




PRESIDENZA DELLA REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ
E DELLA RICERCA



ACCADEMIA DELLA CRUSCA



LINGUA E PANE D'ITALIA

PROGETTO GIOVANI 2006

MOSTRA NELLA TENUTA PRESIDENZIALE
DI CASTELPORZIANO

20-31 MARZO 2006

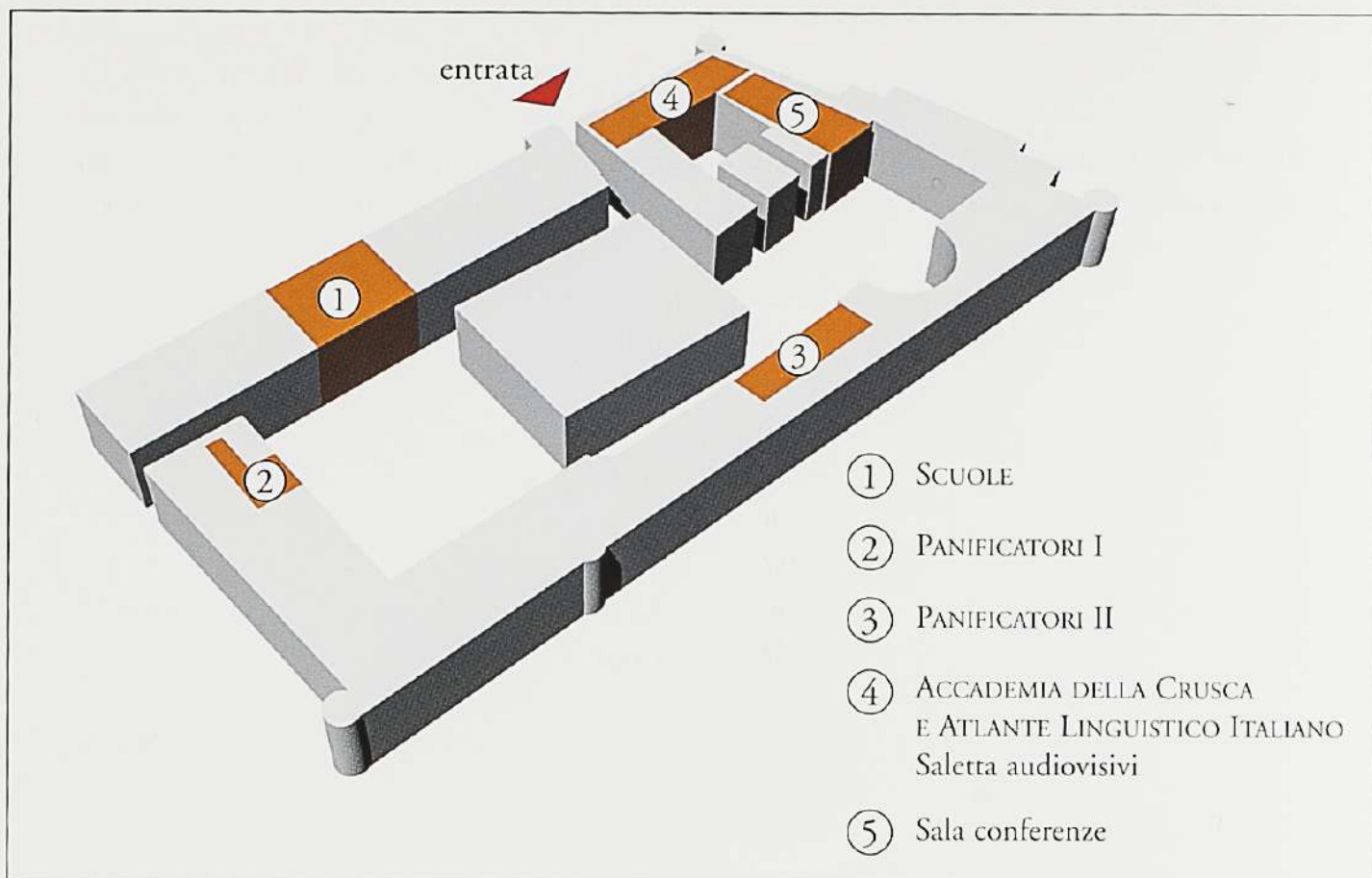
EDIZIONE SPECIALE



**BANCO
DI SARDEGNA**



ITINERARIO DI VISITA DELLA MOSTRA



CASTELPORZIANO

La Tenuta Presidenziale di Castelporziano copre una superficie di circa 6.000 ettari e dista 24 chilometri dal centro di Roma.

Riserva Naturale Statale dal 1999, la tenuta arriva fino al mare attraverso aree a macchia mediterranea, boschi e zone di spiaggia incontaminata: un vero polmone verde, ricco di una notevole varietà di flora e fauna.

Il primitivo nucleo del Castello sorse nel X secolo con una torre edificata su strutture di età romana, intorno alla quale nel tempo si è formato un nucleo edilizio racchiuso all'interno di un recinto fortificato.

Dal 1568 al 1823 la tenuta fu proprietà della famiglia fiorentina del Nero; successivamente passò al duca Vincenzo Grazioli e nel 1872 venne acquistata da Quintino Sella per lo Stato Italiano.

PRESIDENZA DELLA REPUBBLICA

La decisa affermazione della lingua italiana ha permesso nei secoli di unire nel seno della nostra civiltà una grande molteplicità di culture locali. La varietà di espressioni del vissuto quotidiano, l'inventiva e la straordinaria ricchezza di tradizioni artigianali del nostro popolo hanno trovato nella lingua comune un efficace strumento di valorizzazione.

Il nostro pane dalle mille forme e dai diversi sapori e profumi, cibo primario e fra tutti *il più semplice ed onesto*, è il simbolo di questo connubio e rappresenta al meglio la diversità e insieme la tipicità locale.

Il tema "Lingua e Pane d'Italia", intorno al quale si sviluppa questa nuova iniziativa del "Progetto Giovani", ripercorre l'avvincente storia dei due elementi fondamentali della vita dell'individuo e della società.

Nella lingua c'è tutto. Nella lingua è tutta la storia di un popolo. La "parola" è, prima di tutto, poesia, pòiesis, ossia creazione. La lingua sarà la vostra chiave d'accesso al tesoro della conoscenza di ciò che chiamiamo Italia.

Il Presidente della Repubblica
CARLO AZEGLIO CIAMPI

1

Roma, Palazzo del Quirinale.



Tra le diverse iniziative previste nell'ambito del "Progetto Giovani", che il Segretariato Generale della Presidenza della Repubblica ha realizzato in collaborazione con questo Ministero, il Progetto "Lingua e Pane d'Italia" mira a stimolare la riflessione su due temi di ampia valenza educativa, quello della grande varietà delle culture locali e quello dell'unità culturale rappresentata dalla lingua italiana. Testimone e punto di riferimento del percorso che accomuna i due temi è il "pane", inteso nei suoi elementi simbolici e storici, nella varietà delle terminologie locali, nonché nei suoi aspetti nutrizionali, gastronomici, economici e occupazionali.

Il "Progetto Giovani", voluto dal Presidente della Repubblica, costituisce un ponte ideale tra la più alta Funzione istituzionale del Paese e il mondo della Scuola. Il MIUR, dal suo canto, attraverso le sue strutture centrali e regionali si rende parte attiva perché l'iniziativa rientri nei piani dell'offerta formativa e perché giunga alle scolaresche l'invito a diventare protagoniste del Progetto medesimo.

Il Progetto attuale, proposto ed elaborato dall'Accademia della Crusca e diramato da questo Ministero, ha destato vivo interesse nelle nostre scuole, che – dai Licei classici e scientifici agli Istituti tecnici, alberghieri e d'arte – hanno operato in stretta collaborazione tra loro e si sono avvicinate a prestigiose istituzioni, come l'Accademia della Crusca e l'Istituto dell'Atlante Linguistico Italiano, e a un settore vitale del mondo del lavoro, quello della produzione artigianale del pane, con la sua ricchezza di valori.

Il Progetto trova la sua espressione più significativa nella Mostra allestita nella splendida cornice della Tenuta Presidenziale di Castelporziano, con la collaborazione della Direzione Generale per il Personale della scuola e della Direzione Generale per gli Ordinamenti scolastici. L'INDIRE – Istituto Nazionale di documentazione per l'innovazione e la ricerca educativa – è intervenuto con le proprie competenze e strutture tecniche per collegare l'attuazione del Progetto agli obiettivi di formazione dei docenti.

È nei nostri propositi acquisire stabilmente i risultati di questa iniziativa mediante strumenti di documentazione che allarghino la fruizione di questa importante esperienza.

Il Capo del Dipartimento per l'Istruzione PASQUALE CAPO

Nato 80 anni fa da una Mostra Didattica Nazionale sugli aspetti innovativi della scuola, l'INDIRE, "Istituto Nazionale di Documentazione per l'Innovazione e la Ricerca Educativa", ha accompagnato negli anni l'evoluzione del sistema scolastico italiano.

È in questa prospettiva che oggi collabora all'organizzazione della mostra "Lingua e Pane d'Italia", un'iniziativa che mira a documentare le migliori pratiche del panorama scolastico nazionale, sottolineando il valore della lingua e della cultura italiana.

Con i suoi mezzi e grazie all'esperienza acquisita in questi anni, l'INDIRE permetterà a un vasto pubblico di visitare la mostra di Castelporziano, trasportandola virtualmente all'interno della sua piattaforma telematica, nell'ambiente di "Puntoedu", il grande piano di formazione progettato e realizzato allo scopo di consentire l'apprendimento online a tutti gli insegnanti della scuola italiana. Mediante l'utilizzo delle tecnologie più avanzate, i docenti hanno l'opportunità di conoscere le numerose e diverse esperienze didattiche, entrando a contatto con nuovi linguaggi e nuovi modi di fare scuola. S'intende così contribuire a diffondere la conoscenza della lingua e della cultura italiana in Europa e nel mondo, mettendo in luce le sue peculiari caratteristiche, la sua originale natura e la sua specifica funzione.

Con questo progetto, l'INDIRE sottolinea il suo impegno per una ricerca educativa che, attraverso un'ampia documentazione e con una particolare attenzione all'innovazione, sia sempre più aderente ai bisogni della scuola e offra idee e strumenti per la sua crescita.

Il Presidente dell'INDIRE ONORATO GRASSI

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

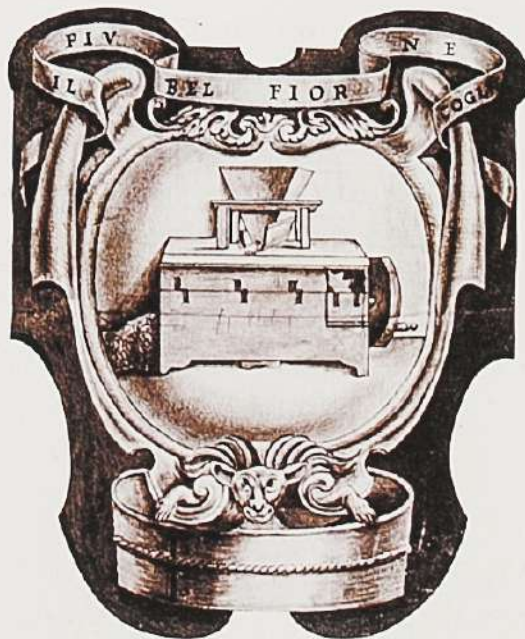
La Mostra "Lingua e Pane d'Italia" accosta due temi apparentemente distanti, che si scoprono invece strettamente collegati: come la lingua è strumento insostituibile di vita e di pensiero per l'individuo e per la società, così il pane è alimento fondamentale di molte civiltà umane e in particolare di quelle che hanno le radici nel bacino del Mediterraneo. Non a caso nel *Convivio* Dante esalta il nostro giovane volgare definendolo «*quello pane orzato del quale si satolleranno migliaia, e a me ne soperchieranno le sporte piene*».

Se questo è il tema di fondo di tale accostamento, nel quadro della realtà italiana esso acquista anche un significato specifico: ci permette di scoprire da una parte la funzione unificante e di progresso nella civiltà moderna affidata alla lingua nazionale, dall'altra parte la straordinaria ricchezza delle tradizioni locali.

Intorno ai temi dell'unità e della diversità, come valori complementari e inscindibili della civiltà italiana, si svolge infatti l'itinerario costruito in questa Mostra. Il rapido costituirsi e il lungo cammino della nostra lingua, che ha presto unificato la cultura intellettuale della popolazione italiana e ci ha preparati a diventare una nazione politica, è il tema illustrato dall'Accademia della Crusca con testi di efficace sintesi e altre raffigurazioni. All'Istituto dell'Atlante Linguistico Italiano e ai Panificatori di varie regioni è spettato il compito di documentare, con altri testi e immagini e con l'esibizione materiale di prodotti, le numerosissime varietà di forme, qualità e denominazioni del nostro pane. Gli alunni di tante scuole diverse hanno trattato, con grande libertà e fantasia, sia l'uno che l'altro tema.

L'Accademia della Crusca ha trovato nella dichiarazione dei suoi compiti, e anche nell'esplorazione del suo allegorico nome, un forte motivo per dedicarsi a questa iniziativa, sostenuta dalla generosa collaborazione di varie istituzioni coinvolte e realizzata soprattutto grazie all'entusiasmo di docenti e studenti che l'hanno fatta propria.

Il Presidente dell'Accademia
FRANCESCO SABATINI



Emblema dell'Accademia della Crusca (1584).
Vi è rappresentato il *frullone*, macchina per ottenere farina raffinata.

PANIFICATORI di Lombardia, Roma, Sassari, Milano...

Per me e per tutti i membri della nostra Associazione è motivo di grande soddisfazione vedere che un'iniziativa da noi attuata a Milano nell'aprile 2005 ha avuto un seguito così importante. La collaborazione tra i Panificatori milanesi e l'Accademia della Crusca, avviata in occasione dell'inaugurazione della nostra nuova "Casa del Pane" che ha accolto la mostra permanente "Dalla lingua alla Nazione", ha infatti sollecitato studiosi della lingua, dei dialetti, dell'economia e della storia del pane a condurre ricerche nel terreno comune della cultura alimentare del nostro Paese. I contenuti appena delineati in quell'incontro hanno così trovato più ampio sviluppo in questa mostra che sintetizza i risultati del "Progetto Giovani" del 2006, la stimolante proposta che la Presidenza della Repubblica lancia annualmente al mondo della Scuola.

Come Presidente dell'Associazione milanese mi onoro, in virtù del passo che questa ha compiuto per prima, di prestare qui la mia voce anche alle altre Associazioni locali – della Lombardia, di Roma e di Sassari – che hanno raccolto prontamente il nostro invito e partecipano a questa mostra con i loro prodotti, retaggio delle meravigliose e diversissime tradizioni del nostro pane quotidiano, del pane fresco che ogni notte si prepara nei mille forni artigianali di città e paesi e ogni mattina costella il territorio d'Italia di tanti sapori e profumi inconfondibili.

I Panificatori italiani sono consapevoli del valore culturale e socioeconomico di queste tradizioni e sono impegnati per farle conoscere e apprezzare per tramandarle alle generazioni future.

Il Presidente dell'Associazione dei Panificatori e Pasticcieri di Milano e Provincia
ANTONIO MARINONI

L'Italia composta con chicchi di grano (Manifesto di *Mipan* 1987).



Accademia della Crusca

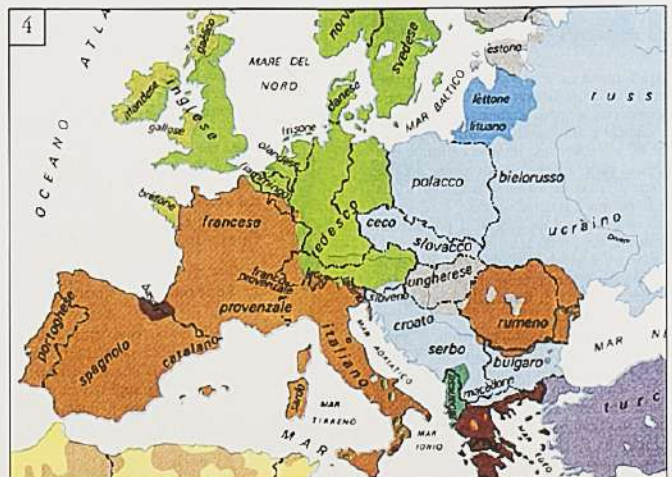
Il cammino della lingua italiana

Pale degli Accademici della Crusca: *Lievito e Duro.*



3. Il Presidente Ciampi, Accademico *honoris causa*, tiene un discorso sulla lingua nella sede dell'Accademia (9 aprile 2002).

4. Carta linguistica dell'Europa (particolare).



Una lingua per essere nazione nel mondo

Le lingue nazionali e le sfide dell'età contemporanea

Le odierne lingue nazionali europee sono lo strumento principale col quale sono state costruite e possono esser nutrite e vissute per lungo tempo ancora le nostre civiltà. L'indispensabile processo di armonizzazione della vita dei rispettivi popoli, che sembra togliere valore alle specificità, in realtà esige, per il bene comune, che i singoli patrimoni di cultura siano resi sempre più complementari e che ogni individuo partecipi a più d'uno di essi.

Neppure la necessità di un mezzo di comunicazione linguistica di dimensione mondiale può portare alla rapida sostituzione di alcuno di tali strumenti, essenziali per la vita interna organizzata di ogni comunità nazionale e per essere nazione nel mondo.

Per la coscienza degli Europei si è aperta una nuova fase storica, in cui le lingue e le culture dei continenti acquistano nuovo valore: esse legano il passato di ogni popolo al futuro comune, sono il contributo di ognuno al patrimonio condiviso di un popolo più vasto.



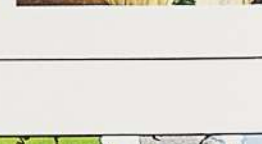
1. Famiglie linguistiche (continenti, germanico, slavo, celto, igho, finnico, baltico, romanzo e anglico) lingue parlate in Europa e nelle altre regioni dell'habitat europeo.

Lo sviluppo degli studi linguistiche e la linguistica europea. Evoluzione e compiti dell'Accademia della Crusca

Nel 1923 la quinta edizione del *Vocabolario della Crusca* giunge, con l'undicesimo volume, alla fine della lettera O. Ma il ministro dell'istruzione Giovanni Gentile, proponendo di creare a Roma, sotto gli auspici del regime, un contraltare all'Accademia, toglie i finanziamenti all'impresa, che s'interrompe. Vi sono proteste degli scrittori. L'Accademia coglie l'occasione per mutare obiettivo: considera inattuale il normativismo linguistico ufficiale, mentre avverte l'urgenza di promuovere una scuola di alta filologia ("Centro di Studi di Filologia Italiana") per l'edizione critica dei nostri classici. I maestri di questa scienza si concentrano a Firenze e qui anche si istituisce, nel 1938, la prima cattedra di una disciplina fondamentalmente la *storia della lingua italiana*. Ne è titolare Bruno Migliorini, fondatore anche della rivista "Lingua nostra" e presidente della Crusca dal 1949 al 1963. Nel 1939 l'Accademico della Crusca Alfredo Schiuffini è chiamato alla seconda cattedra della stessa disciplina a Roma.

Ha inizio con gli anni Sessanta il grande sviluppo degli studi sull'italiano e delle altre scienze linguistiche: nel 1960 si celebra il millenario del *Placito di Capua* ed esce la *Storia della lingua italiana* di Migliorini; nel 1967 viene fondata la "Società di linguistica italiana", alla quale aderiscono studiosi di molti Paesi e soprattutto giovani.

Negli anni di presidenza di Giacomo Devoto (1963-1972) e di Giovanni Nencioni (1972-2000) l'Accademia della Crusca assume sempre più il carattere di principale istituzione di riferimento per gli studi di filologia e linguistica italiana in Italia e nel mondo. Dà vita al nuovo e più ampio progetto di un *vocabolario "storico" della lingua italiana*, inteso cioè a documentare e non a regolare l'uso della lingua (ne è nata l'"Opera del Vocabolario Italiano", Istituto gestito dal CNR), crea nel proprio seno i "Centri" di Lessicografia e di Grammatica; nel 1990, con il periodico "La Crusca per voi" apre un dialogo con la scuola e con il pubblico più ampio sui problemi della norma linguistica.



9. Firenze, Accademia della Crusca, sala delle Pale.



Di anno in anno l'Accademia della Crusca attua iniziative, sotto il patrocinio del Capo dello Stato, per diffondere la coscienza dei valori civili della lingua nella nostra comunità nazionale e della sua funzione di tramite di cultura da e verso tutti i popoli del mondo. Negli anni 2001-2003 è stata tra i promotori della "Federazione Europea delle Istituzioni Linguistiche Nazionali" (costituita a Stoccolma il 14 novembre 2003) che abbraccia tutti i Paesi membri dell'Unione ed è sostenitrice di una politica di salvaguardia delle lingue nazionali come "patrimonio comune di ogni abitante dell'Europa".



Il frullone, una macchina d'avanguardia

Nell'emblema dell'Accademia una macchina nuovissima

Nella seconda metà del '500, in una vasta area dell'Europa centrale e occidentale, l'introduzione di un dispositivo meccanico per abburattare (da buratto "setaccio") le farine innovò il processo di macinazione dei grani e la purificazione. La prima attestazione del "pulcherrimum instrumentum" è in un'opera dell'illustre medico milanese Girolamo Cardano (1550).

L'apparecchio, chiamato in Italia *frullone*, si componeva in origine di una semplice cassa e, all'interno di questa, di un setaccio scosso da una bacchetta e da una ruota dentata che permettevano - a un operaio che girava una manovella - di abburattare in continuo la sostanza greggia.

La fase delicata dell'abburattamento, fino ad allora esercitata da artigiani che maneggiavano direttamente il setaccio, progredì. Il lavoro si fece più spedito (da discontino divenne continuo), più accurato (si estese e perfezionò la gamma di farine e semole), meno costoso (si ridussero gli scarti, fu ridimensionato il numero degli addetti e se ne dequalificò la mansione).

Teatro del cambiamento furono principalmente le città. L'inflazione spingeva le autorità ad accogliere fondamentali innovazioni proprio nel comparto più dominato dalla tradizione e più soggetto alla tutela di istituzioni arcaiche come le annone o le corporazioni cittadine.

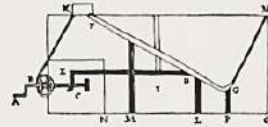


1. L'Emblema dell'Accademia della Crusca nel 1584.



2. L'Emblema dell'Accademia come viene raffigurato nel 1584.

3. La spiegazione del frullone meccanico (da Girolamo Cardano, "De subtilitate", 1550).
 1. Distribuzione in manovella (M); il motore (C) sull'asse
 della ruota (R); l'asse (A) della ruota (R) si collega nella parte
 superiore del cilindro (D) con un'asta (E); un
 secondo cilindro (F) si collega a G; il perno (H) si
 collega al cilindro (D) e si muove in avanti e indietro
 nel cilindro (D); un cilindro (I) si collega al cilindro (D)
 nel punto di cui dipende la ruota della manovella (L)
 il cui asse (N) gira l'operazione del prodotto di grano.

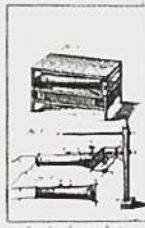


4. Macchinario che veniva in uso nella
 macinazione del grano con l'abburattamento
 meccanico della farina greggia con frullone a
 manovella (Giovanni Agostini, "L'arte di
 abburattare", Parigi 1784).

Una scelta "modernista", ispirata anche al buon governo civile

L'inclusione del frullone nell'iconografia della Crusca, a datare dal 1584, ha il valore di una **professione di fede modernista**: le questioni della lingua vanno affrontate con gli strumenti nuovissimi che l'impegno dell'uomo mette a disposizione. Non a caso gli Accademici si interessarono molto anche di **terminologia tecnica e scientifica**.

Ma distinguere la buona dalla cattiva lingua è una pratica che si rivela **anche forte senso civile**. L'esame degli Accademici viene infatti equiparato allo **scandaglio**, l'esperienza compiuta dai funzionari dell'annona per stabilire in modo pubblico, ufficiale, "oggettivo" il saggio di estrazione della farina dal grano. E l'invenzione del buratto meccanico rende lecita l'ambizione di ridurre a grandezze commensurabili i frutti della natura come dell'arte.



5. Raffigurazione di un buratto a tombolo in una stampa di Giuseppe Maria Mitelli (Bologna 1688).

Verso una scomposizione razionale del prodotto

L'introduzione e il successivo perfezionamento del frullone indussero in Italia trasformazioni fondamentali, in termini di qualità e produttività, nella filiera grano-farina-derivati. La macinazione moderna è un portato dell'industrializzazione ottocentesca, ma il perfezionamento dell'abburattamento già nel tardo Cinquecento avviò quella razionale diversificazione del prodotto che è precondizione della meccanizzazione del settore.

A partire dagli anni Trenta del '600 operarono buratti a tombolo di grandi dimensioni che utilizzavano veli di seta di finezza graduata, secondo titoli prefissati, per la razionale scomposizione di farine e semole.

Il percorso di innovazioni, imboccato nell'ambito degli stessi laboratori artigianali, fu decisivo nell'affermare l'immagine dell'Italia come culla del **pane e della pasta**.



6. Impresa fondata a Köthen nel 1617, sul modello dell'Accademia della Crusca, dal principe Ludwig von Anhalt, divenuto Accademico nel 1600.

Accademia della Crusca

Il cammino della lingua italiana

Pale degli Accademici della Crusca: *Azzimo e Gabellato*.



7

5. Raffigurazione di un buratto a tombolo in una stampa di Giuseppe Maria Mitelli (Bologna 1688).

6. Impresa fondata a Köthen nel 1617, sul modello dell'Accademia della Crusca, dal principe Ludwig von Anhalt, divenuto Accademico nel 1600.



Atlante Linguistico Italiano

Parole e cose dell'Italia dialettale: un viaggio straordinario tra passato e presente



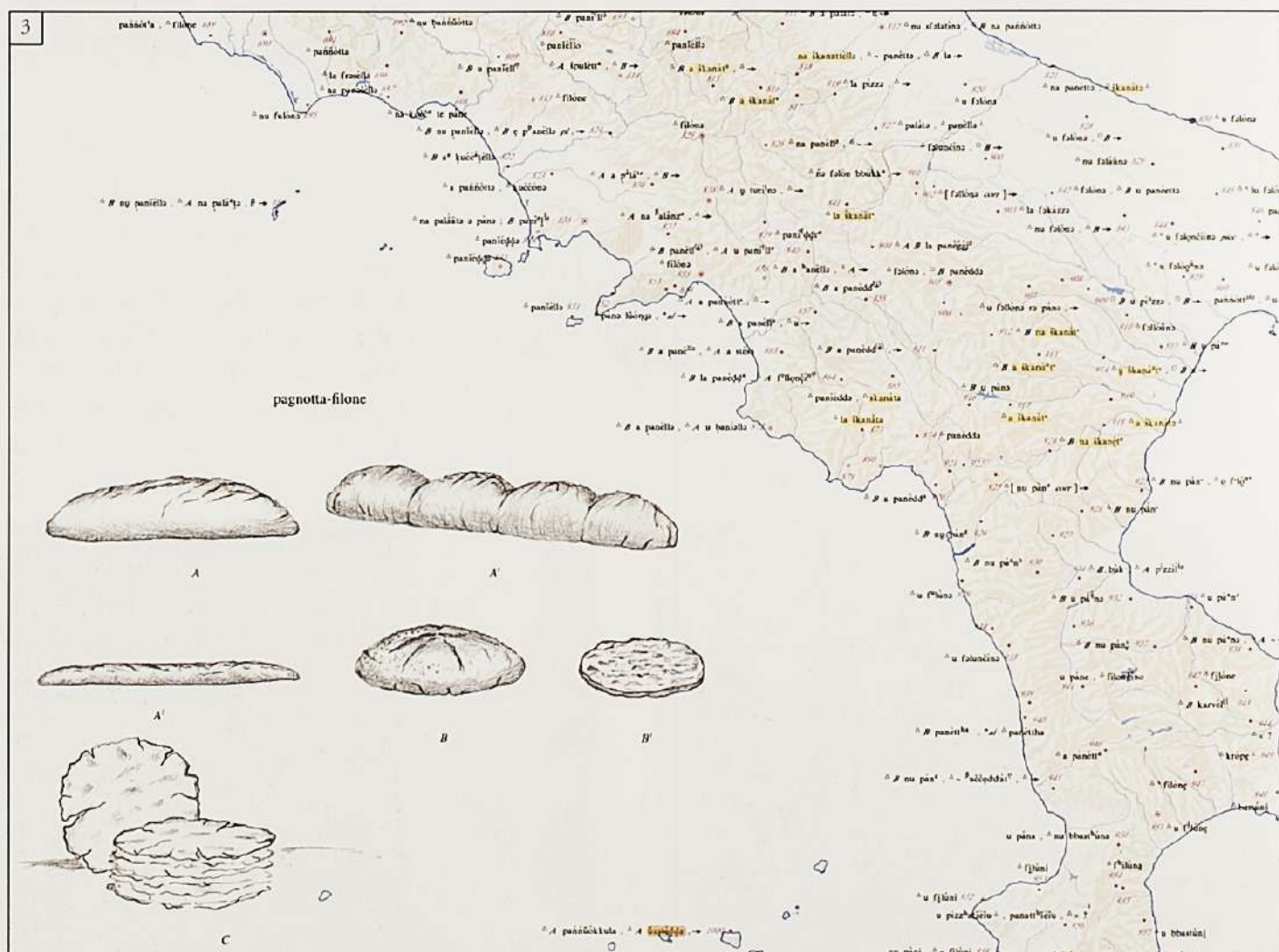
1. Donna che inforna il pane a Marebbe (BZ), 1938.



2. Donna al setaccio ad Alberobello (BA).

8

3. Particolare della carta "Pagnotta/Filone": area centro-meridionale.



Panificatori

Milano e Lombardia

Duemila aziende di panificazione artigianale, diecimila addetti occupati e un giro d'affari di oltre cinquecento milioni di euro di fatturato annuo fanno dei Panificatori di Milano e Provincia una delle organizzazioni professionali più attive del territorio lombardo. È loro preciso interesse tutelare e garantire la qualità e la genuinità del pane, re degli alimenti. La loro forza è nei bisogni del vivere quotidiano, ma imprescindibilmente anche nella qualità del loro prodotto.

Di remote origini, la Panificatori è oggi una delle realtà sindacali più interessanti e vitali del capoluogo milanese. Il suo prodotto – per usare le parole del cardinale Dionigi Tettamanzi, arcivescovo di Milano – è “simbolo di laboriosità, condivisione e spiritualità”.



1. Catasta di *michette*.

2-3. Cesti e fiori di pane.



Panificatori

Sassari e Sardegna



1. Il pane *carasau*.

10

RICETTA PANE CARASAU

Ingredienti per 4 persone:

500 g di farina bianca
500 g di semola
200 g di lievito madre
sale

sciogliete il lievito madre in poca acqua tiepida e impastatelo con qualche manciata di farina e semola. Al termine date all'impasto la forma di una palla e ponetelo su un panno infarinato; spolveratelo con altra farina, sistematelo in un cestino, e avvolgete il tutto con un telo e un altro panno. Tenete al caldo per una notte.

Tempo: 30 minuti
riposo: 12 ore

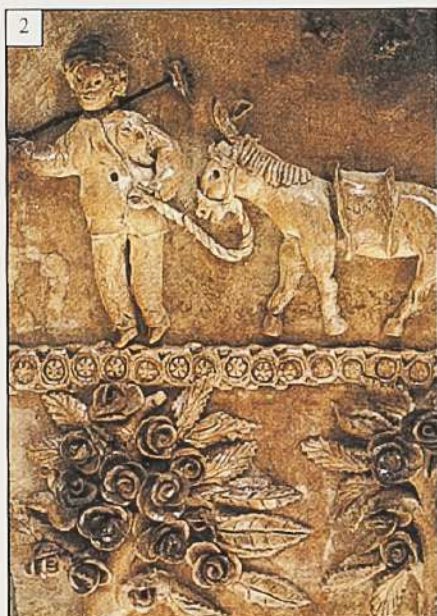
unite la restante semola e farina all'impasto fermentato, aggiungete un po' di acqua tiepida leggermente salata e lavorate a lungo con i pugni. Ridate infine all'impasto una forma tondeggiante, copritelo con un panno e fatelo lievitare per circa un'ora.

Tempo: 30 minuti
riposo: 1 ora

riducete l'impasto in pezzi, e modellateli in cilindri piuttosto grossi; tagliate poi ciascun cilindro in fette di circa quattro centimetri di spessore. Con il matterello, spianate le fette in sfoglie sottilissime e riponetele man mano su un asse coperto da un panno di lino o cotone infarinato; nell'impilarle abbiate cura di tenerle separate l'una dall'altra per mezzo di altri panni infarinati. Continuate fino ad esaurire l'impasto, quindi fate lievitare per almeno un'ora. Tempo: 1 ora
riposo: 1 ora

infornate, aspettate che la sfoglia si gonfi quasi come un palloncino e sfornate subito. Con un coltello affilatissimo tagliate per il largo la sfoglia in due metà, e sistematele l'una sull'altra con la parte interna rivolta verso l'alto. Fate raffreddare, poi mettete nuovamente in forno per la biscottatura. Aspettate che le sfoglie si indorino e sfornatele sistemandole ancora calde l'una sull'altra perché non si deformino. Tempo: 1 ora e 30 minuti
riposo: 1 ora

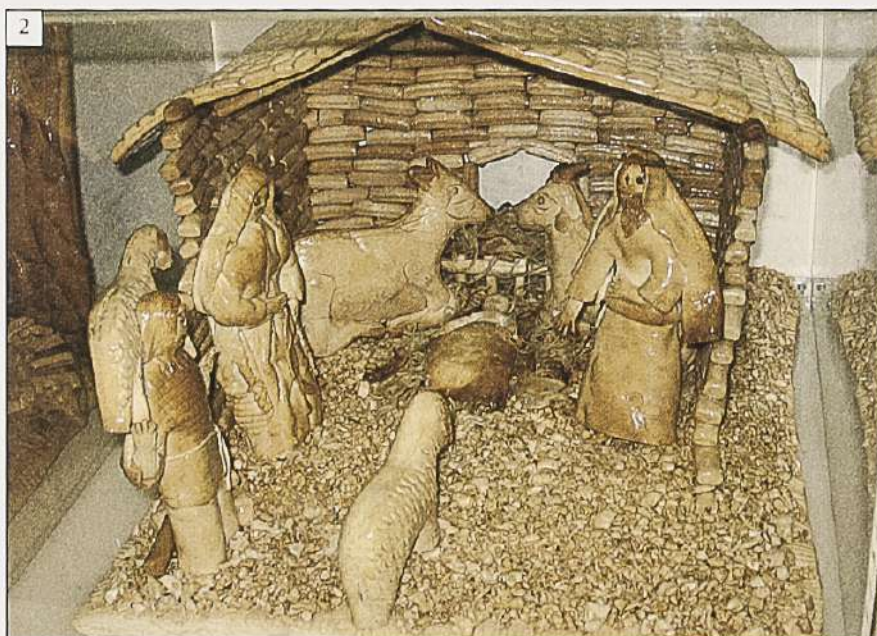
2. Pane degli Archi di Pasqua in forma di bassorilievo, San Biagio Platani.



Pani artistici d'Italia

È antica tradizione dei panificatori di tutte le Regioni d'Italia realizzare "sculture" in pasta di pane che riproducono monumenti, ambienti e soprattutto cesti di fiori, frutti e altri prodotti.

11



1. Pinocchio
(Mauro Alboni, Club Arte e Mestieri di Ravenna).

2. Presepe
(Giuseppe Pozzi, Club Arte e Mestieri di Ravenna).

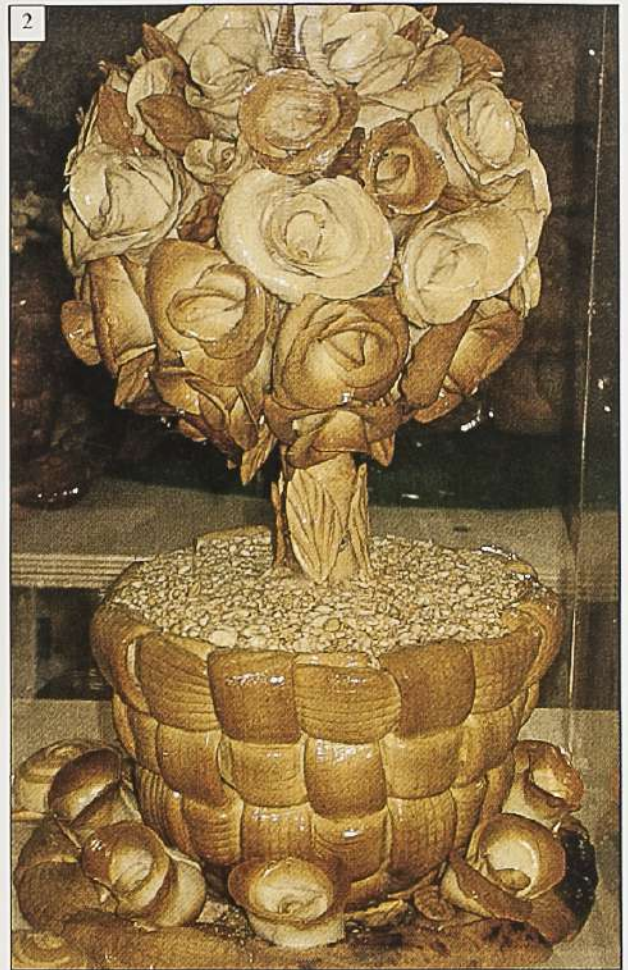
3. interno di forno
(Club Arte e Mestieri di Ravenna).

Pani artistici d'Italia

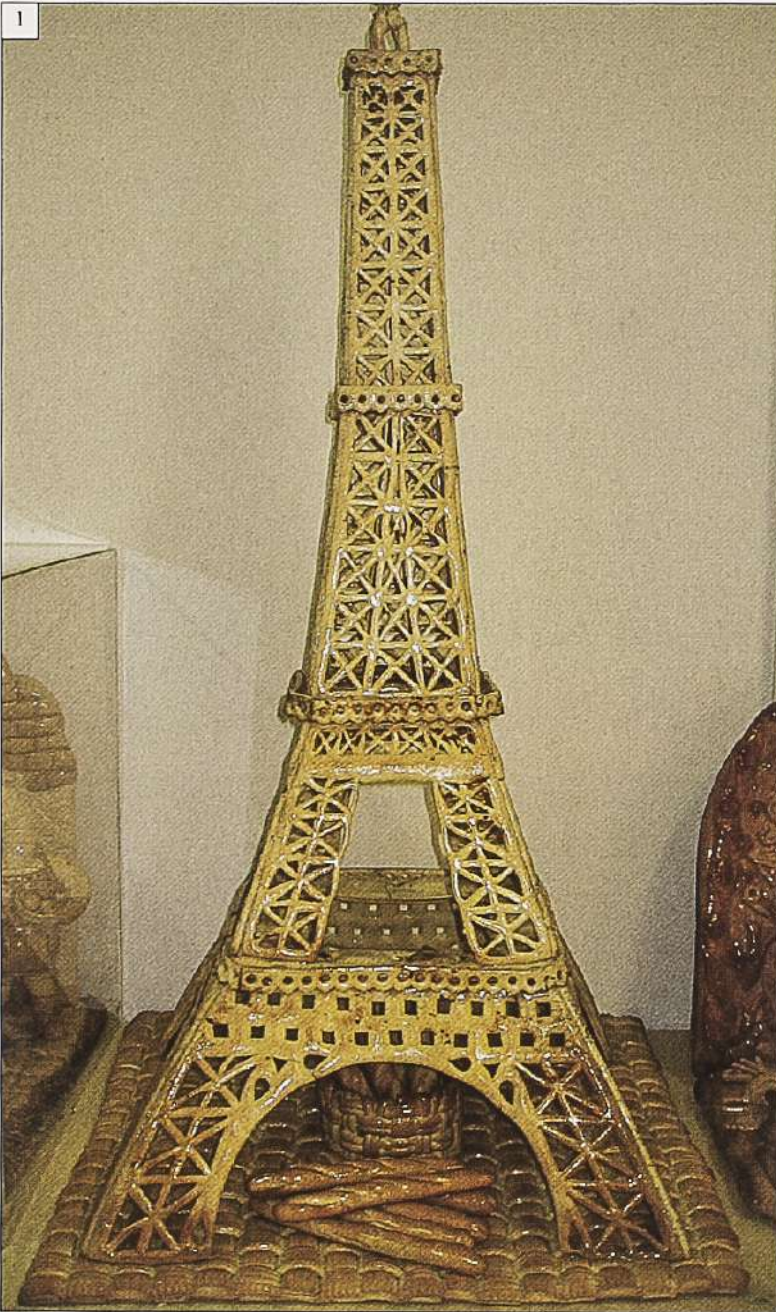
1. Cesto di funghi
(Giuseppe Pozzi, Club Arte e Mestieri di Ravenna)

2. Albero di rose
(Giuseppe Pozzi, Club Arte e Mestieri di Ravenna)

3. Cesto di funghi porcini
(Associazione Panificatori di Milano e Provincia)

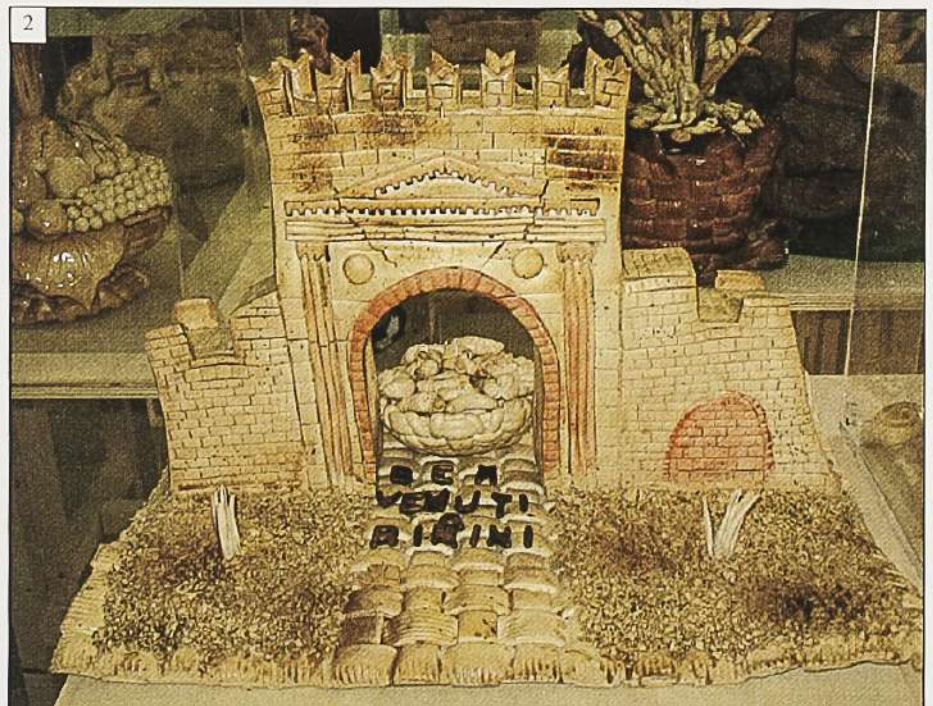


Pani artistici d'Italia



1. Torre Eiffel
(Giuseppe Pozzi, Club Arte
e Mestieri di Ravenna)

2. Arco di Augusto di Rimini
(Giuseppe Pozzi, Club Arte
e Mestieri di Ravenna)



Pani artistici d'Italia



14

1. Cesto con pannocchie
(Associazione Panificatori
di Roma e Povincia)

2. Ultima Cena (Mauro
Alboni, Club Arte
e Mestieri di Ravenna)



Pani artistici d'Italia

Una tradizione particolare della Sardegna



1. *Arzola*, Paulilatino. Pane simbolico e rituale con la raffigurazione dell'aia, realizzato dalle famiglie contadine per l'inizio del nuovo anno.

2. *Juada*, Pattada. Pane realizzato dai contadini per l'inizio del nuovo anno: veniva spezzato sul giogo dei buoi in segno benaugurante.



Pani artistici d'Italia

Una tradizione
particolare
della Sardegna

I pani giocattolo
per i bambini



1. *Puddighina* (gallinella), Tramatza.

16



2, 3. *Puzzoneddos* (uccellini), Orune.

4. *Biciclette*, Villaurbana.



Pani artistici d'Italia

Una tradizione
particolare
della Sardegna

I pani per i poveri
e le marche da pane



17

1, 5. *Cocci de sos paboros*
(Sedilo), donati agli indigenti
per la ricorrenza di San Costantino.

2, 3, 4. Vari marcatori da pane,
in legno inciso.



Altre tradizioni della Sardegna

Vita e cerimonie
intorno al pane

18

1. Il pane dei “non sposati”
(*pane de is bagadtus*) alla sfilata
per il Redentore, Nuoro, 1968.

2, 3. Pani rituali prodotti
per la festa di San Marco
(*coccoi de Santu Marcu*).



Cibo identità società



"La cucina di una società è un linguaggio nel quale essa produce inconsciamente la sua struttura."

Claude Lèvi Strauss

L'alimentazione è prodotto culturale dell'uomo, espressione di saperi e di codici comunicativi, sintesi simbolica di tradizioni, comportamenti, identità'.

IL PANE E L'IDENTITA' DI GRECI E ROMANI ANTICHI



Uomini che mangiano pane Es, Op.82
Il regime alimentare delle civiltà classiche era basato su cereali, vino e olio, prodotti tipici del territorio, considerati doni degli dei ed eletti a segno concreto e visibile della loro identità culturale in opposizione alle barbarie.



LE SUE LEGITTIMAZIONI: MITO- FILOSOFIA-MEDICINA

Stele V a.C. Demetra, Core e Trittolemo, l'eroe cui sono affidati i segreti della cerealicoltura. Il mito di **Demetra-Core** esprime il mistero metamorfico della terra che produce le spighe, del chicco che diventa grano; il culto misterico ne sancisce la legittimazione religiosa.



Demetra, Kore e Trittolemo, V a.C.

Il filosofo Anassagora legittima l'uso dell' *artos* (pane-cibo): nel pezzo di pane che ingeriamo sono compresi tutti gli infiniti semi della carne, del sangue, delle unghie.

La Scuola Ippocratica riconosce nei doni di Demetra l'elemento base per uno stato di buona salute fisica e psichica e colloca il pane

Il rapporto dei Romani con il pane ha le radici nella tradizione mitico-rituale greca, ma assume una forte valenza politica.

Problema agrario, uso strumentale delle frumentationes, manipolazione del consenso attraverso religione, letteratura e arte connotano età repubblicana e augustea.



Panis deriva da *pa-, radice connessa con l'idea di nutrimento, presente in *pastus*, *pastor*, *pabulum*, termini del mondo agricolo rurale, che è per il *Romanus civis* riferimento costante della sua



La *Saturnia tellus* (terra di Saturno), simbolo della fecondità italica.



Affresco con distribuzione gratuita di pani offerti da un panettiere in toga bianca, candidato a una carica pubblica

Pulphagi (mangiatori di polentadi farro) sono detti i Romani in Plauto. Dal II a.C. si affermò il pane, che assunse forme sempre più varie: dal *focacius*, cotto sotto la cenere, all'*ostrearius* per le ostriche, all'*ador* per le offerte votive



Rito nuziale celebrato con la *confarreatio* che prevedeva l'offerta a Giove di una



La manipolazione delle masse passava attraverso elargizioni di pane e offerte di divertimenti



focaccia di farro



1. Distribuzione gratuita di pani nell'antica Roma (affresco).

2. Rito nuziale con offerta a Giove di una focaccia di farro (bassorilievo).

Istituto Statale SS. Annunziata Firenze tel.: 055226171

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA SCIENZA
ISTITUTO STATALE SS. ANNUNZIATA FIRENZE



Una storia comune

Il pane toscano è **sciocco**.

Esistono almeno tre diverse ipotesi sulla sua origine:

- il blocco del commercio del sale, nel 1100, da parte dei Pisani, rivali dei Fiorentini
- il costo eccessivo del sale per la popolazione
- il gusto particolarmente saporito del companatico



...“ Di Santi, per fortuna, ce n'è pochi in Toscana, e grazie a Dio son della stessa pasta del pane casareccio, che è senza sale, un po' sciocco, ma di grano puro...”

(C. Malaparte, *Maledetti toscani*)

Il pane in Toscana, fino agli inizi del '900 veniva fatto in casa. Fare il pane era un compito delle donne della famiglia che seguivano un rituale legato ai significati religiosi di questo cibo. La massaia preparava il pane nella **madia**, partendo da un piccolo monte di farina al centro del quale veniva posto il **formento** bagnato con acqua tiepida. Il tutto veniva lasciato riposare per l'intera notte. Il mattino seguente, si impastava e lavorava a lungo la massa.



Questa era poi tagliata nelle varie forme, che venivano poste su un asse infarinato, separate dalle pieghe di un telo di lino e coperte con un panno di lana per favorire la **crescita del pane**. Era poi infornato dopo averlo segnato con una croce.



Le nonne ammonivano i bambini:

chi avesse sprecato una sola briciola di pane sarebbe stato condannato a ricercarla in Purgatorio, con l'indice acceso e il panierino in mano.

Se entrate in un forno a Firenze vi sentite domandare ciabatta, bozza o filone. La ciabatta ha una forma schiacciata, la bozza tonda ed il filone allungato. Compratene una forma e godete del suo calore, della sua fragranza e del suo colore dorato. La corteccia è croccante, tagliate il cantuccio e ascoltate il dolce suono che produce. Inebriati dal profumo vi troverete davanti ad una midolla bianca e alveolata.



3. La madia.

4. Il *pandiramerino*: pane aromatizzato con rosmarino e uvetta, preparato per tradizione il Giovedì Santo.

Istituto Statale SS. Annunziata Firenze tel.: 055226171
Classi IV B e IV C



Roma e il pane



Le creanze a tavola (1612)

Su er barbozzo dar piatto.
Uh che capoccia!
Madonna mia, tenéteme le mane.
Sora golaccia, alò magnano er pane, presto, e ar cacio raschiamoje la coccia.

E adesso che protenni costa boccia?
de pija 'nh zarlaccia?[1]
Er ciurlo cane!
Se n'è strozzate du' fujette sane,
e mò se vò asciugà l'urtima goccia!

Be', si avete più sete e'è la brocca.
Giù er bicchiere,
e inghiottite quer boccone,
ché nun ze bove cor boccone in bocca.

Eh ciancia, te piji una saetta!
Nun inciaffa,
ingordaccio buggiarone...
E la sarvietta? poreo;
e la sarvietta?



Il quotidian di gran formato

(Pietro Pagani)
... pane & pani
Tradizioni comuni,
forme diverse,
sapori sempre nuovi,
profumi mai uguali



Tra i tanti modi di dire[3]

Anche il buon pane a lungo stufa.
Finché e'è pane in convento,
i frati non mancano.
Sotto la neve pane, sotto l'acqua fame.
Il pane dei popoli.
Chi ha pane non ha denti.
Dire pane al pane e vino al vino.
Rendte pan per focaccia.
Mazze e panelle fanno i figli belli.
Stare a pane e nequa.
Guadagnarsi il pane.
Il pane guadagnato con il sudore ha più sapore.
Un pezzo di pane non si nega mai.
Dacci oggi il nostro pane quotidiano.
Mangiare pane e tradimento.
Ha trovato pane per i suoi denti.
L'ho comprato per un pezzo di pane.
Spezzare il pane con qualcuno.
Se non è zuppa è pan bagnato.
Non si vive di solo pane.
Portar via il pane di bocca a qualcuno.

Il popolo romano, a volte rude e plebeo, ne ha fatti suoi alcuni che ben dipingono la sua natura:

E' passato er tempo der pan-bianco.
Noce e pane pasto da sovrane.
Acqua e pane vita da cane.
'Na donna sa sempre come guadagnasse er pane.
Tempo de carestia pane de vecchia.
L'ho cresciuta a mollichella[1].

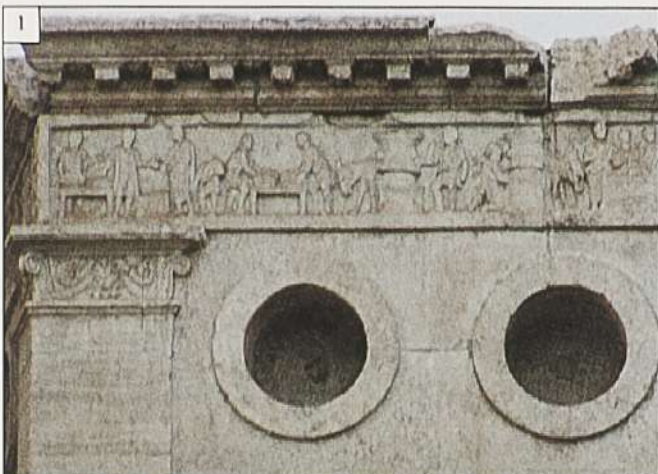
Liceo
Classico
Mamiani
Roma

Liceo Classico
Terenzio Mamiani Roma

Docenti: A. De Angeli, G. Privitera, M. Scognamiglio
Ipetesto a cura delle classi V D, I B, I D

1. Mausoleo del fornaio Eurysace (ca. 30 a.C.).

2. Monumento di Giuseppe Gioacchino Belli (1791-1863).



Scuole

Liceo
Classico
Cagnazzi
Altamura (BA)

IPSIA
Denora
Altamura (BA)

22

Il pane nella tradizione Altamurana

...c'è una Puglia non letteraria, non retorica...quella della Murgia aspra e solitaria...Bisogna che tu impari ad amarla dove, a grandi distanze, sono qua e là sulla dorsale, Santeramo, Altamura, Gravina, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino. Sotto le grandi nuvole accavallate, ...solo lo stacco dei terreni più scuri arati e dei verdoni matti dei prati. ...A primavera i terreni meno magri diventano enormi riquadri verdi, fra cui arde qualche fiammata della senape in fiore, e il piano si riaccende tutto del giallo di narcisi, del rosso dei papaveri selvatici, del bianco di ombrelline.

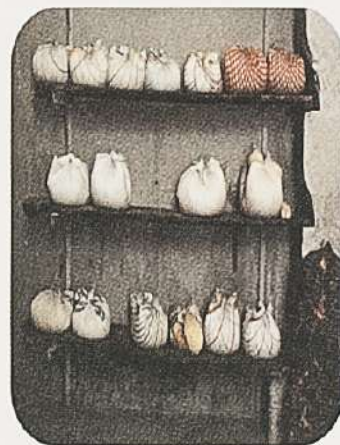
(da *Un popolo di formiche*, di Fiore Tommaso)

Storicamente la produzione del grano ha rappresentato, nel territorio murgiano, una delle principali risorse economiche. Nella tradizione culinaria pugliese il pane spicca per l'universalità del suo uso e la carica di valori positivi. Il pane di Altamura è stato da sempre l'alimento base del sistema alimentare delle popolazioni murgiane, emblema dell'alimentazione sana e genuina. Vi era inoltre grande rispetto per il pane e per le stesse briciole; il pane in tavola doveva essere ammirato nella sua fattezze e il taglio a tavola era affidato all'uomo trovando nel pane anche il simbolo del potere.

Senza dubbio discende da una prassi secolare il consueto gesto di tracciare il segno della croce sulla pasta lievitata.

In passato l'impasto di acqua, farina, lievito madre e sale per ottenere il pane, avveniva all'interno delle mura domestiche ed affidato alle mani femminili.

...la donna la sera prima dell'impasto, rinfrescava il lievito madre "luset" in una coppa di creta con acqua e farina per attivarne i fermenti. La mattina seguente lo si trovava gonfio e con un delicato profumo e, con l'auspicio benevolo delle prime luci dell'alba, la donna poneva il tavoliere su due sedie, disponeva la semola rimacinata a fontana e vi creava nel centro una conca a forma di culla nella quale versava il lievito madre attivato, l'acqua tiepida bastevole e il sale. Da questo momento, con gesti decisi ed eleganti, vi affondava i pugni nell'impasto e il tutto era amalgamato fino ad ottenere una grande massa vellutata e morbida al tatto. Dopo la lavorazione, la massa veniva racchiusa in un panno bianco, riposta sul letto, avvolta in una coperta di lana per farla lievitare cioè "ndrevè". Quando la massa era maturata, la si prendeva e la si lavorava di nuovo "ramminè"; la si tagliava con la rasola e la si misurava per fare panetti generosi nel peso: dai 2 ai 5 Kg.



sacchetto di farina



infornata di pane



pane tipico

1. Insegna di forno.

2. Pane sfornato.

IPSIA
Liceo Classico

"M. Denora"
"Cagnazzi"

Altamura
Altamura



Il pane nella tradizione Altamurana

Il Fornaio

L'altra figura nel processo della panificazione oltre le donne era quella del fornaio, tra le quali intercorreva una precisa divisione sessuale, compiti diversificati della donna nelle mura domestiche e dell'uomo in uno spazio pubblico quale quello del forno. La cottura del pane per legge avveniva nei forni pubblici, a carico dei cittadini gravava un dazio in base al numero di panetti infornati: oggi questi forni appartengono a privati, dove abili panettieri con maestria si tramandano l'arte della panificazione. All'alba, il fornaio, "u furnè" incominciava il giro del rione, si fermava nei claustrì ai crocevia e chiamando per nome le donne, chiedeva se avessero impastato e a quale turno infornare. Il fornaio caricava i panetti su una tavola di legno e si avviava al forno. Per questo lavoro al fornaio era dovuto "u cicie", un pezzo di pasta del peso di 200 g che lavorava insieme agli altri "cicie" ricevuti da cui ricavava delle pagnotte che vendeva privatamente a casa sua.

I Forni

I forni erano tutti a legna ed erano dislocati nei quartieri della città, derivando il loro nome dalla Chiesa più vicina: "u furne de la Chisesaranne", "de Santa Luci". Nel locale adibito a forno, si apriva su una parete l'enorme "Bocca del forno", mentre sulla parte opposta, ben allineate, erano le pale di legno, i marchi di ferro o in legno e tante tavole accatastate a castello, sulle quali si poggiavano le pagnotte prima e dopo la cottura ed utilizzate anche per il trasporto domiciliare.

I timbri del pane

Sulla pasta del pane pronto per la cottura si imprimeva, con il marchio della famiglia, un segno che ne garantiva la proprietà. Oggi è ancora possibile ammirare in alcuni forni marchi realizzati con le tipiche figure umane, geometriche, falliche, figure che evocano simbolicamente nell'atto del contatto con il pane, un'azione legata all'atto del concepimento, un rimando alla fertilità.

La forma

La forma caratteristica è "skuanète" che vuol dire accavallata perché la pasta fresca una volta lavorata, era rovesciata e ripiegata su se stessa in modo che, cuocendo, la fenditura si allargava e creava un solco tra la testa, alta e bruna, e la base bassa e croccante. Anche la forma del pane simbolicamente evoca il grembo materno, la fertilità e la fecondità, tutta in chiave femminile. L'odierna produzione del pane presenta caratteri di forte continuità con la tradizione, conservando l'identità originaria di forme e criteri di produzione. Il pane nella città di Altamura, è rimasto diretto erede di quel pane dei pastori e dei contadini che, dal Medioevo in poi, si continua a produrre senza soluzione di continuità in forni artigianali.



Fornaio che trasportano il pane



Timbri del pane



Forma caratteristica del pane di Altamura

IPSIA
Liceo Classico

"M. Denora"
"Cagnazzi"

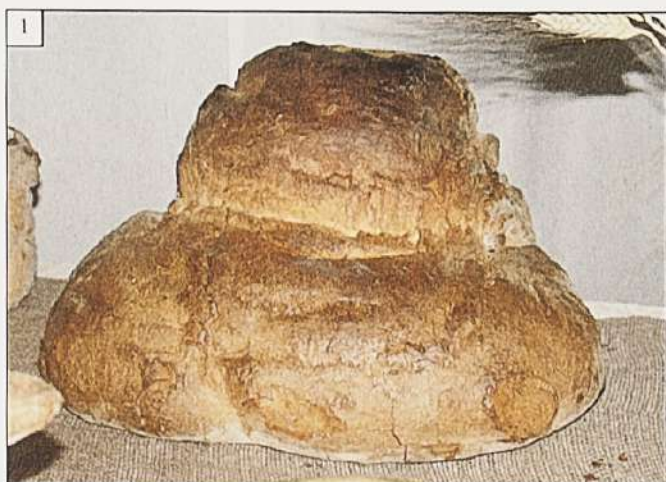
Altamura
Altamura

Liceo
Classico
Cagnazzi
Altamura (BA)

IPSIA
Denora
Altamura (BA)

1. Il pane di Altamura.

2. Ragazzo che trasporta il pane (1956).



Scuole

Liceo
Classico
Cagnazzi
Altamura (BA)

IPSIA
Denora
Altamura (BA)

24

3. Immagini di ieri: trasportatori di pane.

4. L'infornata.



Semola, lievito, madre, acqua e sale

Le materie prime per la realizzazione del pane di Altamura

Lucente, giallo paglierino e ruvida, la semola rimacinata di grano duro è ottenuta mediante un processo molitorio che prevede diversi passaggi di rottura in laminatoi a cilindri variamente rigati, segue la abburattatura per depurarla dalla crusca.

Il colore giallo paglierino della semola rimacinata è dovuto alla ricchezza di beta carotene, molto importante dal punto di vista organolettico perchè favorisce il colore della crosta e della mollica. Il Carotene previene l'invecchiamento delle cellule.

Esempio mirabile ecologico di biodiversità microbica il lievito madre è una porzione di impasto maturo derivante da una lavorazione precedente e riprodotta in modo perpetuo. È ricco di lieviti e batteri lattici, si contano ben 357 specie di microrganismi in equilibrio biodinamico tra loro.

L'uso del lievito madre ha il vantaggio di dare al pane un sapore, ed un aroma più completo e ricco, inoltre il pane si conserva di più ed ha una maggiore digeribilità.

Prepariamo il lievito naturale 300 g di farina; 300 g di acqua (1:1)

La miscela acqua farina viene lasciata acidificare a temperatura ambiente per almeno 24 ore seguono almeno tre rinfreschi: si aggiungono ogni volta 150 g farina a metà dell'impasto acido, fino ad ottenere una madre matura

Ogni panetteria artigianale custodisce gelosamente la sua procedura e tipicità.

L'acqua, è un altro degli ingredienti fondamentali per ottenere un buon pane: un'acqua leggermente calcarea, tipica del territorio carsico della murgia, favorisce la formazione di una maglia glutinica estensibile. Consentendo la realizzazione di impasti morbidi e idratati.



Il sale marino, va inserito dopo alcuni minuti dall'impastamento per dare al lievito madre il tempo di svilupparsi. Esso agisce sulla formazione della maglia glutinica e sul colore bianco avorio dell'impasto, non si deve eccedere. Il sale influisce sul colore della crosta sulla conservabilità: se troppo, essendo il sale igroscopico attira acqua favorendo il rannollimento della crosta.



varietà di grano duro



varietà di grano duro

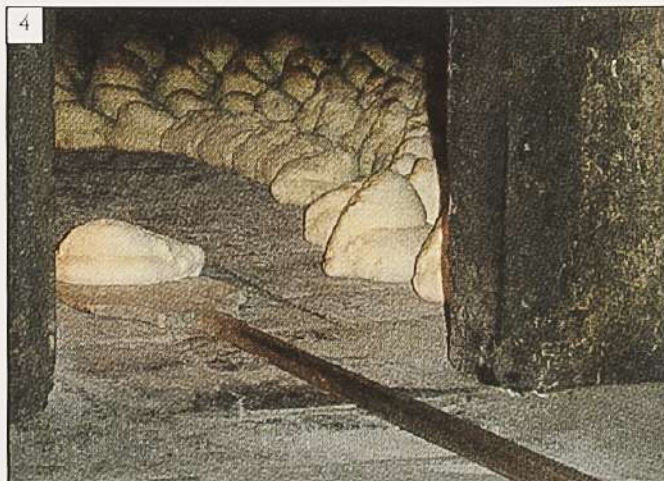


varietà di grano duro

IPSIA
Liceo Classico

"M. Denora"
"Cagnazzi"

Altamura
Altamura





Il pane, frutto di saperi antichi rappresenta anche l'ideale compagno di viaggio nei sapori e profumi di Puglia.

Mangiare in Puglia è mangiare "alla pugliese", una cucina che nasce povera ma che nel corso del tempo è stata valorizzata recuperando piatti tradizionali.

"La ciallèdde"

È una minestra tanto semplice quanto antica; senz'altro la più rappresentativa della cucina "povera". Piatto tipicamente invernale, trova la sua massima esaltazione proprio nella città di Altamura dove la si prepara con pane locale raffermo di alcuni giorni. In passato si mangiava all'alba prima di recarsi al lavoro nei campi, ma anche la sera veniva consumata davanti al focolare per ristorarsi dalla fatica.

Ingredienti: pane raffermo, olio extravergine di oliva, cipolla, sedano, prezzemolo, pomodorini, sale, peperoncino, olive nere e patate, finocchietto selvatico e cardoncelli. Per la preparazione: tagliare il pane a fette sottili, condire con pomodoro e sistemarlo nel piatto fondo. Intanto mettere a bollire l'acqua con le verdure e cucinare per 40 minuti. Versare il brodo bollente così ottenuto sulle fette di pane e condire con olio extravergine d'oliva.

Si abbina con vini bianchi, morbidi e asciutti.



"Ciallèdda fredda"

Si prepara nelle luminose e calde estati pugliesi, è un piatto delicato, nutriente e digeribile.

Ingredienti: pane di grano duro raffermo a pezzi ammolati in acqua, aglio, origano, pomodori verdi, sale, olio extravergine di oliva. Si preparano varianti con il limone tagliato a fette, con cipolla dolce o sponsale.

Preparazione: si bagna il pane in acqua fredda, si elimina l'eccesso di acqua e si mescola il pane con tutti gli ingredienti. Si abbina a vini rossi strutturati e corposi: aglianico e/o primitivo di manduria.

"U puenecuètte" (il pancotto)

Piatto nutritivo e molto digeribile si usa ancora oggi inserirlo nell'alimentazione del bambino nella prima fase dello svezzamento.

Ingredienti: pezzi di pane raffermo, foglie di alloro, aglio, olio extravergine, qualche pomodorino da serbo acqua e sale; si potrebbe aggiungere del formaggio.

Preparazione: si fa bollire l'acqua con aggiunta di aglio, foglie di alloro e pomodorini, per 10 minuti; si aggiunge il pane raffermo e lo si fa cucinare per un minuto. Si versa nel piatto, lo si condisce con un filo di olio extravergine e si cosparge con del formaggio.



"ciallèdda" calda



"ciallèdda" fredda



Pane e pomodoro

IPSIA
Liceo Classico

"M. Denora"
"Cagnazzi"

Altamura
Altamura

Scuole

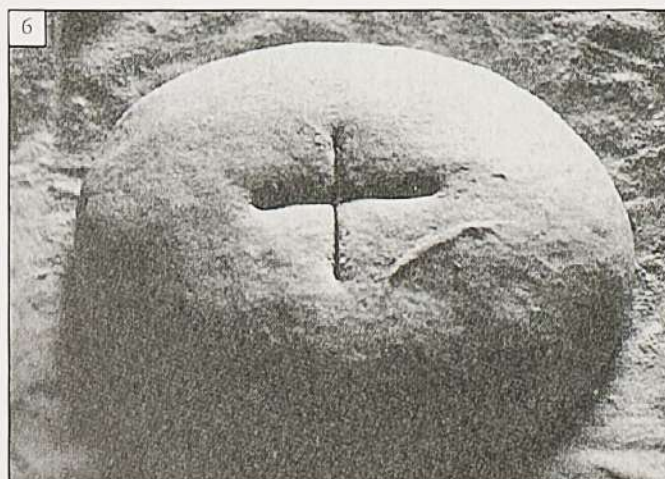
Liceo
Classico
Cagnazzi
Altamura (BA)

IPSIA
Denora
Altamura (BA)

25

5. Campo di grano.

6. Pasta di pane.



I vecchi mulini



La cartina riproduce i mulini e i forni a legna presenti attualmente nella zona del Braidese (CN).

ROCCAIONE (CN) Il Museo del Vecchio mulino si articola in tre sezioni: la prima dedicata al mulino, con tre macine e macchinari indispensabili alla produzione delle farine; la seconda a carattere etnografico, con la ricostruzione della bottega del calzolaio e la presentazione di vecchi mestieri; la terza è dedicata alle scienze naturali.



Le macine di Roccaione (CN)



Il mulino vecchio di Bellinzago (NO)

BELLINZAGO NOVARESE (NO)

Il Mulino Vecchio di Bellinzago è uno dei tanti mulini ad acqua che sono stati costruiti nella valle del Ticino; oggi è l'unico funzionante e in buono stato di conservazione. La sala delle macine è la parte più significativa dell'intero complesso: è possibile con l'acqua della Roggia Molinara azionare la ruota che attraverso una serie di ingranaggi trasmette il movimento alle grandi macine di pietra che producono la farina. La struttura didattica è completata da un percorso guidato che offre la possibilità di osservare gli ambienti naturali più tipici del Parco del Ticino.



Il mulino vecchio di Bellinzago (NO)

1. Ragazzi in visita al mulino.

2. La ruota del mulino di Bellinzago.

Liceo Statale Scientifico, Linguistico e Classico "G. Giolitti G.B. Gandino", Bra (CN)
Sito web: www.liceidbra.it Email: liceosc.bra@virgilio.it



L'arte che nutre

Il dipinto rappresenta il culmine dell'azione dell'episodio descritto nel Vangelo di Luca (24, 13-32). Due discepoli di Cristo, Cleofa a sinistra e Pietro a destra, riconoscono con grande stupore il Cristo risorto che si era presentato loro come un viandante e che avevano invitato a cena, proprio quando compie il gesto della Benedizione del pane, rinnovando così il sacramento dell'Eucaristia.



Caravaggio, *La Cena in Emmaus* (olio su tela, 1602)
National Gallery di Londra



Nel "Don Chisciotte" (1605), famoso romanzo di Cervantes, il bizzarro protagonista affronta una delle sue più celebri avventure combattendo contro i mulini a vento, da lui identificati come terribili giganti. Come al solito, lo sfortunato hidalgo viene disarcionato dalle pale di un mulino e cade a terra tramortito.



Illustrazioni di Gustave Doré



«Io sto per mettermi in viaggio: si degni di farmi portare un pane, perché io possa dire d'aver goduto la sua carità, d'aver mangiato il suo pane, e avuto un segno del suo perdono». Il gentiluomo, commosso, ordinò che così si facesse; e venne subito un cameriere, in gran gala, portando un pane sur un piatto d'argento, e lo presentò al padre; il quale, preso e ringraziato, lo mise nella sporta [...] Fermandosi, all'ora della refezione, presso un benefattore, mangiò, con una specie di voluttà, del pane e del perdono: ma ne serbò un pezzo, e lo ripose nella sporta, per tenerlo, come un ricordo perpetuo.

A. Manzoni, "I promessi sposi", dal cap. IV



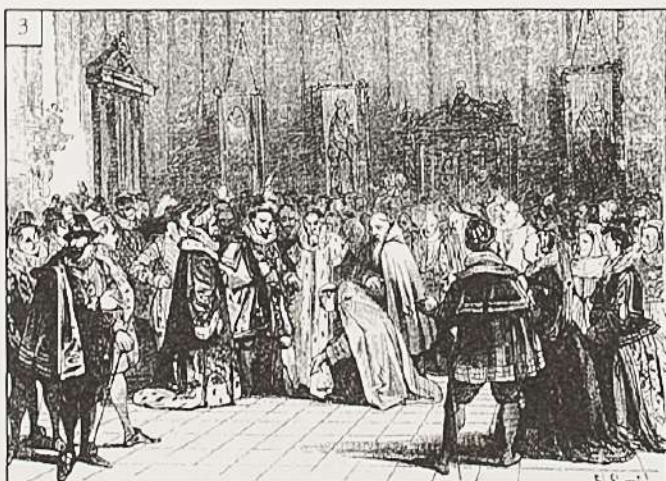
"Il mulino del Po", romanzo di Riccardo Bacchelli, scritto tra il 1938 e il 1940, è la storia di una famiglia legata ad un mulino della pianura ferrarese. Dagli inizi dell'Ottocento alla fine del Novecento le vicende di questa famiglia si intrecciano con i grandi avvenimenti storici (dalla campagna di Napoleone in Russia ai moti liberali del 1831, dall'impresa di Garibaldi al fronte Carsico). Da questo romanzo Alberto Lattuada nel 1949 ha tratto il film omonimo.

Liceo Statale Scientifico, Linguistico e Classico "G. Giolitti G.B. Gandino", Bra (CN)
Sito web: www.liceidibra.it Email: liceosc.bra@virgilio.it

Liceo
Giolitti-Gandino
Bra (CN)

3. Il "pane del perdono" nell'edizione illustrata dei *Promessi Sposi* (1840-42).

4. Mulino natante sul Po.



1. *Robatà*: pregiata tipologia di grissini tipica delle Langhe e della provincia di Torino.

2. *Biova*, pagnotta diffusa in tutto il Piemonte.



Lingua e pane piemontesi

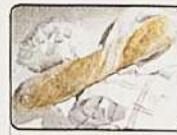
In Piemonte il pane è sempre stato un alimento semplice e povero, adoperato anche per addensare le salse quali il "bollito misto", il "bagnetto verde" o la "salsa del pov'om". Tra i numerosi tipi di pane troviamo:



Mica o micca: il nome significa che esso originariamente si sbriciolava. Più lunga e più larga della "biova" è diffusa in tutto il Piemonte.



Robatà: si tratta di una pregiata tipologia di grissini, tipica delle Langhe e della provincia di Torino. Il suo nome proviene dal *robat*, un attrezzo agricolo utilizzato per spianare il terreno. Pare che questo grissino abbia assunto le caratteristiche attuali nel '600, come pane dei ricchi da abbinare a salumi e formaggi, oltreché per accompagnare i vini.



Toponin: è uno dei panini più diffusi nel Cuneese, con il cui impasto si preparano anche la "parigina" (sorta di piccola *baguette* locale), la "banana" e la "foglia" (così chiamate per la particolarità delle forme).

Biova: derivata della "micca", è presente in tutta la regione.

ALVÀ
L'*Alvà*, o lievito naturale, detto anche "pasta madre", è un composto ottenuto dalla fermentazione spontanea di farina di frumento e acqua, nel quale sono presenti microrganismi che si alimentano di zuccheri semplici (saccarosio) e complessi contenuti nell'amido delle farine.

Rispetto al lievito di birra, l'*Alvà* è composta solamente da farina e acqua. Inoltre un pane prodotto con il solo lievito naturale è più facilmente conservabile, ha una mollica più omogenea, ha un sapore e un profumo particolari ed è più digeribile. L'*Alvà* va mantenuta in vita con regolari rinfreschi che consentono di rimuovere la crosta che si forma all'esterno e di rimpastare il tutto con aggiunta di acqua e farina. Oggi per fare il pane si usa solitamente il lievito di birra, ma se si vuole produrre il "pane vero" - quello dei vecchi fornai - occorre utilizzare appunto l'*Alvà*.

Giacò: era ed è ancora il pane tipico della campagna di Pinerolo (TO). Deve il suo nome sia alla forma bizzarra e scarsamente definita, sia al suo creatore, zio Giacomo (che nell'accezione dialettale ha finito con l'indicare un "brav'uomo").

Grissia monferrina: chiamata anche "grizia" o "gherissia", è un pane di antichissima tradizione ed è un'antenata dei grissini.

Lingua di suocera: specialità tipica di Rocchetta Tanaro (AT) con origini datate nel '700. Variante larga del grissino, molto più sottile del "robatà", di solito veniva consumata come un pane ordinario.

Paisanotta di Druendo: tradizionalmente consumata dai montanari, arrivò a Torino con gli emigranti in cerca di lavoro, dove venne ribattezzata dai fornai della città "paisanota".

Pane barbarià: nelle montagne del Cuneese la pianta della segale, rustica e resistente al freddo, veniva coltivata in terrazze accanto al frumento. Da qui nasce la "barbarià" (bastardo).

Pane nero di Coimo: chiamato in dialetto anche "pansegla", era il pane contadino fatto con la segale, unico cereale coltivabile in zona. Veniva tradizionalmente preparato una volta all'anno, il 13 giugno per la festa di S. Antonio.

Panet: classico pane di montagna di grano tenero, veniva confezionato solo una volta all'anno per la festa dei Santi, e conservato in solaio.

Raschietta: prodotta nel Canavese, deriva dall'impasto della "biova".



IPS "VELSO MUCCI" - BRA - TEL. 0172413320 - WWW.VELSOMUCCI.IT



Lingua e pane nella antica Pompei



“Una nube si levava in alto, ed era di tale forma ed aspetto da non poter essere paragonata a nessun albero meglio che ad un pino. Infatti, drizzandosi come su un tronco altissimo, si allargava poi in una specie di ramificazione...” **Plin. (Ep. VI, 16)**. Così Plinio il Giovane, in una lettera allo storico latino Tacito, descrive l'eruzione del Vesuvio del 79 d.C. che ricoprì Pompei di uno strato di lapilli e cenere alto 6-7 metri che, consolidatosi, ha immortalato come in un calco i particolari della sua vita: gli edifici pubblici, le botteghe, le abitazioni e, nel loro interno, gli oggetti della vita quotidiana, i cibi. In alcuni forni dietro lo sportello chiuso furono ritrovati dei pani carbonizzati rotondi e suddivisi in otto sezioni. L'uso del pane si diffuse a Pompei a partire dal II secolo a.C.; fino ad allora i pompeiani preparavano la **puls**, una “pappa” di frumento ottenuta facendo bollire dei cereali nell'acqua o nel latte. In un primo tempo per fare il pane usarono il farro, in latino **far**, **farris**, sostantivo della terza declinazione da cui deriva la parola latina **farina**, **fari-nae** e ovviamente, quella italiana.

La parola italiana pane deriva da **pane(m)**, forma dell'accusativo singolare del sostantivo maschile della terza declinazione **panis**, **panis**. Esistevano tipi diversi di pane. Nero e ricco di crusca era il **panis ater** (**Ter.**). Ordinario, di seconda qualità, fatto in casa dai meno abbienti era il **cibarius panis** (**Cic. Tusc. 5, 97**) o **panis secundus** (**Hor. 2, 1, 123**). Bianco, fatto con la farina bianca o con il siligo, era il **panis candidus** o **panis siligineus** (**Sen. Ep. 119, 3**) che compariva solo sulle mense dei ricchi. Nella lista della spesa graffita in una osteria di Pompei (**IX 7, 24-25**) il pane per il servo, il **pane(m) puero**, è distinto dall'altro pane forse perché fatto col residuo di siligo e per questo di qualità inferiore.



Pompei fu fondata nel VII a.C. da oschi su un pianoro lavico tra il Vesuvio e il fiume Sarno. Dall'80 a.C. fu Colonia Romana.



Veduta del Vesuvio dal foro di Pompei



Ritrovamento di pani carbonizzati (stampa di C. Laplante)



Pane (Museo Archeologico Nazionale di Napoli)



Liceo Scientifico Statale "G. Mercalli" - Napoli - Tel. 081-682187 - www.liceomercalli.it
Dirigente scolastico: Prof.ssa Gemma Laccetti. Il progetto è stato realizzato dalla classe II D

Liceo
Scientifico
Mercalli
Napoli

1. *Denarius* di Augusto in uso a Pompei nel 79 d.C..

2. Pane pompeiano carbonizzato.



Pane, lingua e luoghi di produzione

Il **Pistrinum** era la bottega del fornaio con il forno e le macine, i **pistores** erano i garzoni dei fornai; questi vocaboli latini sono da collegarsi al verbo **pinsere** che ha il significato di macinare. A Pompei le macine venivano fatte girare da asini provvisti di paraocchi o, per meglio dire, da somare, come testimonia Ovidio (*Ars amatoria*, III, 290). La macina, in latino **mola**, era costituita da due elementi di lava vulcanica: quello superiore, il **catillus**, era a forma di clessidra e ruotava sull'elemento inferiore, la **meta**, che era fissata ad una base in muratura ed aveva forma di cono. La farina era raccolta in un contenitore in lamina di piombo col bordo rialzato, applicato intorno al basamento in muratura. La lava delle macine proveniva dal vulcano Roccamonfina, era porosa ma resistente all'usura così da non contaminare la farina con frammenti di pietra. La pavimentazione intorno alle macine era di lava basaltica. Il forno in muratura riscaldato a legna era molto simile a quelli attualmente in uso. La bocca era spesso rivestita di lastre di pietra lavica resistente agli urti della pala ed era chiusa da uno sportello di ferro. Accanto al forno, in basso, poteva esserci un recipiente in muratura che, riempito di acqua, veniva usato per raffreddare la pala e per bagnare i pani così da ottenere una crosta lucida. A Pompei sono stati individuati ben 34 panifici. Il **pistrinum** di **N. Popidius Priscus** (VII 2, 22) non aveva il banco di vendita, perciò si è supposto che il pane fosse venduto da **libarii** o fosse destinato all'ingrosso. Nel forno del panificio di **Modestus** (VII 1, 36), furono rinvenuti, nel corso degli scavi, 81 pani carbonizzati. Uno dei più grandi della città era il panificio di **Sotericus** (I 12, 1-2), dotato di quartieri di abitazione, di dormitorio per gli schiavi, di stalla per somare e granaio, **horreum**.



Le somare facevano girare le macine.



Panificio di N. Popidius Priscus



Panificio di Modestus

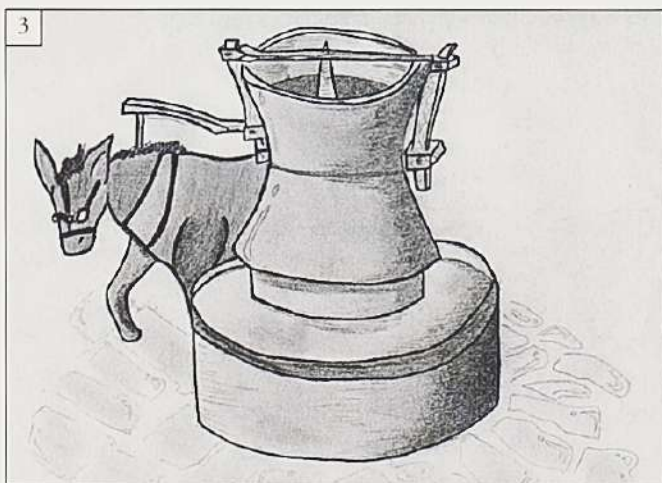


Panificio di Sotericus

3-4. Disegno e immagine di asino alla macina.



Liceo Scientifico Statale "G. Mercalli" • Napoli • Tel. 081-682187 • www.liceomercalli.it
Dirigente scolastico: Prof.ssa Gemma Laccetti. Il progetto è stato realizzato dalla classe II D



Dire pizza è "socializzare"

È creatura antica e immortale, che soddisfa il tatto, il palato e lo stomaco; unisce le genti dalle età e dalle classi sociali più diverse.

Con i suoi colori e sapori ha accompagnato tutte le fasi della storia dell'umana società.

La pizza è conosciuta in Italia da ben tremila anni e uno dei significati etimologici è nella parola latina "picea" cioè "di pece", schiacciata e calda come pece, essa, nei suoi primordi veniva cotta su pietra infuocata.

Cibo che esprime gioia di vivere, condivisione ma anche sopravvivenza, perchè placa "l'atavica fame della plebe".



Da cibo etnico a espressione di globalizzazione

L'umanista Raffaele D'Avino sostiene radici mitologiche nella genesi della Pizza rifacendosi ad un inno, forse omerico, "A Demetra"; in cui si dice che l'ira della dea venga placata da una pietanza prodotta da "un misto di farina con acqua e puleggio (ogynum basilicum) cotto sul fuoco". Appaiono, quindi, per la prima volta nella storia della cucina i fatidici ingredienti della PIZZA.

LA PIZZA

*La pizza è un "incantesimo" e volere
non "mentire" o "su parole sconosciute,
ma fantasia su idee sane come
a si bene "su face d'io core",
ma senza un'arrezza o senza un'arrezza,
che si accarezza e fausto e c'è la buona,
c'è tutto "e senza il d'era addosso,
non solo" e niente e non dà colpa a colui.
Torna come "la favella d'io papato,
oculto senza, placato e sicuro,
facente come all'acqua" e granate,
"noia" e "su bella fantasia cono-
me pare" e l'aria chiara, ad a l'aria
quomo spino, ridono, a prima sera.*

ANEDDO MAMMARELLA



Tra la fine del '700 e l'inizio dell'800 la figura del pizzaiolo incominciò a rivendicare l'importanza del suo ruolo



Il segreto della pizza è nella scelta, nella combinazione e nella lavorazione degli ingredienti.

I.P.I.A. "D. Sannino"
corso di Arte Bianca

Ponticelli NAPOLI

www.ipiasannino.it

IPIA
Sannino
Ponticelli (NA)

1. Pizzaioli di ieri...
2. ...e consumatori di oggi.



Pane: sole di vita

Il pane non è un prodotto naturale, ma è il risultato dell'intelligente intervento dell'uomo sulla natura: per ottenerlo è necessario seminare la pianta, averne cura, cogliere i frutti e lavorarci con sapienza e competenza.

Erodoto diceva: "Una società è tanto più civile quanto più i suoi cibi sono il frutto di un complesso lavoro di coltivazione e preparazione".



Nel suo "criscito" di notte il pane riposa, come il sole sorge al mattino e si espande in odori forme e misure più varie. Pane "fonte di vita" si irradia in mille modi, ovunque sia e comunque sia fatto, dà calore.



Trasformazione: dalla farina alla pasta, dalla pasta alla forma, dalla forma al forno = PANE



Dìmmi che PANE mangi e ti dirò da che regione vieni



Dai seme al PANE: il fiore dell'umana arte tecnica

3-4. Preparazione e aspetto finale del pane *cafone* (cioè, letteralmente, dei contadini).

I.P.I.A. "D. Sannino"
corso di Arte Bianca

Ponticelli NAPOLI

www.ipiasannino.it



Il pane da viaggio della transumanza

Il pane, alimento essenziale nella dieta delle popolazioni rurali, assumeva un valore determinante come risorsa lungo gli spostamenti determinati dalla tipologia del lavoro. Le popolazioni, che vivevano sulle montagne appenniniche, avevano trovato nella pratica della pastorizia, sin dai tempi preistorici, una garanzia per la loro sopravvivenza e, in tempi storici, anche la capacità di accumulazione, di ricchezza. Gli spostamenti alla ricerca di pascoli per l'alimentazione del bestiame erano stagionali e si svolgevano lungo strade monumentali che sono indicate come "tratturi".

Il pane, oltre a una risorsa energetica, costituiva un utile compagno di viaggio, diventava uno strumento che preveniva l'aggressività di animali feroci quali cani, lupi ed orsi, dava senso di sicurezza a chi lo aveva a seguito e costituiva, nei momenti di sosta, una rievocazione del rito eucaristico che rafforzava lo spirito di solidarietà tra i commensali. La parola compagnia ha origini da *cum pane*.

ABBINAMENTI DEL PANE DURANTE LA TRANSUMANZA:

PANE RICCIO:

Nelle notti fredde, come sollievo alla magra pietanza e, soprattutto in presenza di adolescenti e bambini che seguivano le greggi, si utilizzava il pane raffermo che si ammorbidiva mungendo il latte di capre di sapore dolciastro. Dopo la sua esposizione al freddo notturno la mattina seguente, veniva offerto per colazione e i più fortunati l'addolcivano con zucchero o miele.

PANE COTTO:

Le croste di pane secco, non adatte alla masticazione delle persone più anziane, venivano riutilizzate lungo il viaggio bollendole in acqua con aglio e grasso, con erbe raccolte durante il cammino ed insaporite a fine cottura con nepitella.

PROVERBI:

La compagnia è mezzo pane

La solidarietà tra gli uomini rappresenta un sollievo che viene assimilato a un bene così prezioso come il pane.

Pan rusce a chi canusce

Il pane di mais, sostitutivo del pane di grano nelle classi meno abbienti, si offre solo a chi è in grado di apprezzare il sacrificio di chi se ne priva data la scarsa disponibilità.



Bambino della transumanza



Forme tipiche del pane usato nei viaggi



Preparazione delle forme da trasportare



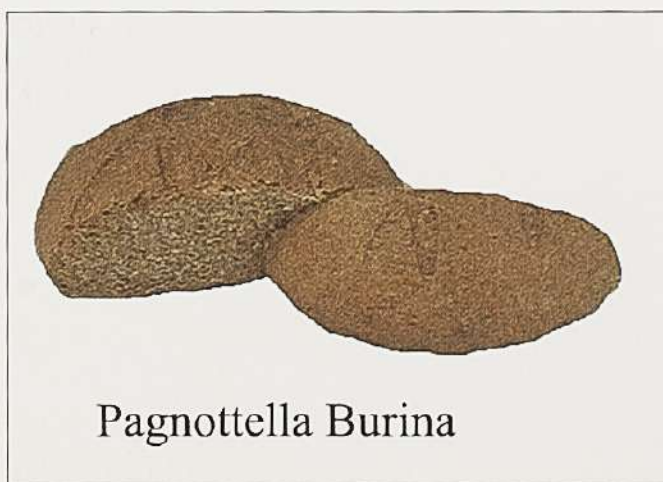
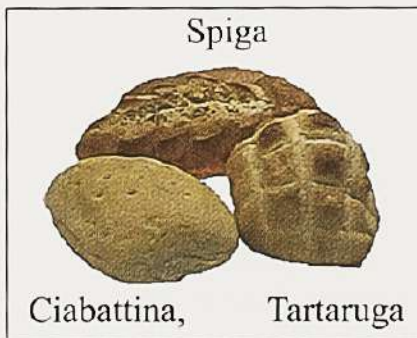
Pastore che conduce il gregge all'alpeggio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Roccaraso (AQ)
Sito web: www.ipssarroccaraso.it Email: ipssar.r@tiscalinet.it

1. Preparazione del pane nelle aree rurali.

2. Esempio di forno annesso alla casa contadina.





INFORMAZIONI UTILI...



CARTA DELLA DIGERIBILITÀ DEL PANE

I Pani più digeribili sono:



- pane tostato
- pane raffermo
- pane ben cotto
- pane di piccole dimensioni



La digeribilità di questi tipi di pane dipende dalla loro carenza di acqua. Infatti un pane povero di acqua richiede una masticazione più lunga e ciò favorisce l'azione degli enzimi presenti nella saliva

La crosta del pane è più digeribile della mollica perché con l'alta temperatura di cottura una parte dell'amido si trasforma in zuccheri più semplici più facilmente digeribili



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PANE

tipicità della crosta

- Friabilità
- Omogeneità

tipicità della mollica

- Colorazione Chiara
- Porosità Regolare
- Elasticità

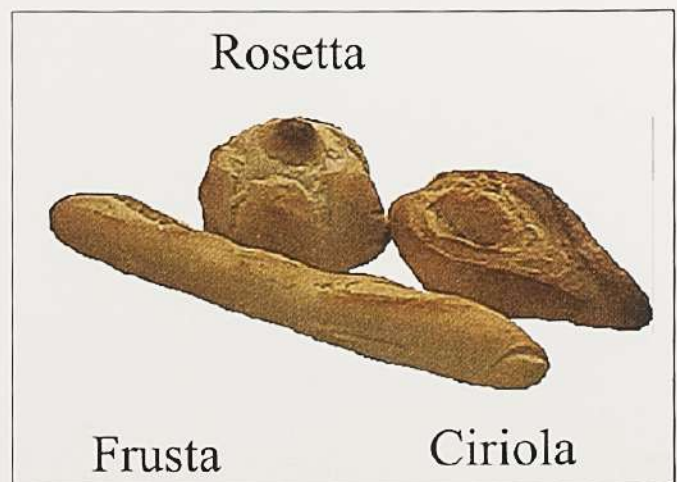
tipicità della pezzatura

- Leggerezza
- Voluminosità



DIFETTI DEL PANE

- Crosta dura e spessa:
 - cottura troppo lunga ad una temperatura troppo bassa
- Crosta fragile e screpolata:
 - cottura ad una temperatura troppo elevata con basso tasso di umidità
- Porosità irregolare della mollica:
 - miscelazione e impastamento insufficiente
 - lievito mal distribuito
- Colore improprio:
 - cattiva macinazione delle farine
 - impasto troppo ricco di acqua
 - difetto di cottura



La lingua ed il pane d'Italia

"Il Pane Lombardo"

Pane di Segale

Pantofole del Lago Maggiore

Pane con grano saraceno

Pane tigrato

Pane con i fichi

Pane con la zucca

Pane di Farro

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"V. DANDOLO"

Sede centrale: Piazza Chiesa n.2—25030 BARGNANO di CORZANO (BS)

IIS Dandolo
Bargnano
di Corzano (BS)

1-2. Immagini di ieri:
la mietitura e la legatura
dei covoni.



IIS Dandolo
Bargnano
di Corzano (BS)

36

3. La trebbiatura.

4. Andamento dei consumi del pane in Italia (1953-2004).



La lingua ed il pane d'Italia

"Il Consumo del pane in Italia"

Indagine di mercato riguardante la tendenza degli ACQUISTI DOMESTICI in ITALIA dei DERIVATI DA CEREALI nel periodo 2006-2004 (Fonte: elaborazione dati ISTAT)

Distribuzione della SPESA (per 1000 Litri) nel 2006 (dati in Litri)

Distribuzione della SPESA (per 1000 Litri) nel 2004 (dati in Litri)

Quantità	2006	2004	2003	2002	2001	2000	1999
Derivati da cereali	1.208	1.156	1.097	1.071	1.071	1.071	1.071
Pasta	1.061	1.051	1.058	1.047	1.047	1.047	1.047
Pane	147	105	139	124	124	124	124
Altri	100	100	100	100	100	100	100

Indagine di mercato riguardante la tendenza degli ACQUISTI DOMESTICI in ITALIA dei PRODOTTI DI PANIFERICA nel periodo 2006-2004 (Fonte: elaborazione dati ISTAT)

Distribuzione della SPESA (per 1000 Litri) nel 2006 (dati in Litri)

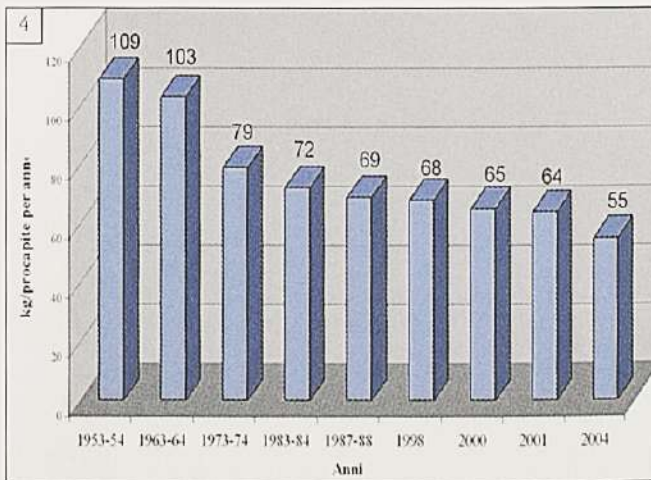
Distribuzione della SPESA (per 1000 Litri) nel 2004 (dati in Litri)

STORIA DEL PANE: andamento del PREZZO medio del PANE in ITALIA (Fonte: elaborazione dati ISTAT)

STORIA DEL PANE: andamento dei CONSUMI del PANE in ITALIA (Fonte: elaborazione dati ISTAT e AIB)

Indagine sui CONSUMI DEL PANE in ITALIA per FASCE di ETA' (Fonte: dati della Federazione Italiana Familiare)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
Sede centrale: Piazza Chiesa n.2—25030 BARGNANO di CORZANO (BS)



Pani di Sardegna



- Pani Coccoi Pintau - Tramatza

Il pane "a iscadda o budditu"
Il pane "a iscadda o budditu" era il pane che si preparava per le feste più importanti come la festa della Pasqua (pane con l'uovo), matrimoni o battesimi. Sul pane si facevano dei disegni, si lavorava con un arnese "lu rutinu" che rifilava i bordi come un pizzo; venivano usati anche ditali e forbicine fino ad ottenere dei veri merletti. Quando il pane era lievitato si cuoceva i'llu "furrù" vicino al quale si preparava una bella pentola larga con l'acqua bollente e del grano; mano a mano che il pane veniva portato fuori dal forno veniva immerso nell'acqua bollente, poi si rimetteva per un attimo nel forno, dove l'acqua si asciugava e il pane diventava lucido, lucido.

Lu pani a iscadda o budditu

Lu pani a "iscadda o budditu" era lu pani più beddu, infatti si facia pa li festi manni, a Pasca (pani cu l'oa) e a li coi e li battiscjmi. Si faciani tanti folmi di pani ma sempre cun riccami e fiori fatti cu lu rutinu, lu ditali e la fulbicitta, una olta fattu si punia a illiti, candu era letu si cucia illu furrù a ligna. Addanzani a lu furrù si pripparà una pignatta piena d'èa, cu un pocu di tricù, e si tinia sempre buddendi, di manu in manu chi lu paqni iscìa da lu furrù si punia un mumentu ill'èa buddendi, poi si turrà ala bucca di lu furrù accultu a la brucja, lu pani s'asciuttà e turrà luecciu luecciu.



- Pani 'e coja - Ussassi



- Pani 'e sposos - Paulilatino



- Pani Coccoi - Silanus



- Pani Puddichina - Olbia

- Liceo scientifico "Lorenzo Mossa" - Olbia - www.liceomossa.net - 0789-21834

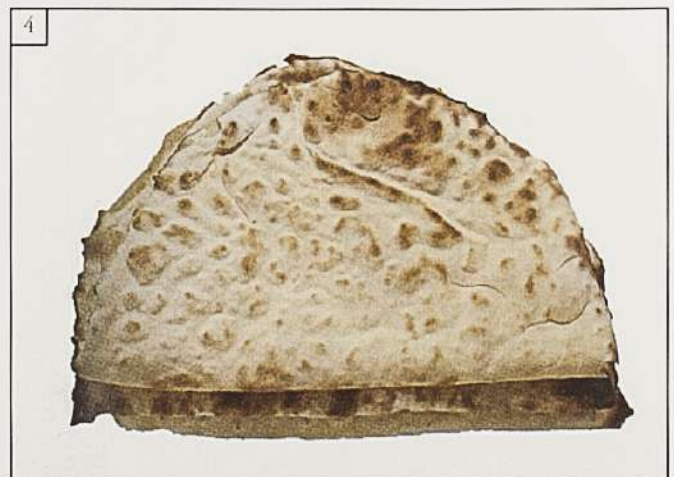
1. Spianata di Ozieri.

2. Pane di Osilo.



3. Pane *pistoccu* di Villagrande.

4. Pane *fresa* di Ozieri.



Pani di Sardegna

Pane 'e saba

Si impasta la farina con la saba, il lievito naturale, le mandorle e le noci tostate, lo strutto, la cannella e i chiodi di garofano; si lavora fino ad ottenere un impasto soffice. Si copre e si fa riposare per alcune ore. Una volta lievitata, la pasta, viene schiacciata. A metà cottura, il pane viene sfornato, spennellato con la saba e rinfornato.



- Putaderas nuragiche -



- Pani Puppia di saba - Arzachena



- Coccu 'e ghelda -

Pane 'e saba

Si impasta la farina cu la saba, la matrica, li menduli e li noci turrati, lu strutto e li droghi; si suichi bè e si poni a illiti. Una olta lèta, la pasta, veni sciacciata, fatta a folma di papassini e infurrata. A meza cottura, li pani, sinni bocàani da lu furru, si untani cu la saba e si torrani a infurrà.

Coccu 'e ghelda

Questo tipo pane si preparava per carnevale, era povero di ingredienti, ma sostanzioso e saporito. Si impasta la farina con la ghelda (ciccio di maiale), il lievito e a piacere della cipolla tritata; si lavora il tutto, si divide in panetti e accuratamente coperti si lasciano lievitare. A lievitatura avvenuta i panetti si infornano per la cottura.



- Cocchi 'e ghelda -

Coccu 'e ghelda

Li cocchi 'e ghelda si faciàni di carrasciali, èra un pani poàru ma sustanziosu. Si impasta la farina cu la ghelda e si piaci, un poeu di ciudda e la matrica; si suichi, si faci ni cuccheddi e si lacani illiti ben carraggjati. Un olta lèti, li cocchi si ponini illa teglia e infurrati.

Il pane nei consumi e nei costumi degli abruzzesi



Il bisogno, assolutamente primario dell'uomo, è quello della nutrizione, alla base della quale vi è il pane che riveste un importante ruolo, sia dal punto di vista nutrizionale-gastronomico, che dal punto di vista simbolico; esso è, inoltre, un importante indicatore delle condizioni socio-economiche di una società.

In Abruzzo nel XIX secolo, per esempio, in base a quanto riferito dal "Giornale dell'Intendenza della Provincia di AQ, n° 41 del sabato 4/11/1826, pag. 189, si ipotizza un consumo medio annuo di grano per individuo di 6 tomoli (Kg. 256,608), circa 660 g. di pane giornaliero per ciascun individuo, pari a 1600 calorie... ma, ahimè, l'attento studio dell'archeologo F. Giustizia ritiene "falsa e demagogica" questa indagine statistica, poiché nella provincia aquilana, nella prima metà del XIX secolo, l'agricoltura, avendo una bassa resa di raccolto, non avrebbe potuto garantire un consumo individuale di pane così elevato!

Comprendiamo, pertanto, che l'alimentazione in Abruzzo, almeno fino alla seconda metà del XIX secolo, è sicuramente carente non solo di pane ma anche di giusti apporti vitaminici e proteici.

Il XX secolo si apre, sia in Italia che in Abruzzo, nel segno della scarsità di cibo, dovuta in buona parte alla crisi agraria di fine '800, che aveva ridotto la disponibilità di cereali e di legumi.

Dall'inizio secolo sino alla 1ª guerra mondiale prevale una "monotonia alimentare", dal momento che la gran parte degli italiani ha potuto consumare solo granturco, fagioli, ceci, molto raramente latte e formaggi, la qual cosa determinò malattie quali lo scorbuto e il rachitismo.

Il pane rappresenta l'elemento principale e bisognerà attendere gli anni 50, momento in cui in Italia si assiste ad un cambiamento della struttura dei consumi: aumento di carne, frutta, ortaggi, latte; le calorie medie raggiungono livelli mai toccati in precedenza.



Preparazione del pane



Donne che portano il pane al forno



L'ammasso del grano

I.P.S.I.A.S.A.R. "L. DA VINCI" L'AQUILA - Via Monte S. Rocco 15 - Tel. 086222112
www.leonardodavinciacq.it email: ipsiaaqq@tin.it

1. *Retranguju*: ferro per tirare fuori la cenere dal fuoco.

2. *Munnuju*: panno bagnato con acqua, legato a un palo, usato per la pulizia del forno.



IPSSAR
Marchitelli
Villa Santa Maria
(CH)

I detti abruzzesi sul pane Pane e cultura della tavola in Abruzzo

Che farin e e lene, sabbete se fa la cène!
Con farina e sveltezza, dinanziò, subito si prepara la cena.

Chi fa lu pane sta bbòne pe na settimana!
Chi fa il pane sta bene per una settimana.

Chi lasse pan' e e ccàppe a ògne ggualje 'ngappe!
Chi lascia pane e mantello (prima di mettersi in viaggio) lo mangia quanto incappa.

Chi té' lu pane nen té' li diènte e chi té' li diènte nen té' lu pane!
Chi ha il pane non ha i denti e chi ha i denti non ha il pane.

E' nu pèzze de pane!... E' cchiù bbòn e de lu pane!
E' un pezzo di pane!... E' più buono del pane (si dice di persone buone e corrette).

Se ne vâ a fume de pane e calle!
Svanisce come il fumo del pane caldo (si dice di cosa evanescente e di poca durata).

Lu pane ne' le té e lu vine l'accatte!
Il pane non ce l'ha e il vino lo compra (si dice di persona scarsa di capacità e di mezzi).

Magn a pane a trademènte!
Mangia pane a tradimento (si dice di chi mangia senza fare nulla per guadagnare).

Mazze e panèlle fa le fije bbelle, panèlle senza mazze ze se fije
pizzate!
Botte e pane fanno figli belli, pane senza botte fa i figli pazzi.

N'è pane pe' le dinta ti!
Non è pane per i tuoi denti.

Nu pèzze de pane nen se neghe a nisciune!
Un pezzo di pane non si nega a nessuno.

Pan'ammuffite, 'n tèmpe d'appetite!
Pane ammuffito, in tempo di fame (in tempi di fame è ben accetto anche il pane ammuffito).

Pane e radice le guaije de la case nen se dice!
Pane e radici i guai di casa non si raccontano
(I problemi economici e familiari non si raccontano in giro).

Pane e vine vènga e lu monne ze mantènga!
Vengano pane e vino e il mondo si reggerà
(finché ci saranno pane e vino il mondo non finirà).

Quande va care la panèlle, va vile la pèlle!
Quando il pane costa caro è cara anche la vita.

Sotte la néve pane, sotto l'acque fame!
Con la neve c'è pane, con la pioggia si fa la fame.

Pane rotte nen toccà, pane sane nen tajjà!
Pane tagliato non toccare, pane intero non tagliare.

1-2. Farine e pani d'Abruzzo.



ESPOSITORI

ISTITUTO STATALE SS. ANNUNZIATA

Firenze

LICEO CLASSICO MAMIANI

Roma

LICEO CLASSICO CAGNAZZI

Altamura (BA)

IPSIA DENORA

Altamura (BA)

LICEO GIOLITTI-GANDINO

Bra (CN)

IPS MUCCI

Bra (CN)

LICEO SCIENTIFICO MERCALLI

Napoli

LICEO SCIENTIFICO MOSSA

Olbia (SS)

IPSSAR ARTUSI

Roma

ITIS GALILEO GALILEI

Roma

LICEO CLASSICO DANTE ALIGHIERI

Latina

IIS DANDOLO

Corzano fraz. Bargnano (BS)

IPSIASAR

E ISTITUTO D'ARTE DA VINCI

L'Aquila

IPSSAR

Roccaraso (AQ)

IPSSAR MARCHITELLI

Villa Santa Maria (CH)

IPIA SANNINO

Ponticelli (NA)

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

FIRENZE

ISTITUTO DELL'ATLANTE LINGUISTICO ITALIANO

UNIVERSITÀ DI TORINO

ASSOCIAZIONI DEI PANIFICATORI

DI LOMBARDIA, ROMA, SASSARI, MILANO

SOSTENITORI E COLLABORATORI

DIREZIONE DELLA TENUTA PRESIDENZIALE
DI CASTELPORZIANO

ISTITUTO NAZIONALE DI DOCUMENTAZIONE
PER L'INNOVAZIONE E LA RICERCA EDUCATIVA

UNIONE DELLE CAMERE DI COMMERCIO

CONFEDERAZIONE NAZIONALE DELL'ARTIGIANATO
E DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE, FIRENZE

ASSOCIAZIONE AMICI DELL'ACCADEMIA
DELLA CRUSCA - Onlus

UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA

Progetto scientifico

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

Coordinamento testi e proposte

NERI BINAZZI

Coordinamento organizzativo

SERGIO BAILETTI, SEGRETERIA TECNICA
DEL CAPO DIPARTIMENTO, MIUR

Progetto e allestimento della Mostra

GILBERTO CORRETTI, MARCO VAGNINI

In collaborazione con ISIA Roma

Guida realizzata da

Polistampa - Firenze

Progetto grafico

Francesco Sabatini

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

via di Castello 46 - 50141 Firenze

Tel. 055 454277

L'immagine in copertina è tratta dal Manifesto di MIPAN 1987.
L'immagine in sul retro di copertina è tratta da A. Marinoni, *Pane*, 1988.



ASSOCIAZIONE AMICI
DELL'ACCADEMIA DELLA CRUSCA
Onlus

*Promuovi
la vitalità e il miglior uso
della lingua italiana:
è fondamento
della nostra vita civile e culturale,
rappresenta l'Italia nel mondo.*

Questo sarà quello pane orzato del quale
quello pane orzato del quale si satolleranno migliaia,
si satolleranno migliaia, e a me ne soperchieranno le sporte piene
e a me ne soperchieranno le sporte piene
le sporte piene

Dante, *Convivio*, I, XIII, 12

*«Non ha ali
la vittoria terrestre
ha pane sulle spalle
e vola impavida
a liberare la terra
come una panificatrice
portata dal vento»*

PABLO NERUDA
dall' "Ode al Pane"
(trad. it. G.B. De Cesare)

