

A PROPOSITO DI UNA RICETTA SECENTESCA PER IL PANE DI GHIANDA

di
Renzo Paci

In un curioso brogliaccio in due volumi conservato a Pesaro ed intitolato *Silva pro annonae* è raccolta una fitta e disordinata serie di appunti sulla produzione di cereali, l'alimentazione, le tecniche colturali, i proverbi, i meccanismi annonari, i nomi latini ed italiani delle piante alimentari, le citazioni di classici latini e greci e di scrittori cristiani a proposito di carestie¹. La voluminosa antologia, scritta da più mani, è stata redatta in gran parte a metà Seicento nell'area della Legazione d'Urbino e riflette assai bene, nel suo policromo tessuto, quella "cultura del pane e della fame" che si sviluppa nell'Europa occidentale fra XVI e XVIII secolo ed ossessiona i governanti impegnati a prevenire e controllare le carestie anche (e spesso soprattutto) per ragioni di ordine pubblico; i ricchi timorosi di vedere sconvolta la gerarchia sociale o, più semplicemente, assaliti e saccheggianti i propri granai; gli uomini di Chiesa attenti a tradurre nel linguaggio della moralità individuale e collettiva il dramma sociale della miseria e della fame; le popolazioni rurali ed urbane terrorizzate da carestie ed epidemie ricorrenti e devastanti.

Dalla "cultura del pane e della fame" nascono e si consolidano, in età moderna, i severi meccanismi del controllo sociale, la predicazione religiosa del valore etico della rassegnazione e, infine, le teorie economiche sulla natura providenziale della divisione tra ricchi e poveri che sola può consentire la conservazione ed il progresso della società umana², fino a quando la rivoluzione francese non giungerà a proclamare, almeno a parole, "il diritto alla sussistenza" di ogni uomo³.

Il bolognese G.B. Segni, che conosceva le Marche per essere stato lettore di teologia ad Urbino, fu tra i primi a cogliere, con grande tempestività, l'occasione offerta dalla carestia del 1590-92 per individuare nella fame un fondamentale strumento di governo delle anime e dei corpi. Egli, riflettendo l'atteggiamento psicologico delle classi dirigenti del suo tempo, elencò minuziosamente tutti i "benefici" che dalla fame potevano derivare all'intera società come ai singoli individui, in base alla considerazione che "non è mezzo più facile, più efficace, più subito e più sicuro di questo della fame per disciplinare non solo i giovani, ma anche gli uomini fatti": nella sequenza del Segni, che passa rapidamente dal profano al sacro, la fame, infatti, "scuopre la provvidenza de' principi" e "la carità manifestata da i ricchi"; "sollecita il mercante e il popolo all'opre e all'imprese"; "accresce le forze e l'ardire"; "genera il

timore per cui non s'offende né Iddio, né l'uomo" e, infine, "ci fa ritornare a Dio", perché per essa "schivasi e cancellasi la colpa"⁴.

Entro questo quadro ideologico, che spiega, giustificandoli dal punto di vista della morale religiosa, dell'economia e della politica, sottoalimentazione e pauperismo, è peraltro attenta e continua la ricerca dei possibili rimedi a tanti mali attraverso un oculato governo della fame ed un corretto esercizio della carità cristiana. In particolare è vivace lo sforzo per individuare tutti quei succedanei del pane che possano consentire ai più poveri di superare le frequenti crisi alimentari.

"Compensi" verranno ben presto chiamati i sostitutivi del grano e su di essi si aprì una vera e propria gara di ingegnosità muovendo dalla considerazione che "ogni sostanza, la quale non sia troppo solida e fibrosa, ma che sia bensì farinacea [...], potrà certamente servire per materia di pane", compreso il loglio che, peraltro, "sconcerta il capo"⁵.

In questa gara che impegna le fantasie ancora una volta è G.B. Segni che eccelle fornendo "per li poveri e miserabili" ricette complesse per varietà di ingredienti quanto quelle dei cibi più raffinati. Leggiamone una: "Si può far pane di segatura sottile d'alberi giovani [...] e scorze loro secche in forno e fatte in polvere; verbigrizia tanto di questa polvere, tanto di gramegna, lavandola e seccandola nel forno bene, e tanto di tridello con un caldaro di rape sfarinate ben passate per sedaccio con finocchio"; o quest'altra: "Di radici d'erbe come carchiofoli, rinci, carlina, panporcino, pancasciuoli e torsi di cavoli ben lavati e seccati con altra tanta parte di semola o tridello o farina di legumi o di biade si può far pane e, cocendolo bene, sostentarsi"⁶.

Fra i poveri, meno dotati di fantasia, emerge invece con frequenza, in occasione di carestie, l'uso della ghianda come materia prima per confezionare una versione degradata ed impoverita di quel "pane degli alberi" di cui parla Braudel a proposito delle castagne⁷. E in questo contesto va collocata la ricetta fornita dall'ignoto compilatore della *Silva pro annonae* per confezionare un pane di ghianda accuratamente depurato del tannino attraverso una serie di accorte manipolazioni che dovrebbero limitarne i danni sull'organismo umano: "Si piglia la ghianda secca, si cava prima le buccie pistandola leggermente et poi si spula al vento et poi si mette in un vaso con l'acqua tepida a purgare per doi giorni, mettendo sempre l'acqua tepida più volte; et poi si mette in una caldara a bulire et, cotta che sia bene, si mette in una tavola a scolare et maneggiarsi; et poi si mette in una stampa a pitarla tanto che passa per una crevelletta più volte fino ch'è pista tutta; et fatto questo si piglia o la metà o manco di farina di grano et s'incorpora con detta farina di ghianda per farne il pane come l'altro"⁸.

Della ghianda, dunque, a metà Seicento, allorché miseria, fame e carestia si sono stabilmente insediate nelle campagne della Legazione d'Urbino, si può "farne il pane come l'altro", purché esso sia confezionato secondo regole precise. E poco conta ricordare che nella stessa area un secolo prima, nel 1565, il botanico Costanzo Felici, nato a Piobbico ed attivo come medico a Sant' Angelo in Vado e ad Urbania, aveva espresso il proprio orrore per questo cibo di emergenza che andava allora diffondendosi: "la ghianda [...] soccorre i poveri bisognosi, li quali, quando non han altro, ne fanno il pane, ma molto spaventevole a vederlo non che a magnare"⁹.

La mutazione qualitativa del pane di ghianda da "spaventevole" a "come l'altro" sembra essere avvenuta nel corso della lunga e durissima carestia degli anni 1590-1592, allorché, come testimonia persino la biografia di una "serva di Dio", commissionata dalla città di San Severino ad un illustre gesuita, si vide la "povertà costretta a cibarsi dell'herbe più vili e di ghiande", aprendo ampie prospettive all'esercizio della carità cristiana in campo alimentare, che alla nostra "serva di Dio", come a tutte le anime pie, risultava "doppiamente grato [...] quando subodorava che delle donne tal'una stava in pericolo di vendere l'honestà per mancamento di pane"¹⁰.

Dopo quella carestia, in una situazione economica e sociale ormai irrimediabilmente degradata, il pane di ghianda, soprattutto nei mesi invernali, entrò stabilmente nella dieta alimentare di molti contadini dell'alta collina e della montagna, talché un parroco di Urbania, a proposito della carestia del 1767, annotava nel suo diario con una punta di orgoglio che "nelle città della marina si sperimentarono maggiori calamità per la deficienza delle ghiande", mangiate invece dai montanari "a tutto pasto" e delle quali, anzi, "ne furono portate in considerevole quantità in Pesaro et in altre città della Marca" per esservi vantaggiosamente vendute¹¹.

Nel Settecento dunque il pane di ghianda, almeno d'inverno, è ormai cibo normale per i contadini dell'area appenninica, cosicché il suo uso viene segnalato solo quando, come accade a Cagli nel 1792, "mancano le ghiande di cui sogliono nutrirsi li campagnoli"; o, come era accaduto a Gubbio vent'anni prima, quando un cattivo raccolto di ghiande rischiava di mettere in crisi l'annona costringendo i "contadini montagnoli" a comprare i cereali riservati ai cittadini¹². Solo un riformista vissuto sempre in città e per di più forestiero, come il cavaliere Cristiano De Miller, poteva sorprendersi, attraversando nel settembre del 1775 l'Appennino umbro-marchigiano in compagnia del Tesoriere generale dello Stato pontificio, che quei montanari mangiavano un pane di ghianda così nero e duro che "in altri paesi mangiano assai migliore li cani da caccia"¹³. Nel 1797, ormai in età giacobina, il giudice del feudo di Cocco-

rano, che conosceva perfettamente le abitudini locali, ad un quesito dell'Amministrazione Centrale di Pesaro sui problemi annonari, rispondeva invece con tutta naturalezza che "gli abitanti, come quasi tutti coloni, vivono nell'abbondanza soltanto quando hanno copia di ghiande che, mischiate e macinate con brastimi, ne compongono il pane"¹⁴.

E, almeno nell'alto Pesarese, l'uso del pane di ghianda resistette fino ai primi anni di questo secolo, come conferma un ex-mugnaio: "Mio padre, mugnaio anche lui, mi raccontava che dalle parti di Sassocorvaro i contadini portavano al mulino le ghiande per fare il pane. Essi sceglievano un tipo di ghianda detta castagnola e praticamente la migliore, la essiccavano bene, stando attenti a non farla ammuffire, la cuocevano nell'acqua e quando era asciutta la portavano a macinare. La ghianda così trattata bastava passarla nelle macine distanziate più del solito per ottenere una farina molto fine, dalla quale si ricavava un pane più leggero di quello della farina di orzo e di fava"¹⁵.

Da questa testimonianza, raccolta e pubblicata nel 1983 e nella quale va sottolineato il compiaciuto riferimento alla "farina molto fine", emerge, per così dire, l'atteggiamento dei consumatori (se così possono chiamarsi coloro che per secoli furono costretti a cibarsi di pane di ghianda), che poteva intravedersi anche in alcuni proverbi popolari sullo stesso tema oscillanti fra l'autoconsolazione di un "chi ha fame non trova cattivo pane", conservatoci nella *Silva pro annona* e il sarcasmo per l'inefficienza lavorativa di chi era malnutrito espresso da questo proverbio dell'alto Maceratese: "Acquaticciu e pa' de janna, poco sotto va la vanga".

NOTE

¹ Bibl. Oliveriana Pesaro, *Manoscritti oliveriani*, n. 101, *Silva pro annona*, voll. 2.

² L. LESSIO, *De justitia et jure*, Milano 1618.

³ *Procès verbaux et rapports du comité de mendicité de la Constituante, 1790-1791* (a cura di C. BLOCH e A. TUETÉY), Paris 1911, p. 310.

⁴ G.B. SEGNI, *Trattato sopra la carestia e fame, sue cause, accidenti, provisioni e reggimenti*, Bologna 1602 (ma la prima edizione uscì a Ferrara nel 1591), pp. 59-62.

⁵ S. MANETTI, *Delle specie diverse di frumento e di pane*, Firenze 1765, edito - e va sottolineato - nel corso della più grave carestia verificatasi nell'Italia centro-meridionale durante il XVIII secolo. — Sul pane di loglio e sui suoi effetti stupefacenti si vedano le belle pagine di P. CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna 1980.

⁶ G.B. SEGNI, *op. cit.*, pp. 154-155.

⁷ F. BRAUDEL, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino 1965, p. 373.

⁸ *Silva pro annona*, cit., c.n.n. alla fine del volume II.

⁹ C. FELICI, *Lettera sulle insalate. Lectio nona de fungis* (a cura di E. CECCHINI), Ur-

bino 1977, p. 108.

¹⁰ G.B. CANCELLOTTI, *Vita della venerabile serva di Dio Francesca dal Serrone di San Severino*, Roma 1665, p. 165 (segnalati da Raoul Paciaroni).

¹¹ Archivio Vescovile Urbania, *Fondo parrocchia di S. Maria in Spinatoci*, n. 68, "Diario del parroco d. Giuseppe Ghiri", cc. 19^v - 20^r (debbo la segnalazione a d. Corrado Leonardi).

¹² Archivio di Stato Pesaro, *Annona e assegni*, b.37, "Ristretto del 1772" e b. 47, "Ristretto del 1792". Nel 1768 il conte G.B. della Porta aveva risposto, a proposito dell'istituzione della tassa sul macinato, che nei suoi feudi dell'Eugubino "gli abitanti si cibano di ghiande ed altri minuti più vili" (Archivio di Stato Roma, *Camerale II, Annona*, b.17, lettera da Pesaro, 8 giugno 1768).

¹³ Archivio di Stato Roma, *Camerale II, Computisteria generale*, "Diario del viaggio fatto da mons. Tesoriere generale per lo Stato pontificio nell'anno 1775".

¹⁴ Archivio di Stato Pesaro, *Annona e assegni*, b.50.

¹⁵ E. PIERUCCI, *Il mulino ad acqua e i suoi usi nella realtà contadina, in Campagne e città tra Montefeltro e Cesano. Il lavoro degli uomini, la storia delle cose* (a cura di G. PEDROCCO), Pesaro 1983, p. 119.