'. È UN'INVENZIONE. UNA GRANDE INVENZIONE.
È UN'INVENZIONE GENIALE COME QUELLA DELLA RUOTA. CI SONO VOLUTI INFATTI CIRCA DUE MILIONI DI ANNI PERCHÉ
IL GENERE UMANO APPRODASSE ALLA CREAZIONE DELLA PRIMA PAGNOTTA.
IN MEZZO C'È UNA LUNGA SERIE DI SCOPERTE. ECCO LE FONDAMENTALI, A PASSO DI BERSAGLIERE.

www.flickr.com

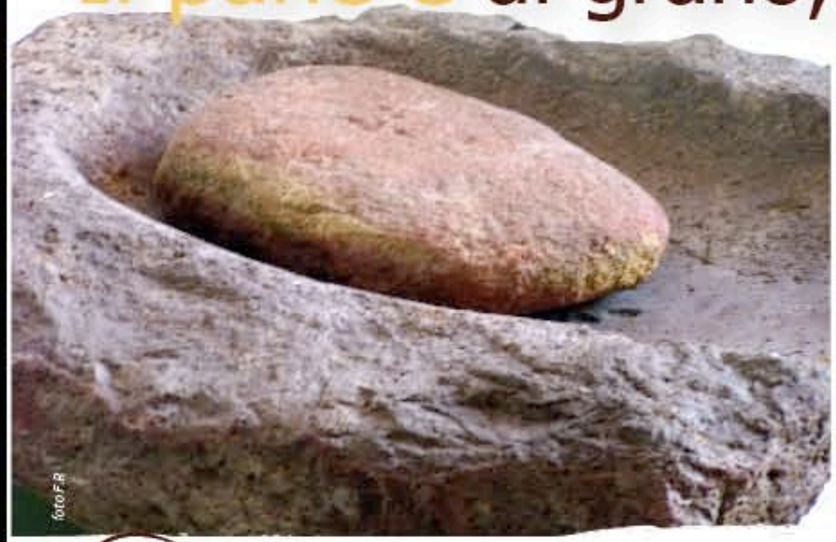
Breve cronaca di due milioni di anni

La schiacciante maggioranza del regno vegetale è costituita da piante erbacee: in particolare, da *cereali*. Finché gli ominidi abitarono sugli alberi, guardarono quel ben di Dio dall'alto in basso, sdegnandolo.
Ma messi una buona volta i piedi per terra, due milioni d'anni fa, scoprirono nei *semi* di queste erbe una risorsa alimentare notevole. I chicchi, infatti, crudi oppure tostati sulla brace o lessati in acqua, erano niente male: come una pannocchia di mais abbrustolita.

Qualche centinaio di migliaia di anni dopo, gli australopiteci arrivarono a comprendere che questi semi erano "a lunga conservazione": potevano essere messi da parte, essiccati o tostati, assieme a noci e nocciole o castagne consumabili nella cattiva stagione.
Di scoperta in scoperta, sempre al lento ritmo di centinaia di migliaia di anni, i primi esponenti del genere Homo compresero che questi semi potevano essere sbriciolati e ridotti in polvere, cioè, in *farina* (parola che deriva da farro, uno dei cereali più diffusi nell'antichità). Bagnata con acqua, l'*impasto* risultava commestibile: sufficientemente diluito, assomigliava ad uno sciroppo d'orzata (fino a pochi decenni fa preparato proprio con l'orzo abbrustolito). Bollendo l'intruglio, invece, si ottenevano certe *polentine* niente male. Cuocendolo su una pietra ardente, infine, si poterono addentare *focacce* alla genovese ante litteram.
Anche *pane*? No, ancora no. Per arrivare al pane mancava…



Il pane è di grano, tutto il resto è focaccia


foto F.R.

Per il pane mancava l'ultima e fondamentale scoperta sulle proprietà della farina del solo cereale ricco di glutine: quindi non farina di orzo, non di farro, non di segale o d'avena, né di riso, di miglio, di mais o di sorgo. Di grano: la scoperta fu fatta sulla *farina di grano*.
Ci si accorse per caso che questa farina, impastata con l'acqua e poi dimenticata per troppe ore in un ambiente umido e caldo, incominciava a prendere un cattivo sapore, a inacidire. Iniziava anche a gonfiarsi come un blob: a *lievitare*, a *fermentare*. Ci fu chi mise ugualmente la pasta, disgustosamente inacidita e misteriosamente lievitata, in un forno rudimentale. Ne tirò fuori la prima pagnotta. Dandogli un ardimentoso morso, la scoprì assai più gradevole di qualunque focaccia azzima (cioè non lievitata). Fine della storia.
A chiarire i meccanismi di tutto questo ambaradam fu, centocinquant'anni fa, lo scienziato francese Louis Pasteur. Quel che dispiace è non sapere il nome di chi, molti millenni prima, ebbe invece l'audace e magnifica idea di infornare l'impasto andato a male: il nome, insomma, di chi ha il grande merito storico – anzi, preistorico – di avere inventato (per caso) il pane.

Civitas del pane

Non fu una coincidenza: dodicimila anni fa il pane venne sfornato per la prima volta proprio nello stesso tempo e negli stessi luoghi dove, sempre per la prima volta, venne intenzionalmente introdotta la coltivazione di alcune piante: specialmente di cereali.
Non solo: ciò accadeva proprio dove stavano contemporaneamente sorgendo i primi grumi urbani stabili, le prime e pur primitive città delle fertili terre fra la Mesopotamia e l'Egitto.
Come si spiega? Semplice: per esistere, per essere prodotto, il pane ha ovviamente bisogno del grano seminato e raccolto nei campi, ma anche – e qui il fatto è meno intuitivo – delle infrastrutture permanenti di un centro abitato. Ha bisogno, più esattamente, di un villaggio organizzato con aie per trebbiare le spighe, magazzini per raccogliere le granaglie, mulini per macinarle, silos per conservare la farina, locali dove preparare la pasta e lasciarla lievitare, forni per cuocere le pagnotte, legname per alimentare i fuochi…

Si può ragionevolmente affermare che, il pane è un prodotto di civiltà: alla lettera: perché, dal latino *civitas*, *civiltà* vuol dire *città*.


foto F.R.

Il giro di Sardegna in tre fragranze

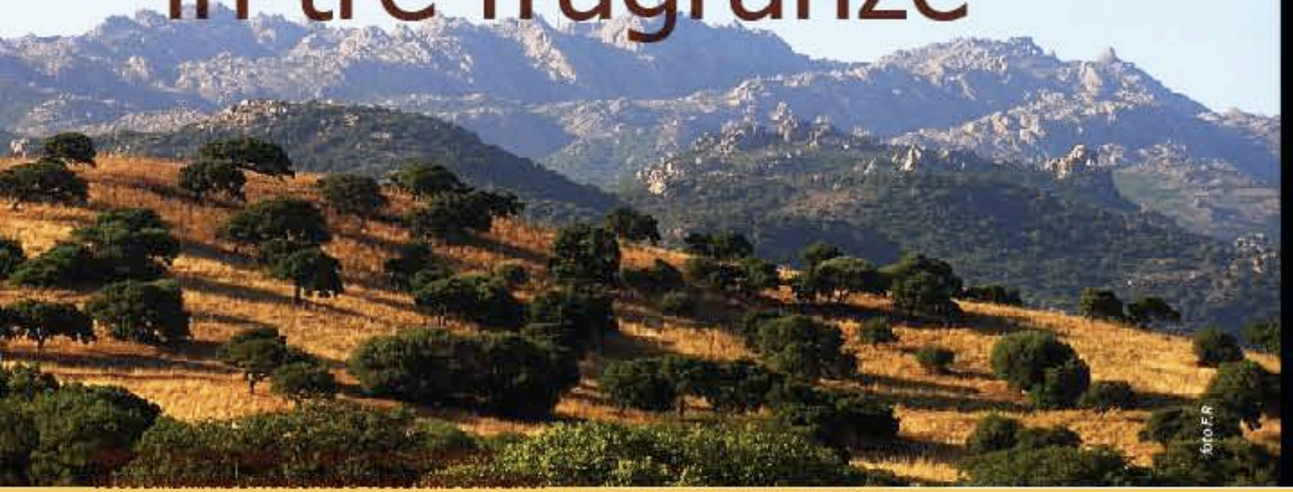


foto F.R

**È FALSO, NATURALMENTE! LA SARDEGNA È ANCHE MARE E IL PANE SARDO È ANCHE PANE *CARASAU*.
NON SI DISCUTE CHE QUELLE SPIAGGE, DEGNAMENTE PUBBLICIZZATE DALLE AGENZIE DI VIAGGI, HANNO LA FAMA CHE MERITANO.
LO STESSO VALE PER LE SOTTILISSIME SFOGLIE, SERVITE NEI *NURAGHE RESTAURANT* DI TUTT'ITALIA.
MA LA SARDEGNA NON SI ESAURISCE IN TRE O QUATTRO CELEBRI SPIAGGE, E IL PANE SARDO E... E...
ACCIDENTI! IL PANE SARDO – I PANI SARDI – SONO LA STUPENDA OCCASIONE PER DEGUSTARE TUTTE LE DECLINAZIONI DELLE FRAGRANZE DELL'ISOLA E PER CONOSCERE TRE TERRITORI DELL'ENTROTERRA INATTESI E SORPRENDENTI**

Il pane è nel DNA di Gonnos

Il Campidano fu granaio della Sardegna fin dai tempi dei fenici e dei romani. Era dunque scritto nelle zolle che a Gonnosfanadiga si moltiplicassero i forni per produrre pane.

Se partite da Cagliari, tenetevi discosti dalle strade principali e percorrete quelle minori, più tranquille. Mentre vi allenate a pronunciare correttamente questa specie di scioglilingua (l'abbreviazione *Gonnos* è un nick comune a diverse località sarde), prendete la velocità giusta per 'entrare' nel paesaggio, composto di estesi impianti di olivi.

Se ne censiscono duecentocinquantamila, che alimentano la produzione di un olio di eccellente qualità molto richiesto per la bassissima acidità, per l'inconfondibile aroma: non per niente, ogni anno, la Sagra delle Olive attira più di trentamila visitatori.

Ma volete un consiglio? In qualunque stagione, cercate un pretesto qualsiasi per fare un salto nella graziosa cittadina: merita una scorribanda per percorrere magnifici itinerari di trekking e... per fare provviste. Di olio, appunto, e di pane.

INFO:
Comune di Gonnosfanadiga, tel. 0709795215,
www.comune.gonnosfanadiga.ca.it;
Pro Loco di Gonnosfanadiga, 0709797219

Dal fornO allo zaino



foto F.P

Sono una decina i forni artigianali che producono gli eccellenti pani di Gonnos. La scelta è sufficiente a mettere in imbarazzo: meglio i ghiotti *pani cun edra*, panini con cicciolì di lardo, o su *civraxiu*, un grande pane tondeggiante, dalla crosta morbida e dorata, conosciuto anche come *su civraxiu moddixina* o *moddizzosu* proprio per la sua sofficità e adattissimo per le bruschette? E che dire degli eleganti *coccoi a pitzus* (nella foto), pani assai chic resi lucidi per immersione nell'acqua bollente e decorati da una frangiatura abilmente eseguita sui bordi mediante speciali forbici?

I *coccoi* sono forse un poco inadatti per portarseli nello zaino durante le suggestive escursioni sul monte Linas, vera attrazione di Gonnosfanadiga. Un percorso di trekking – come si dice trekking, in sardo? – parte dalla miniera Perda de Pibera, nell'omonimo parco, che è il più esteso della regione e ricco di secolari querce, lecci e tassi. Qui il Comune ha restaurato le vecchie strutture destinandole, in particolare, ai soggiorni estivi per disabili. Da quota 500, si sale, in qualche ora, prima al passo Genna Farraceus (con impagabile vista sulle Punte Santu Miali) poi, aggirando Punta Camedda, fin sotto l'incombente Punta Perda de Sa Mesa (1.236metri). Dalle creste più alte, il colpo d'occhio è strabiliante: si va dal Campidano alla piana di Oristano, dal Sulcis al Gennargentu; nelle giornate terse si arriva a vedere la stessa Cagliari.

Meno impegnativa è la gita che, raggiunta la chiesa rupestre di Santa Severa, porta all'Ovile Linas: a meno di non affrontare il ripido percorso fino alle selvagge gole del Rio Linas e del Rio Muru Mannu: impresa che però merita, anche solo per raggiungere la strepitosa cascata del Muru Mannu, alta 70 metri!

Un affare di famiglia

A Villaurbana, appena venti chilometri da Oristano, c'è solo un mulino piccolo e l'artigianato panificatorio non è sviluppato come a Gonnos.
Qui – ed è questo che rende davvero speciale Villaurbana – il pane è un affare di famiglia: ognuna ha il suo forno, le sue tradizioni.

Sono tutti prodotti elaboratissimi, decorati e lucidati, lavorati con destrezza con coltelli e forbicine e, perfino, con le sole unghie dei pollici.
Le forme ed i nomi variano secondo gli ingredienti, le modalità di preparazione, i destinatari e pure le ricorrenze, con una sconfinata fantasia: ecco allora la *lada puida*, pagnotta circolare, o il *pe' e boi*, la cui parte superiore riproduce la zampa di un bue, e la *pippiedda*, evidentemente destinata ai bambini. Si potrebbe continuare con un elenco sterminato: *pani impressau, ciuesci ciuesci, mesu luna, lada de civraxiu 'rossu, lada cun ollu e lada cune edras, puddiscedda e puddiscedda priuzza, spoba, tiranti, scett'assou, aniadedda, mongiscedda, pettisceddu (o sonettu), costalleddas po pippiu, bicicredda, axroba, carroghedda, parrisceddu, pramma, caccoi cun ou, lazzareddu, serpenti…* perfino *cuccu de canis*, pane per i cani!

Un catalogo pazientemente censito da Mirella Tatti e per il quale il Comune sta allestendo un inedito Museo del Pane.

INFO: Comune di Villaurbana, 078344104

www.flickr.com

Un business protosardo, ahiò!

foto F.R.

Ve l'ho detto: la Sardegna non è solo mare. È monti e colline per escursioni eccitanti. Niente di meglio, ad esempio, che una passeggiata sul Monte Arci. L'emozione è data dalla presenza del complesso nuragico di Craddaxius, quasi inghiottito in un boscosissimo lecceto.
Fin dall'età paleolitica, proprio in questo rilievo, veniva raccolta ed esportata per tutto il Mediterraneo e fino nel Nord Europa l'*ossidiana*, un minerale vetroso, nero e lucente, di origine vulcanica. Nell'età della pietra, infatti, esso costituiva la materia prima ideale per ottenere lame taglienti, raschiatoi o punte di freccia: i primi strumenti tecnologici, cioè, grazie ai quali l'uomo primitivo riuscì a incamminarsi verso lo sviluppo di civiltà evolute e le comunità protosarde... a realizzare il primo business internazionale della storia umana.

Oggi è luogo di belle camminate nel bosco, magari a raccogliere il mirto sotto il nuraghe e organizzare un festoso convivio silvestre.

Ozi di ieri, ozi di sempre

Senatore Cappelli!

Ozieri è bellissima! Il borgo offre emozioni per tutte le sensibilità artistiche e culturali: dalle Grotte di San Michele, importante insediamento neolitico, al Prometeo di Aligi Sassu, grande murale nei giardini di San Gavino (nella foto); dalla Cattedrale neoclassica, con il bel polittico del Maestro d'Ozieri, alla monumentale fontana Grixoni ed agli ariosi palazzi sormontati dai *sutteas*, le caratteristiche loggette sottotetto; dalle belle chiese di san Francesco, di Santa Lucia o dei Cappuccini, ai tre Musei: archeologico, del Cavallo, della lingua sarda.

La mia scelta, lo confesso, sta di nuovo fuori del centro storico: no, non a Sant'Antioco di Bisarcio, che pure, per la sua silenziosa grandiosità rupestre, esercita un insolito fascino mistico.

No, il mio entusiasmo smarrito, la mia vertigine di sentimenti va alle impronte di mani preistoriche rintracciate sulle rocce di due caverne segnalatemi da due amici ozieresi.

Lì nei pressi, mi siedo ai piedi d'un ulivo e apro il cartoccio per uno spuntino: una *spianada*, una tonda focaccia di Ozieri, un pane molto pregiato per gusto e morbidezza, sul quale ho cura di sciogliere del lardo infilzato a uno spiedo.

I bocconi si fanno meditativi: quelle impronte di mani… quell'ulivo al quale mi appoggio… quei saporiti bocconi che addento… Segni essenziali di civiltà.

Un tuffo in Costa Smeralda, uno nella Riviera del Corallo e uno a mezza via, nel nord della Sardegna. Nel Golfo dell'Asinara? Va bene, anche. Ma fatene un quarto ad Ozieri, nell'entroterra, quasi al centro del triangolo fra Sassari, Olbia e Nuoro.

Non la troverete meno eccitante delle altre, questa profonda immersione nelle più arcaiche tecnologie che hanno fatto la storia dell'alimentazione e della civiltà mediterranea.

Presso il ***Molino Galleu*** è stato egregiamente allestito un vasto ***Museo dell'Arte Molitoria e della Panificazione***, con reperti che vanno dalle ruvide pietre molari in uso presso i nostri remoti antenati, fino alle macchine impiegate nel mulino stesso nella seconda metà del Novecento. Funziona tuttora l'antica mola a palmenti recuperata dal signor Agostino Antonio Galleu, rappresentante della terza generazione della rinomata ditta e grande cultore dell'arte bianca, Galleu usa il know how del passato per sperimentare e innovare nel presente. È da lui che ho ricevuto in regalo il fascio di spighe che, in un vaso sulla consolle dell'ingresso, è il mio monumento domestico alla civiltà del pane. È un covone di *frumento Senatore Cappelli*, quasi estinto malgrado si tratti di una varietà molto sapida, selezionata dal geniale Nazareno Strampelli nel 1915 e insuperata pietra miliare della cerealicoltura mondiale. Altro che ogm…

INFO:
Tourist Info Point,
0797851126
www.saporietesoridiozieri.it



Chioviva, e quanno arrivvò alla bottega, attrovò la saracinesca abbasciata a mità. Si calò e trasì. Non aveva gana d'aspittari.
"C'è pirmisso, Peppe?", spiò.
"Chi fu? Chi è che scassa i cabasisi?" –santiò 'na voci camurriosa fora campo–
"Ah, dottori! Lei è!".
Dal nivuro dello sgabuzzino retrostante comparsero due occhiuzzi nivuri, furbi, ammucciati sopra due baffi, nivuri macari loro.
"Dutturi Montalbano, mi portarono quelli che cercava: sunno 'na billizza".
"Granni o nichi?".
"Come li voli vossia".
"Portamene cinque granni".
"Li voli con la vaniglia o la cannella?".
"Cinque con la vaniglia e cinque con la cannella".

Stooooop. Perfetto! Basta così. Grazie molte, inimitabile Camilleri: non se ne ha a male, vero, se le rifaccio il verso con la penna come Fiorello fa con la voce? Capisce, mi occorreva una sceneggiatura per pizzicare il suo sbirro buono e gourmet in fragranza di smodata quantità e straordinaria, iperbolica, anzi, Modica qualità di cioccolato. Il quale, nella città iblea, è un prodotto che mette in difficoltà il concetto di tipico: perché, va da sé, i semi di cacao necessari per prepararlo non sono coltivati in loco, ma provengono dai paesi equatoriali dove la pianta cresce.
Tipica non è la materia prima, perciò, ma l'inconsueto metodo di lavorazione, che si esegue a crudo, senza che mai sia raggiunto lo stato liquido.
In tal modo i cristalli di zucchero si squagliano in bocca perché non si sciolgono già nell'impasto, ed il loro distinto sapore fa concerto non solo con quello del cacao, ma pure della cannella o del peperoncino.
Risultato: un Inno alla Gioia che non vi dico, con tutti i movimenti prescritti: allegro ma non troppo, un poco maestoso, molto vivace, adagio molto cantabile, andante moderato, finale – presto.
Provate, provate anche voi come Montalbano.

Tre cosucce semplici semplici

Non c'è solo il cioccolato barocco, nella Modica della gastronomia. Vi dico solo tre cosucce semplici semplici: *fava cottoja, tumuzzu* e *pane casareccio*.
La *fava cottoja* si chiama così perché chiede un minore tempo di cottura rispetto alle fave comuni. È anche più tenera, più dolce e meglio digeribile.
Il *tumazzu*, formaggio di latte vaccino, proviene dall'altopiano ibleo.
Per realizzarlo si impiega caglio di agnello. Inizialmente dolce, dopo una stagionatura di cinque o sei mesi tende al piccante. Per lavorarlo si adoperano attrezzi sconosciuti altrove.
Il *pane casereccio di Modica*, poi, ha un bel colore ambrato: la fragranza di fumo proviene dalle fascine bagnate che si adoperano per cuocerlo nel forno a legna. L'impasto si fa con acqua, sale marino e grano duro di varietà locali, tra cui il *Rossello*. La fermentazione è acida, con lievito madre, che gli conferisce ottima conservazione.
Con mezza pagnotta, senza nient'altro, ci abbiamo pranzato in tre: festosamente!

Un ottovolante e tredici chilometri di viaggio nel tempo

Le tavolette di cioccolato modicano nascono dalla fame di gioia di vivere dei sopravvissuti ai disastrosi e funesti sismi del 1613 e del 1693: gli stessi cui si debbono l'esuberante e fastosa urbanistica di mezza Sicilia, e di Modica in specie, tutta da vedere. Duomi e chiese e palazzi e scale color paglia, un sali e scendi in questo ottovolante siciliano che fa impazzire: San Giorgio, San Giovanni, Il Carmine, Santa Maria di Betlemme, San Pietro, Santa Maria delle Grazie, Palazzo Tommasi-Rosso Tedeschi, Palazzo De Leva, Palazzo Polara, tutti luoghi a cinque stelle, da vedere.
Per chi - ahimè! - il barocco proprio non lo apprezza, l'alternativa c'è: la Cava Ispica. È un lungo canyon appena fuori Modica, profondo anche cento metri e largo più di cinquecento: ricco di una vegetazione rigogliosa e ricovero di non so quante specie di uccelli, è un autentico gioiello naturalistico.
Ma la singolarità della Cava è di offrire un'esperienza eccezionale: tredici chilometri di viaggio nel tempo. Si parte dalle grotticelle sicule a forno dell'età del bronzo e s'arriva alle catacombe cristiane del Basso Impero; dagli affreschi rupestri della Grotta dei Santi ai ruderi bizantini di San Pancrati; dalla catacomba della Larderia (quattrocentosessantaquattro sepolcri in cinquecento metri quadri ipogei) al Castello Sicano a cinque piani, interamente incassato nella roccia calcarea scavata; dalla Bizzarria alla Grotta della Signora.
Se l'arte che amate è quella bianca, quella del pane, allora qui trovate uno dei suoi più splendidi santuari: il Museo Cavallo d'Ispica, dove la famiglia Cerruto ha ripristinato uno spettacolare mulino ad acqua del '700 e gli ambienti di vita d'una plurisecolare genia di mugnai.



INFO:
Piazza Principe di Napoli
0932759111
www.comune.modica.rg.it
www.cioccolatamodicana.it

Molino ad acqua della famiglia Cerruto
Museo Cavallo d'Ispica
Via Cava Ispica, 87
0932-771048
328-1683213
www.cavallodispica.it



Aurora in terra sicana

Ho assaporato il pane di Castelvetrano, ma a Castelvetrano, ahimè, non sono mai stato.
Di quell'angolo sud-occidentale della Sicilia conosco altri luoghi, ma il mitico territorio sicano di *Castedduvitranu* l'ho solo attraversato in autostrada.
C'è rimedio per l'imperdonabile ruzzolata? Certo che c'è! Se pasqua è con chi vuoi, io verrò qui, dove, dal 1660, si svolge la *Festa dell'Aurora*, con la processione antelucana delle statue di Cristo Risorto (che indossa un vestito bianco e una bandiera rossa), di Maria (coperta da un mantello nero) e di un angelo. Mi annoto anche la penultima domenica di agosto, per l'irresistibile *Sardiata*: una grande scorpacciata di pesce azzurro offerto dai pescatori locali, dopo la processione serale a mare con la luminaria di barche di fastosi fuochi d'artificio.
L'occasione sarà comunque buona per vedere le rovine di Selinunte, i sei chilometri di spiaggia fine e dorata, la riserva naturale del fiume Belice.

INFO:
Ufficio Turistico, via Garibaldi,
c/o Museo Civico, 0924909604
www.comune.castelvetrano.tp.it
www.apt.trapani.it
www.castelvetranoselinunte.it

La astedda cotta con fronde di ulivo

'U pane nìvuro, il pane nero di Castelvetrano è una vera preziosità. Non si può chiudere il Grand Tour di pani e città delle Isole senza dare un morso a questo pane scuro scuro e densamente saporoso. È fatto con almeno il 20 % di grano duro locale, detto *tumminia*, nero anch'esso di spiga.
Del sapore sfumato di dolce, viene cotto in forni di pietra alimentati con fronde di ulivo Nocellara del Belice (per altro celebre per l'olio extravergine e per le olive da mensa Dop). Uscito dal forno, *'u pane nìvuro* ha consistenza compatta e si presenta nella forma classica, la *vastedda*, dal colore nero di caffè tostato, su cui brilla una tipica pralinatura di sesamo.