

2

della terra



Gianfranco Nappi

**FRAMMENTI DI STORIA
DELLE CIVILTÀ
DEL GRANO E DEL PANE
NEL MEDITERRANEO**

e altri saggi sul cibo all'epoca
della globalizzazione



NENI
MONDI

A mio padre

*A tutti gli oscurati alla ricerca di futuro,
dispersi nel Mediterraneo e di cui non conosceremo
mai nomi e volti*

Bimestrale di
pensieri di
libertà

MONDI collana 'della terra'

Coordinamento editoriale
Gianfranco Nappi

Redazione
InfinitiMondi

Grafica e impaginazione
Luciano Striani

In copertina, elaborazione grafica
di una foto tratta dalla pagina FB
della cooperativa Terre di Resilienza

I diritti della pubblicazione
sono dell'Autore

Stampa Print Sprint Napoli
Febbraio 2023

InfinitiMondi è una rivista bimestrale
edita dall'**Associazione InfinitiMondi**
www.infinitimondi.com

Gianfranco Nappi Direttore

Massimiliano Amato Direttore Responsabile

Direzione e redazione c/o SPAZIO AMIRA, Via
San Felice 16, 80035 Nola (Napoli)

Abbonamenti

Annuale ordinario (6 numeri): 60 Euro

Annuale sostenitore (6 numeri): 100 Euro

Associazione InfinitiMondi

Iban: IT22M0760103400001038517205

Causale: abbonamento a InfinitiMondi

infinitimondirivista@gmail.com

www.infinitimondi.eu

SOMMARIO

- 5 Prefazione
di Piero Bevilacqua
- Frammenti di storia delle civiltà del grano
e del pane nel Mediterraneo.
Quasi un'antologia ragionata
- 17 1. Un tempo a Puteoli giungevano
le navi alessandrine cariche di grano
- 29 2. Porti e rotte del Grano
- 41 3. La tecnica e i rapporti sociali
intorno al grano
- 49 4. Grano per l'antica Roma
- 57 5. Roma dal grano al pane
- 65 6. Il Pane di Predrag
- 75 7. I pani del viaggio di Ibn Battuta
- 87 8. Passato e presente. E futuro?
- Saggi sul cibo
all'epoca della globalizzazione
- 109 Ferrero, ovvero, come ti ammazzo
la nocciola
- 115 I nuovi 'Mangiafoglie'. Il caso della Piana
del Sele: luci ed ombre di un processo
di sviluppo economico integrato globalmente
- 123 Quando la pasta fa storia alla Emilio Sereni.
Per un percorso ragionato di lettura.
E di scoperta
- 137 Del Metodo Nobile. Ovvero della necessaria
giustizia sociale ed ambientale. Ancor di più
ai tempi della Pandemia
- 145 Riflessioni intorno al carrello
della spesa. Sconfinamento nel cuore
del *capitalismo reale*

Prefazione

di Piero Bevilacqua

Questi *Frammenti di storia delle civiltà del grano e del pane nel Mediterraneo* di Gianfranco Nappi, che raccolgono con coerenza e pazienza i frutti di appassionante ricerche condotte nel corso di molti anni, costituiscono una espressione insolita nella storiografia italiana. Mi riferisco, ovviamente, alla storiografia modernistica, che insieme alla medievistica e all'antichistica rappresentano l'espressione più alta e prestigiosa della nostra ricerca storica. Ogni riferimento o confronto con la storiografia italiana dell'età contemporanea apparirebbe stonato, essendo diventata quest'ultima, a partire dal nuovo millennio, una disciplina monocorde, quasi interamente interessata (salvo poche eccezioni) ai temi della vita politica nazionale. E perciò inevitabilmente specchio della perifericità politica e culturale del nostro Paese nell'età contemporanea. Dovrebbe essere noto che salvo le pagine del Risorgimento nazionale a metà '800 e gli anni della fondazione della Repubblica, la ricostruzione delle vicende politiche italiane costituiscono una storia minore del nostro tempo.

Perché è insolito questo libro di Nappi? Innanzi tutto perché ha come soggetto principale delle vicende narrate non un leader di partito, né un uomo di stato, nessun caso politico o storia di comunità, città o Paese. Il protagonista principale è il grano, questa pianta fondamentale che è stata per millenni alla base dell'alimentazione umana e della sua stessa possibilità di sopravvivenza. Una scelta tutta braudeliana, sulla scia della migliore storiografia delle «Annales» francesi, che nella seconda metà del '900 hanno fatto della disciplina storica una delle più alte espressioni conoscitive e culturali della cultura mondiale. Proprio Braudel, molto citato in questo testo, aveva compiuto una rottura ardua con il suo libro maggiore, rendendo sin nel titolo soggetto della sua vasta ricostruzione plurisecolare, il mare, il Mediterraneo. E signifi-

cattivamente, per rimarcare il conservatorismo culturale italiano, in nostro più avanzato editore, Einaudi, che ha tradotto la *Méditerranée e le monde méditerranée à l'époque de Philippe II*, non ha avuto il coraggio di conservare il titolo originale, ma l'ha trasformato, com'è noto, in *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*. Della geografia non si può fare storia. Per la cultura dominante italiana la vicenda umana sembra svolgersi fuori da ogni determinazione territoriale e spaziale.

La seconda novità del lavoro di Nappi è che esso travalica le delimitazioni temporali che separano scolasticamente la disciplina storica: età medievale, moderna, contemporanea, ecc. L'autore infatti avvia il suo racconto dai nostri giorni, accennando alla vicenda dello sblocco delle navi cariche di cereali, che dal porto di Odessa, investito dalla guerra Ucraina-Russia, sono potute partire per i porti dell'Africa e altri Paesi, per poi spaziare all'indietro, attraversando le epoche, toccando anche il mondo antico e i primordi della stessa agricoltura. E questo per la semplice ragione che quella del grano, come dice l'autore «è una storia antica».

Ma l'autore dichiara in maniera quasi perentoria le ragioni fondative del suo lavoro di storico, l'aver messo al centro della sua narrazione questo cereale: «Il grano ha rappresentato il principale prodotto trasportato in lungo e in largo nel Mediterraneo. Più del pesce che si conserva solo essiccato o sotto sale e meno raccontato del più ricco commercio delle spezie, esso tuttavia ha rappresentato la base su cui tutti gli altri commerci hanno trovato solidità consentendo alle più importanti città mediterranee, dell'antichità come del medioevo, di crescere e prosperare. E al tempo stesso vedendo le stesse città messe in un angolo se gli approvvigionamenti di grano necessari si interrompevano, vuoi per carestie che per guerre».

Ma l'aver scelto questa pianta alle origini della civilizzazione umana, per lo meno di gran parte dell'Europa e del Medio Oriente – perché altre regioni del mondo si sono sviluppate grazie alla coltivazione di

altri cereali, il mais in America Latina e il riso nei grandi paesi dell'Asia – spinge l'autore a fare una storia tutta fondata sulla geografia. Geografia dei porti e geografia dei commerci internazionali via mare. Così il racconto di Nappi si sofferma su Pozzuoli, Odessa, Alessandria d'Egitto, Amalfi, Rodi, ecc. E in questo girovagare per il Mediterraneo, ricostruendo di scorcio le fortune e il declino di grandi empori, stati, Repubbliche e snodi dei traffici internazionali, l'autore ricostruisce un aspetto relevantissimo della storia delle epoche precapitalistiche. È poco noto, infatti, che l'economia dominante dei secoli passati, quella commerciale, è stata per necessità una economia internazionale, assai prima di essere nazionale. L'economia nazionale, di fatto nasce e diventa protagonista, quando, grazie alle ferrovie e a sistemi stradali diffusi, i vari Paesi costruiscono il mercato interno. In passato i territori avevano una infrastrutturazione viaria molto ridotta. Fino a quasi tutto il XIX secolo, tanto per fare un esempio, era più facile e meno costoso trasportare derrate da Napoli a Marsiglia, dunque via mare, che non da quella città a Matera o all'Aquila. Lo chiarisce bene l'autore proprio a proposito del grano: «E allora, la via privilegiata è il mare e il Mediterraneo è solcato nei secoli da intere flotte che lo trasportano. E con il mare, l'acqua dei fiumi: praticamente tutti i mercati utilizzati dal commercio dei grani sono situati sulle rive del mare».

Perciò i porti in questa storia di Nappi, che è anche una storia del cibo, come ricorda anche il sottotitolo, costituiscono un capitolo di storia importante non solo nella vicenda del commercio internazionale, ma anche del secolare impegno sostenuto dagli stati per fronteggiare le carestie. Perché queste emergenze congiunturali che hanno colpito per millenni le società di antico regime, provocate in genere da cattive annate agricole ripetute negli anni, potevano essere limitate o anche scongiurate a seconda dell'andamento del commercio internazionale del grano e dei cereali minori. Infatti la scarsità dei raccolti raramente colpiva in maniera totalitaria tutte le regioni del Mediterraneo, dell'Europa continentale e del Medio Oriente. Spesso annate di prodotti scarsi in alcuni Paesi si accompagnavano a raccolti abbondanti in altri, sicché il surplus poteva essere esportato. Specie nel corso dell'età moderna le carestie, in genere

prodotte dal ripetuto crollo delle produzioni agricole, sono diventate disastrose per il concorso di altre ragioni. Ad esempio a causa di rapporti sociali iniqui, come nel caso dell'Irlanda, devastata dalla fame alla fine degli anni '40 dell'Ottocento. Qui gli agricoltori, che avevano assistito per più anni al fallimento del raccolto delle patate, (alimento fondamentale se non unico della popolazione) decimato dal fungo della peronospera, non poterono far ricorso, per fronteggiare la fame, ad altri prodotti della terra che pur coltivavano. Questi erano destinati all'esportazione in Gran Bretagna, mentre gli introiti delle vendite i contadini irlandesi dovevano impiegarli per pagare il fitto dei terreni che coltivavano i cui proprietari erano inglesi. In altri casi era l'isolamento territoriale delle popolazioni che trasformava la scarsità congiunturale di cibo in carestie mortali. I paesi di montagna, i meno forniti di vie agevoli di accesso, specie nel corso dei lunghi inverni, restavano privi di contatti commerciali e la popolazione moriva letteralmente di fame. Per questo i trasporti delle derrate alimentari, i porti, le navi, la sicurezza dei percorsi marittimi hanno giocato un ruolo fondamentale nella storia dell'alimentazione umana in una larga parte del globo. Così che a ragione Nappi dedica particolare attenzione a questi aspetti della distribuzione internazionale.

Prendendo spunto da Braudel, egli ricorda l'ingresso nel Mediterraneo di un altro cereale, proveniente dal Nuovo Mondo, il mais, destinato a inaugurare una nuova pagina nella storia dell'alimentazione in Occidente. Benché sarebbe giusto ricordare, che già tra il VII e il XII secolo un altro cereale ha fatto ingresso nel Mediterraneo e nell'Europa meridionale: il riso, nato nelle pianure umide dell'Asia e trasportato dagli Arabi in Andalusia e in Sicilia. Rammentando che tuttavia questo cereale ha avuto una diffusione geograficamente limitata, rispetto al mais, e conosciuto comunque una fortuna tardiva solo nelle terre paludose della pianura padana. Ma il mais, insieme alle patate, provenienti dalle pianure del Messico, dalle Ande peruviane e dalle valli cilene, ha avuto un ruolo decisivo nel limitare la frequenza delle carestie e nell'assicurare un'alimentazione meno soggette alle alee delle avversità climatiche, benché insufficiente, sotto il profilo nutrizionale. La straordinaria fortuna del mais, o granturco si deve alla straordinaria

produttività della pianta. Solo rammentando le basse rese del grano nel corso dell'età moderna, ben documentate dagli storici, si comprende il grande balzo che questa nuova pianta "americana" ha fatto compiere alle nostre colture cerealicole. L'autore, peraltro, ricorda come nell'alto Medioevo siano addirittura prevalsi i cereali minori, che hanno sostituito il frumento non più abbondante come ai tempi dell'impero romano. Nei secoli che precedono la rivoluzione agricola inglese, come ha documentato Bernard Slicher Van Bath nella sua poderosa *Storia agraria dell'Europa occidentale*, il rapporto medio tra la semente seminata e quella raccolta era in genere di 1 a 5, più spesso di 1 a 4, raramente 1 a 6 o a 7. Provate a immaginare come questo rapporto si moltiplica con il granturco. Da un chicco può nascere una pianta con due tre pannocchie, ognuna delle quali può avere un'ottantina di chicchi. Questa superiorità produttiva del mais rispetto al grano ha davvero cambiato il tenore dell'alimentazione delle nostre campagne e fornito un'arma in più contro la fame alle popolazioni contadine di una vasta parte del mondo. Ma Nappi ci informa su un altro vantaggio offerto da questo cereale, fornito dalla natura in un continente lontano, e migliorato dal sapere contadino di popoli rimastici ignoti per millenni. È quanto ha osservato l'abate Ferdinando Galiani nei suoi *Dialoghi sul commercio dei grani* «la coltura del granturco ha preso piede nei paesi meridionali perché con esso si risparmia la macinatura e la lavorazione del pane. Ci si accontenta di tritarlo e poi di cuocerlo nell'acqua e di farne la polenta; per questo solo risparmio in realtà considerevole dobbiamo a questa pianta americana la diminuzione delle carestie».

Non si comprende in pieno tale affermazione se non si rammenta, come fa l'autore che «Macinare il grano raccolto ha sempre rappresentato un problema serio che assorbiva molto impegno e lavoro». E il lettore potrà soddisfare la propria curiosità per pagine e pagine scoprendo i modi diversi con cui l'ingegno umano si è misurato con questa per noi quasi incomprensibile difficoltà: trasformare i duri granelli dei cereali in farina per farne pane e in genere alimento cotto ed edibile. Un passaggio di civiltà, che l'autore fa descrivere così a Pedrag

Matvejevic: «è stato lungo il cammino dal chicco crudo a quello cotto, dalla farina alla focaccia. L'uomo che preparò il pane era diverso dai suoi antenati. Si era affacciato alla soglia della storia». Con naturale coerenza Gianfranco Nappi dalle tecniche di macinazione, che evolvono dalla triturazione manuale con la pietra ai mulini, approda infatti al pane, questa pietra miliare dell'alimentazione umana in area mediterranea. E lo fa privilegiando Roma, mostrando il tardivo approdo al tipo di alimento più vicino al nostro, cioè al pane di grano, dopo che per secoli, nella nostra Penisola avevano dominato l'orzo, il farro, il miglio, il panico e la spelta. Il lettore troverà un'accurata ricognizione che l'autore compie sull'alimentazione dei ricchi, perfino dell'imperatore, così come su quella dei lavoratori, degli schiavi, ecc. La storia del grano e del pane si dilata in una più generale storia dell'alimentazione nel mondo romano.

Ma è solo un'apparente divagazione, perché nel capitolo successivo, *Il Pane di Predrag*, – lo scrittore slavo che ha studiato a fondo il tema – l'autore offre un rassegna davvero insolita per ricchezza documentaria delle forme e qualità del pane nelle diverse culture, popoli e realtà sociali: il pane degli ebrei, dei cristiani, degli arabi, dei fenici, dei naviganti, il pane greco, ecc. Anche in questo caso il seguito della narrazione non si ferma al pane e diventa una più generale storia dell'alimentazione. Una panoramica ricca di curiosità, che ovviamente comprende tecniche culinarie e di trasformazione dei prodotti agricoli e si intreccia ai simboli religiosi, alle culture, alle tradizioni dei diversi popoli delle varie regioni mediterranee.

Il saggio di Gianfranco Nappi, mantiene sino in fondo la sua coerenza narrativa, concludendo le sue storie del grano, del pane, delle tecniche, dei porti e delle navigazioni, con un ritorno al punto di partenza, al nostro presente. Un presente nel quale l'agricoltura, l'attività produttiva che nel corso di 10 mila anni ha garantito la sopravvivenza e la crescita demografica del genere umano, è diventata uno dei problemi ambientali più gravi del nostro tempo. In tale ambito il capitalismo mostra nitidamente, senza possibilità di smentita, il suo esaurimento storico di

produttore di ricchezza, la sua conclamata, distruttiva insostenibilità. Combinata con l'allevamento intensivo l'agricoltura contribuisce intorno al 40% al riscaldamento climatico, consuma il 70% delle risorse idriche, alimenta tra 60 e 80 miliardi di animali su tutto il pianeta, che si sommano agli 8 miliardi degli umani. Essa, cosa ignota ai più, è l'unica attività economica che distrugge le basi stesse della propria produttività: desertifica ogni anno, a scala mondiale, tra i 10 e 12 milioni di suolo fertile. Ma insostenibile l'agricoltura capitalistica è anche sotto il profilo sociale. Essa ha fatto rinascere la schiavitù e la semi-schiavitù nelle campagne. La sua feroce logica estrattiva e accumulativa fa ritornare indietro le lancette della storia.

Anche per tale ragione questi *Frammenti di storia*, che ci offrono un suggestivo affresco della civiltà agricola mediterranea, rivestono un importante valore culturale, ci rammentano che cosa è stata l'agricoltura per gran numero di secoli e che cosa può continuare a essere.

**Frammenti di storia
delle civiltà del grano e del pane
nel Mediterraneo.
Quasi un'antologia ragionata**

1. Un tempo a Puteoli giungevano le navi alessandrine cariche di grano

Penso che quando la prima nave di grano, proveniente da Odessa e poi da Istanbul e dal Libano ha fatto attracco in Etiopia, dopo lunghi mesi di blocco e di astinenza per la guerra in Ucraina, così come accadeva in un'altra epoca, sul molo si sia raccolta la popolazione per accogliere questo concreto segno di vita.

Del grano c'era e c'è bisogno. Lo si attende con ansia, con trepidazione. La fame e la vita sono in gioco.

È una storia antica.

Allo stesso modo infatti, in uno dei principali porti dell'Impero romano, quello di Puteoli, la odierna Pozzuoli, venivano accolte le navi che portavano il grano per Roma.

«Oggi sono comparse improvvisamente le navi alessandrine, che di solito precedono la flotta e ne preannunciano l'arrivo: si chiamano "navi staffetta". In Campania le vedono arrivare volentieri: tutta la popolazione di Pozzuoli si accalca sul molo e anche in mezzo a tante navi riconosce quelle alessandrine dal tipo di vele: solo a esse è consentito spiegare la vela di gabbia che tutte le navi alzano in alto mare»¹.

È Seneca che racconta con lettera al suo amico Lucilio. Un Seneca a pochi mesi dalla sua morte nei fatti decretata da Nerone.

Quelle navi provenivano da Alessandria di Egitto, fondata da Alessandro il Grande diversi secoli prima. Non essendovi abbastanza gesso per tracciare sul terreno il perimetro delle mura di cinta, si narra che uno degli architetti dei suoi gli suggerì di usare la farina d'orzo, malgrado fosse necessario prelevarla dalle vettovaglie dei soldati macedoni. Alla fine i con-

fini della città furono indicati da stormi di uccelli attratti dalla farina.²

Alessandria, lo sbocco nel Mediterraneo di quel grande paese riconosciuto in tutta l'epoca antica come il granaio del Mediterraneo a cui Roma, diventata padrona del Grande Mare, attingeva a piene mani.

Dall'età ellenistica anche a Pompei arriva da Puteoli il grano egiziano come testimoniano i numerosi commercianti attivi in città ed un modio (unità di misura equivalente a 8,7 litri), in bronzo con i nomi dei mesi alessandrini.³

E questo ancora nei secoli successivi quando ai poveri di quel paese di là dal mare non si negavano né il pane caldo né lo zucchero. Ce lo racconta il grande Ibn Battuta – che ritroveremo più avanti – che nei primi decenni del 1300 attraversò i paesi del Mediterraneo da ovest ad est, e poi fino alla Persia, all'India e alla Cina: in Egitto, in una città neanche troppo grande, Manlawi, situata a due miglia dal Nilo...

«ci sono attivi undici torchi da zucchero ed è usanza non impedirne mai l'accesso ai poveri – che arrivano con un pezzo di pane caldo, lo gettano nel calderone dove si cuoce lo zucchero, e quando si è ben impregnato lo tirano fuori e se lo portano via...»⁴.

Paradossi di questo nostro tempo.

L'Egitto, paese per secoli esportatore di grano, nel segno della modernità invece dipende in larga misura, anch'esso come l'Etiopia, dal grano russo e ucraino.

Oggi quel paese riesce a produrre grano per solo una parte del suo fabbisogno: la logica della fabbrica globale di produzione di cibo ha spezzato molti circuiti di produzione locali, ha assoggettato pezzi sempre più grandi di territorio alla logica delle monoculture, il *land grabbing*, fortissimo in Africa, si fa sentire anche in Egitto.

Si produce in primo luogo per esportare, più che per assicurare il cibo agli abitanti dei territori che lo producono.

E così, paesi e popoli che prima non avevano problemi di alimentazione o ne avevano in maniera minore, oggi si vedono totalmente esposti alle dinamiche globali dell'economia, e in modo ancora più violento nel caso di crisi economiche globali e di guerre.

È questo il segno della moderna globalizzazione.

Anche l'Egitto aspetta così le sue navi da Odessa.

Odessa, città su cui si è appuntata una grande attenzione nei mesi scorsi. Odessa, città giovane sul Mar Nero, fondata nel 1796. È proprio sul finire del XVIII secolo che la spinta commerciale della Russia sul Mar Nero si fa sempre più decisa. Ed è così che nasce la nuova città con un ruolo rilevante nel quadro degli scambi commerciali favoriti anche dalla sua apertura verso l'Ucraina e la Polonia. Già nel 1796, appena fondata, era in grado di accogliere 49 navi turche, 34 navi russe e 3 navi austriache. Vi giungevano mercanti da Corfù, da Napoli, da Genova e da Tripoli.

«Poco più avanti, tra il 1802 e il 1803 vi arrivavano in gran quantità olio di oliva, vino, frutta secca e lana dalla Grecia, dall'Italia, dalla Spagna... Dai porti russi sul Mar Nero venivano esportate, per contro, cospicue partite di grano, il cui valore ammontava a quasi il doppio di quello delle importazioni (nel 1805 le esportazioni di grano raggiunsero l'impressionante cifra di 5 milioni 700.000 rubli)»⁵.

La guerra è il lusso delle nazioni⁶. Così l'abate Ferdinando Galiani a metà del 1700 nel suo celeberrimo *Dialoghi sul commercio dei grani*. La guerra come spreco quindi. E Stati che usano politicamente il controllo che hanno su quote rilevanti di cibo: uso interno o uso esterno, internazionale, come nel caso esploso con la invasione dell'Ucraina ad opera della Russia.

Nella guerra si sono trovati così ‘imprigionate’ anche milioni di tonnellate di grano e cereali destinati all’exportazione.

E il grano è diventato oggetto della contesa e della politica dei due Stati. E in qualche modo il grano per la Russia è stato trattato come essa ha trattato il suo gas: utile ad una strategia politica.

Per quanto drammatica, la storia si ripete.

E ancora una volta ritroviamo l’Egitto.

Nel 1056 **l’Egitto** fu colpito da una grave carestia. Alcuni degli Emiri andalusi andavano sviluppando una intelligente politica di relazioni-commerciali a livello mediterraneo. Così **Alì figlio di Mujahid emiro andaluso** a cavallo dell’anno 1000, succeduto al padre, si distinse per le relazioni commerciali e diplomatiche allacciate con i Fatimidi egiziani: tutto dimostrato dall’immenso involontario archivio della Genizah del Cairo.⁷

E così, per rafforzare questa relazione e accreditare ulteriormente il proprio emirato, «Ali fece giungere in Egitto un intero convoglio di navi cariche di grano. La cosa ovviamente non lasciò indifferenti i beneficiati. Un altro modo di fare politica estera»⁸.

Circa un secolo dopo, sarà **Ruggero II** a usare in periodo di carestia il grano prodotto in abbondanza dalla Sicilia come strumento di politica estera e di supporto alla sua strategia espansiva nel Mediterraneo. E così, lo usò come premio per il riconoscimento che gli veniva concesso dai vari emiri musulmani del Nord Africa preparando in questo modo il terreno per l’invio di una propria forza navale contro Tripoli e per conquistarla nel 1146.⁹

Grazie ai rapporti intessuti nel Mediterraneo da **Amalfi**, Ruggero II seppe

valorizzare le capacità di quella che era stata una delle Repubbliche marinare più importanti. Amalfi continuò ad avere un ruolo di primo piano nella strategia dell'Altavilla che ha lasciato un segno così profondo nella storia di quella terra come di tutto il Mezzogiorno. E così, in virtù dei rapporti tra Ruggero II ed i sovrani ziriti – dinastia berbera e musulmana tra Tunisia e Marocco attuali –

«il grano e i prodotti superflui della produzione agricola del regno erano esportati in Africa, dove trovavano sbocco facile e sicuro, e i commercianti e gli uomini di mare dell'Italia meridionale avevano potuto acquistarvi una posizione predominante...»¹⁰.

Per **Amalfi** la situazione rimase immutata anche durante il periodo svevo: il grande Federico II ebbe sempre cura di non danneggiare gli interessi economici del paese. La stagione delle crociate non creò danni alla rete di relazioni mediterranee degli amalfitani, che anzi, in alcuni casi si accrebbe con insediamenti e relazioni estese a Costantinopoli, Tripoli di Siria, Accon.¹¹

E proprio la costa della Siria fu sempre frequentata da meridionali, in specie dagli Amalfitani, fino alla sua occupazione da parte dei turchi, segnatamente la città di Accon, ove Carlo I d'Angiò, quale re di Gerusalemme, aveva stabilito il suo vicariato. Vi esportavano soprattutto grano, orzo e legumi.¹²

Durante il periodo angioino, ha particolare rilievo l'esportazione dei prodotti della terra, la cui produzione continua ad andare oltre il fabbisogno locale. Particolarmente fiorente era il commercio dei cereali, non solo nel Mediterraneo ma anche verso il resto della penisola: l'impegno di tutti i sovrani che si erano avvicendati, dai Normanni agli Angioini, aveva migliorato le condizioni dell'agricoltura facendo in modo che essa costituisse la maggiore risorsa del regno. Ad Amalfi il commercio dei grani era così consistente da rendere necessari dei ma-

gazzini dedicati per stoccare il prodotto destinato al mercato verso cui poi convergevano gli acquirenti provenienti da tutta Italia e non solo. Ai primi di ottobre si teneva una importante fiera nella quale si incontravano ad Amalfi

«mercanti provenienti dai più svariati paesi del Mediterraneo: Francesi, Spagnoli, Provenzali di Marsiglia, Catalani, nonché Tunisini e Tripolini, che venivano con pari frequenza per esportare derrate ed importarvi i prodotti del loro artigianato, senza pagare alcun dazio grazie alle ripetute concessioni dei sovrani angioini...»¹³.

Insomma, la città pur avendo perduto la sua indipendenza, non scomparve affatto dal circuito economico del suo tempo, ma conservò un posto corrispondente alla sua forza. Piuttosto, forse,

«...la decadenza di Amalfi è di molto posteriore... e dipese da due avvenimenti... un maremoto che si abbatte sulla città il 24 novembre 1343 producendo danni irreparabili... la conquista turca che si estese progressivamente a tutto il bacino orientale del Mediterraneo, dall'Egitto, dalla Siria, dalla Mesopotamia, all'Asia Minore e alla penisola Balcanica...»¹⁴.

E la diplomazia attraverso il grano entra anche nei rapporti tra **Sicilia e Genova**. Guglielmo I nel 1156 definisce un vero e proprio trattato che autorizza la città ad acquistare grano dalla Sicilia (oltre a carni suine, lana, pelli d'agnello e cotone): quel grano reperito in Sicilia diventa fondamentale per la politica di espansione commerciale genovese in un rapporto che andrà molto avanti nel tempo.

E di un retroterra solido Genova aveva bisogno nella competizione con gli altri protagonisti delle rotte commerciali del Mediterraneo con cui si stabilisce una competizione fortissima.

A Tunisi per esempio, i genovesi devono contendersi intorno al 1300 gli spazi del quartiere straniero con i Pisani e sempre più con i Catalani

che con Barcellona acquisiranno un ruolo sempre più importante. Poter usufruire, sulla base di accordi specifici, di un fondaco diventava cosa decisiva. E anche in questo caso arrivare con disponibilità di grano diventava fondamentale per avviare un commercio nel quale entrava anche l'oro che attraversava il Sahara.

Per l'accesso al grano si partecipa anche a guerre: così **Genova**, sostenendo la presa di Costantinopoli da parte dei Greci di Nicea nel 1261, riceverà in cambio l'accordo per la commercializzazione di questa risorsa strategica.¹⁵

Si apre così alla città ligure l'accesso al grano del **Ponto, al Mar Nero**, ai luoghi dove secoli dopo nascerà Odessa, come abbiamo visto. Si riattiva un circuito di produzione-distribuzione che aveva caratterizzato già l'epoca di Atene che proprio in quelle terre lontane si approvvigionava. E man mano che crescerà il suo peso e il volume dei suoi commerci, vale per Genova come per tutte le città italiane più importanti, il grano si andrà a cercarlo sempre più in profondità: verso la Bulgaria, la Romania, la Crimea, l'Ucraina. E quindi nuovi accordi con i potenti locali per poter commercializzare un prodotto che, compresi gli oneri di trasporto, continuava ad essere conveniente e competitivo insieme a quello della Sardegna e della Sicilia che comunque rimaneva molto richiesto. In questa loro rete commerciale sempre più fitta nel Mediterraneo tardomedievale i genovesi con il grano così attento effettuavano trasporti dalla Sicilia all'Italia settentrionale e, parallelamente ai catalani, alimentavano Tunisi.

E questo ruolo di Genova si manterrà ancora per un tempo lungo, anche nel suo rapporto con Napoli.

È del 10 marzo 1821 ad esempio una polizza di carico di grani teneri di Odessa – custodita presso l'Archivio di Stato di Napoli – imbarcati nel porto di Genova dal capitano del brigantino “il Diligente” e diretti a Napoli. La polizza di carico contiene una descrizione dettagliata del carico, della quantità, della sua condizione. Genova acquistava in quelle zone e dai suoi magazzini reindirizzava verso Napoli.¹⁶

Firenze aveva bisogno di sempre maggiore grano:

«centro di produzione e lavorazione tessile ormai pronto ad affermarsi come potenza economica. Benché fosse situata nell'entroterra, Firenze dipendeva fortemente dal Mediterraneo sia per le forniture di lana sia per l'approvvigionamento alimentare, giacché il territorio sotto il suo controllo era molto modesto e poteva produrre una quantità di grano sufficiente a soddisfare il fabbisogno della città per non più di cinque mesi all'anno. Il suolo toscano era piuttosto avaro e la qualità del frumento locale non poteva competere con le varietà di grano duro importato dall'estero. Tra i vari modi per risolvere il problema c'era quello di concedere regolarmente prestiti all'alleato angioino, il re di Napoli, attraverso il quale era possibile accedere alla sterminata produzione di grano delle Puglie»¹⁷.

Una storia lunga questa del Mediterraneo e del grano. Al grano infatti mal si addicono i climi troppo spinti e così il Mediterraneo ne diventa lo spazio mediano con la delimitazione del deserto a Sud e dei ghiacci al Nord. Cambiamenti climatici permettendo... Spazio mediano per lo scambio, il commercio, il trasporto.

Fernand Braudel ci ha lasciato una immagine suggestiva di cosa abbia rappresentato il grano per il Mediterraneo:

«Il Mediterraneo non è mai vissuto sotto il segno dell'abbondanza; e fu proprio questa sua penuria, e la ricerca di compensazioni, a costringerlo a dar prova d'ingegnosità. Studiare i grandi problemi del grano significa cogliere una delle debolezze permanenti della sua vita e, contemporaneamente, cogliere questa vita nella sua pienezza. Il pepe e le spezie animano un commercio di lusso e subito, quando vi si pensa, vengono alla penna i grandi nomi del secolo XVI mercantile, gli Affaitati, i Ximènes, i Malvenda, i Welsler, i Fugger. Il grano non ha titoli così illustri, ma è un commercio immenso: oltre che grandi scambi, alimenta un'intera circolazione di arterie e arteriuzze secondarie, che sarebbe errato non tenere in gran conto»¹⁸.

Il grano ha rappresentato il principale prodotto trasportato in lungo e il

largo nel Mediterraneo. Più del pesce che si conserva solo essiccato o sotto sale e meno raccontato del più ricco commercio delle spezie, esso tuttavia ha rappresentato la base su cui tutti gli altri commerci hanno trovato solidità consentendo alle più importanti città mediterranee, dell'antichità come del medioevo, di crescere e prosperare. E al tempo stesso vedendo le stesse città messe in un angolo se gli approvvigionamenti di grano necessari si interrompevano, vuoi per carestie che per guerre.¹⁹

Prime sue tracce scritte, il grano viene menzionato sulle tavolette d'argilla ritrovate a Uruk e a Ebla, nei geroglifici di Menfi e di Tebe. Probabilmente è la Mesopotamia la prima terra dove è stato seminato e mietuto. Nel bacino fluviale dei due grandi fiumi Tigri e Eufrate veniva onorata la dea dei cereali Nisalba che, secondo un'antica iscrizione, «camminava attraverso i campi, fra le spighe, con la chioma svolazzante al vento»²⁰.

La coltivazione del grano ha avuto nel tempo alti e bassi nel Mediterraneo. E nella nostra penisola.

Con gli **Etruschi** si afferma un sistema di allevamento della vite che – a differenza di quello greco – nelle terre dell'Italia centro-settentrionale, dall'agro di Capua alla Valpadana, lascia più libero il rigoglio dei tralci, che si lasciano correre in lunghi festoni, alti sul terreno, ed eventualmente appoggiati ad un sostegno vivo. Mentre nell'ambito della **colonizzazione greca**, così, la vite ad alberello basso o a 'palo secco', in coltura specializzata, dà la sua impronta caratteristica al paesaggio del giardino mediterraneo, nel dominio etrusco, invece, il diverso sistema di allevamento consente la cultura promiscua: nella quale – alla vite allevata alta ed eventualmente maritata al pioppo, all'acero, all'olmo – si consocia nello stesso campo la coltura dei cereali.²¹

Grano e vite. E poi ulivi. Ecco la triade mediterranea che si trova il più delle volte pienamente associata a diverse latitudini e a diversi climi così che quando c'è carestia in un punto questo spinge a far giun-

gere lì le eccedenze di un altro punto, sempre sul filo della scarsità e del bisogno di governare flussi dai quali dipende tanto del benessere dei Mediterranei e spesso della stabilità dei loro governi.

«Nella coscienza degli antichi era questa anche la funzione socialmente apprezzabile che svolgevano il commercio e i meccanismi di mercato, così, osservava nel sesto secolo d.C. Cassiodoro, Ministro di Teodorico, l'elevatezza del prezzo del grano delle zone dove c'era carestia, pur danneggiando il consumatore, attirava i mercanti che, immettendo il loro grano sul mercato, contribuivano a risolvere la crisi...»²².

Nel Medio Evo Alto, prevalgono i cereali poveri rispetto al frumento. Per tutto l'Alto Medioevo ed anche oltre il paesaggio italiano vede il prevalere delle attività di tipo silvo-pastorale. In questi sistemi agrari, il ricorso alla coltura dei cereali inferiori, meno esigenti e più rustici del frumento – come il miglio, il panico, il sorgo (o melica), la spelta, la segale, l'orzo – s'impone come una necessità tecnica. Già nella prima metà del VI secolo, Cassiodoro dà istruzioni, in una sua lettera, perché dai pubblici granai di Pavia e di Tortona al popolo affamato sia distribuito del panico; e per tutto l'Alto Medioevo ed oltre, almeno nell'Italia centro-settentrionale, i cereali inferiori avranno ormai una parte decisiva nell'agricoltura, come nell'alimentazione delle plebi rustiche, di contro a una decadenza della cultura e del consumo del frumento.

Il pieno Medioevo segna invece la ripresa del maggese sui campi ad erba e quella ancor più significativa della coltura del frumento su quella dei cereali inferiori. Dal 1200, l'Italia dei Comuni è anche l'Italia del frumento anche nelle città dell'Italia centro-settentrionale, dove aveva subito la contrazione più forte nel corso dell'Alto Medioevo. Nel consumo delle popolazioni rurali tuttavia i cereali inferiori conservano la preminenza, o comunque un'importanza decisiva, per tutta l'età comunale e, sovente, fino ad epoca assai più tarda.²³

Quanto sia importante poi il valore economico di questo grano nel circuito del Mediterraneo ce lo dice Fernand Braudel con un calcolo molto semplice riferito al XVI secolo:

« Si ammette che il consumo annuo di grano (e di altri cereali) possa essere di due quintali (odierni) per persona...questa media può essere ammessa grosso modo per tutto il Mediterraneo del secolo XVI. Se esso conta sessanta milioni di abitanti, a quel tasso esso consuma circa 120 milioni di quintali di grano o di cereali panificabili... Se noi accettiamo come prezzo al quintale 5 o 4 ducati veneziani il consumo del Mediterraneo... raggiunge i 480 o i 600 milioni di ducati ogni anno, ossia un livello senza proporzioni con i 'sei milioni d'oro' all'incirca che arrivano in media a Siviglia. Il grano, da solo, determina la schiacciante superiorità della produzione agricola su tutte le altre. L'agricoltura è la prima industria del Mare interno, tanto più che i cereali sono soltanto una parte del reddito agricolo...»²⁴.

Con Braudel abbiamo superato la scoperta dell'America che è importante, come si sa, anche dal punto di vista culturale e delle piante che da lì giungono fino a noi e segneranno nel giro di poco tempo il nostro panorama agrario affiancandosi e in alcuni casi sostituendosi a quelle preesistenti in Europa.

Tra queste il pomodoro, che impiegherà alcuni secoli, fino ai primi dell'800, per essere accettato nella cucina italiana, altra storia di migranti (vegetali) e di accoglienza (stentata all'avvio), che poi darà frutti straordinari, tra sughi, condimenti e pizze... Ma questa è un'altra storia.

Tra queste colture, quella che più rapidamente si vien diffondendo nel nostro paese, determinando profonde trasformazioni nel sistema e nel paesaggio agrario, nonché nel regime alimentare delle popolazioni, è senza dubbio il granturco o **mais**. Nella seconda metà del secolo XVI e nella prima metà del XVII, la cultura del granturco comincia già ad essere largamente praticata nelle province venete.

Dalla Venezia del sec. XVIII in quasi tutta Italia la coltura del granturco è subentrata a quella tradizionale dei cereali minori, come il sorgo, il miglio, il panico: per le popolazioni rurali di una gran parte dell'Italia

centro-settentrionale ed anche in alcune province meridionali, la polenta di mais è divenuta l'alimento fondamentale e quasi esclusivo, anche se poi questa progressione trionfale del mais si accompagnerà alla diffusione di una terribile malattia, la pellagra.²⁵

Dobbiamo poi di nuovo all'**Abate Galiani** una acuta osservazione sulla diffusione del mais anche nei contesti meridionali:

«la coltura del granoturco ha preso piede nei paesi meridionali perché con esso si risparmia la macinatura e la lavorazione del pane. Ci si accontenta di tritarlo e poi di cuocerlo nell'acqua e di farne la polenta; per questo solo risparmio in realtà considerevole dobbiamo a questa pianta americana la diminuzione delle carestie e si può costantemente osservare che nei paesi dove il granoturco è molto in uso, l'agricoltore è considerevolmente più ricco che altrove»²⁶.

Al netto della pellagra appunto di cui probabilmente l'Abate nulla sapeva.

2. Porti e rotte del Grano

Il grano per giungere dove ve ne è bisogno ha da essere trasportato.

Salvo che in caso di necessità forzata e di carestia, il grano non viaggia prevalentemente via terra: è pesante e il costo sarebbe eccessivo.

Problema non semplice nell'antichità eppure affrontato e risolto, come s'è già capito.

E allora, la via privilegiata è il mare e il Mediterraneo è solcato nei secoli da intere flotte che lo trasportano.

E con il mare, l'acqua dei fiumi: praticamente tutti i mercati utilizzati dal commercio dei grani sono situati sulle rive del mare o lungo il corso di grandi fiumi. In Egitto, il Nilo come il Danubio (per il centro Europa), rovescia verso il mare enormi quantità di grano, mescolato a riso, a fave e ceci.

Le isole più grandi allora si prestano presto alla coltivazione del grano anche perché immerse in un mare che diventava anche immediato spazio di contatto per i propri commerci: anche per questo ad esempio la Sicilia sarà quel che sarà dal punto di vista della produzione granaria.²⁷

Così era ad esempio per i *migranti* fenici che fondarono **Cartagine** la cui ricchezza dal VII secolo a.C. non era affidata alle porpore e al commercio di beni di lusso, come nella madrepatria, ma proprio al grano che veniva coltivato nei territori che circondavano la città. Perfino un trattato di agronomia venne elaborato nel IV o III secolo a.C. dal cartaginese Magrone tradotto in greco e, per ordine del Senato romano, anche il latino.

E Cartagine divenne famosa anche per le sue grandi navi, tondeggianti, adatte al trasporto di sacchi di grano e di anfore piene d'olio e di vino piuttosto che di beni di lusso.²⁸

Alessandria per diversi secoli è stato uno dei porti più importanti del Mediterraneo: da esso partivano navi cariche di grano ma arrivavano navi cariche di ogni ben di Dio alimentando un commercio straordinario.

Siamo nel 300 a.C. circa. Apollonio, uno degli amministratori di re Tolomeo II, è menzionato ad esempio in diversi di papiri rinvenuti nel deserto egiziano. Tra questi vi è la distinta relativa ad un carico inviato via mare dalla Siria proprio alla famiglia di Apollonio, ad Alessandria. Ce lo racconta David Abulafia:

«Il documento testimonia l'ampia varietà dei beni che all'epoca venivano commerciati: noci provenienti dal mar Nero, da sempre una delle rotte commerciali preferite del Mediterraneo, formaggio di Chio, olio di oliva, fichi, miele, spugne, lana e persino carne di cinghiale, di capra; ma il vero principe delle stive era il vino: a bordo c'erano 138 anfore e 6 mezze anfore di vino comune, nonché 5 anfore e 15 mezze anfore di vino dolce da dessert. Le attività commerciali erano oggetto di un'accurata e scrupolosa tassazione²⁹».

Ma è il grano a dominare il commercio alessandrino. Del resto la città stessa, che era grande, ne aveva bisogno per sfamarsi. Per favorirne l'approvvigionamento furono perfino costruiti canali di collegamento tra il lago che si trovava alle spalle di Alessandria, Mareotis, e il delta del Nilo.

I Tolomei erano coscienti che per il grano c'era sempre posto nei mercati che già allora erano internazionali.

Atene attingeva per le sue scorte dal Bosforo mentre **Rodi** era proprio al grano alessandrino che si rivolgeva per se' e per la propria rete di relazioni.

I Tolomei ereditarono un regno in cui gran parte della terra apparteneva al faraone. Ciò permise loro di esigere dai contadini affitti gravosi e di sottrarre a essi metà del prodotto, quota che la fertilità del suolo allagato dalle piene del Nilo rendeva relativamente ragionevole. Sul fronte delle esportazioni, poi, si profilavano nuove opportunità: nella regione del mar Nero, ed è sempre Abulafia a ricordarcelo, una serie di invasioni a opera delle tribù celtiche e scite mise a repentaglio la via da cui dipendevano i rifornimenti di Atene e altre città greche. Intravedendo un'ottima occasione per trarre ulteriore profitto dal commercio granario, i Tolomei profusero grandi sforzi per aumentare la qualità e la quantità della produzione egiziana.³⁰

Era di **Rodi** a quel tempo probabilmente la flotta più forte del Mediterraneo, anche a fronte di quella alessandrina che, soprattutto per le navi militari, era possente. Le navi rodiane erano in grado di raggiungere l'Egitto in tre, quattro giorni e non temevano di affrontare la navigazione anche nei mesi invernali. Ci racconta Diodoro: «Gli abitanti di Rodi ricavano la maggior parte dei loro guadagni navigando verso l'Egitto... Si potrebbe dire che la loro città si manteneva grazie a quel regno»³¹.

Grano e vino, uno scambio fecondo. I Rodii caricavano il grano egiziano e lo commercializzavano in tutta la loro area di influenza e riversavano invece in Egitto il loro vino molto apprezzato e frutto della nascita di grandi vigneti a questo fine allestiti. La dimostrazione di quanto grande fosse questo traffico è data dai sigilli apposti su oltre 100.000 anfore rinvenute ad Alessandria. E quanto lontano i Rodii facessero arrivare il loro vino è testimoniato dal ritrovamento di sigilli simili in tutto il mar Egeo, fino al Mar Nero ad est e fino a Cartagine e in Sicilia ad ovest.³²

La nave più grande di età ellenistica, nota dai papiri, aveva una portata di 18.000 *artabae*, equivalente a circa 500 tonnellate di grano. Un papiro datato al II secolo menziona una barca tornata vuota da Ostia in Egitto, la cui portata di 22.500 *artabae*, equivalenti a 101.250 *modii* italici o 700 tonnellate.³³

Roma si inserisce naturalmente, nella sua crescita di potenza nello sviluppo delle rotte marine per il rifornimento di grano.

In un editto del 301 d.C. di Diocleziano, ci viene mostrato come il trasporto della stessa quantità di grano via terra costi, per la stessa distanza, almeno trenta volte il prezzo del solo trasporto per via marittima, mentre il costo del trasporto fluviale è circa quattro volte più elevato di quello marittimo quando si scende il fiume, e quasi otto volte quando lo si sale

Cinque erano i punti di passaggio possibili delle rotte marittime con destinazione Puteoli o Ostia per il Mediterraneo occidentale: capo Corsica, bocche di Bonifacio, canale di Sardegna, canale di Sicilia, stretto di Messina.³⁴

Nella fase di costruzione della potenza marittima romana fu di grande importanza, tra il terzo e secondo secolo a.C., sconfiggere la presenza dei pirati lungo le rotte che rendevano insicuri i trasporti. A questo si dedicò nel primo secolo a.C. in particolare **Pompeo**, triumviro prima dello scontro finale con Cesare, che riportò successi importanti e praticamente definitivi.

Sulla circolazione del grano nel Mediterraneo ci ha raccontato molto un'anfora rinvenuta a Pompei. L'anfora conteneva un campione di una partita di grano di quindicimila duecento modi equivalenti a circa 133.000 litri (oltre 100 tonnellate).

L'anfora era chiusa con sigilli, oltre a rappresentare il campione della qualità del grano che doveva essere trasportato dalla nave, per evitare manipolazioni o scambi, valeva anche come una sorta di contratto tra i trasportatori (*vectores*). Il grano era trasportato sotto gli auspici propiziatori di Giove e di Giunone su una navicella da carico con l'insegna della Vittoria di proprietà di Publio Pompilio Sauto al cui comando

era M. Lartidio Vitale, originario di Clupea, oggi Kalinia in Tunisia, città dell'Africa proconsolare in prossimità del sito di Cartagine.³⁵

Questa ulteriore testimonianza ci dice della intensità della movimentazione del grano via mare per far fronte ai bisogni di un impero in crescita, quello romano, e di una grande metropoli quale Roma si era avviata ad essere.

Da qui anche l'esigenza di adeguare la capacità ricettiva dei porti: un decisivo problema logistico.

In primo luogo si tratta di adeguare i magazzini per il deposito del grano fino al momento in cui sarà trasportato verso la destinazione o l'uso finale. Così si apprestamento magazzini di diversa capienza, gli horrea, a Roma, ma anche nei porti dove arrivava il grano per Roma: a Puteoli, a Ostia.

Giunto in Italia, il grano, così come l'olio e il vino, dovevano essere in qualche modo trasportati a Roma, la cui ubicazione era solo apparentemente vantaggiosa a soli 15 chilometri dal mare, per la sinuosità e le tante anse del Tevere che ne rendevano più complicata la navigazione. Ed è così che, in modo particolare dall'età Augustea, cambia la storia del porto di **Puteoli** che diventa, per la sua ampiezza e sicurezza, il porto di riferimento per il rifornimento della capitale. E sarà sempre nell'area flegrea che risiederà peraltro, a Miseno, il comando della flotta imperiale.

Dalle navi alla fonda del porto di Puteoli il carico veniva scaricato e depositato nei tanti grandi magazzini presenti o trasbordato su imbarcazioni più piccole che, navigando lungo la costa, si spingevano fino alla foce del Tevere.

La colonia marittima di Puteoli, fu fondata nel 194 a.C. sul lato nord del golfo di Napoli e ricoprì dunque il ruolo di principale porto marittimo di Roma almeno fino al II secolo d.C. Raggiunse i 600 ettari di

estensione nel periodo di suo massimo splendore. Era collegato via mare agli importanti porti di Cuma e Neapolis. Il primissimo insediamento fu realizzato sulla collina oggi nota come Rione Terra e venne ampliato sotto i regni di Augusto, Nerone e Vespasiano.

L'ampiezza e la sicurezza del suo porto permisero a Puteoli di accogliere le tantissime navi d'alto mare che giungevano in porto da tutto il Mediterraneo, in particolare dalle province orientali, per rifornire Roma di cibo. A cominciare da quelle della flotta del grano da Alessandria, da cui questa nostra storia ha preso le mosse.

Puteoli mantenne sempre – nei suoi tempi migliori dell'ultimo periodo repubblicano fino al primo imperiale – un rapporto con l'Oriente e i suoi mercati. Questi legami ne fecero una delle più importanti città di riferimento per i mercanti orientali che la frequentavano con intensità.³⁶

E seppe avvantaggiarsi della scelta che condusse Roma a contrastare il ruolo commerciale di Rodi nel Mediterraneo investendo su un centro di riferimento alternativo. Su questa base si sviluppò un accordo con Atene che fece di **Delo** un porto franco, furono espulsi gli abitanti e insediati commercianti, molti provenienti dall'Italia meridionale, che assicurarono la continuità degli scambi con il Mediterraneo occidentale.

I traffici così abbandonarono Rodi che andò incontro a un brusco declino. Delo portò alla ribalta nuovi partner, allargando la rete ai mercanti di Puteoli che così appunto vide rafforzato il proprio ruolo verso il Mediterraneo orientale.

Tanto centrale era il suo ruolo che **Nerone** aveva addirittura progettato la costruzione di un canale artificiale per collegare il porto campano con quello di **Ostia**, tanto ampio da consentire il passaggio di almeno due navi. Abbandonato il progetto fu dato invece impulso al potenziamento del porto di Ostia che progressivamente assunse una importanza sempre maggiore.³⁷

Ma tutto questo non bastava ancora per una città, Roma, che nel I secolo d.C. aveva raggiunto quasi 1 milione di abitanti. Fu così che l'imperatore Claudio nel 46 d.C. avviò la costruzione di un enorme porto artificiale a **Portus** (Fiumicino), appena a nord di Ostia. L'imperatore Traiano lo ampliò in maniera sostanziale tra 110 e 117 d.C., costruendone anche un altro a **Centumcellae** (Civitavecchia).

Nella fase finale dell'impero romano e per tutto il periodo della sua crisi, il Mediterraneo si spacca. Con la fondazione di **Costantinopoli** il grano dell'Egitto fu deviato da Roma alla nuova Roma. Quando questa decisione fu assunta, nel 330 d.C., sembrava un semplice cambio di rotta mentre l'Africa continuava a rifornire per oltre i due terzi il fabbisogno granario di Roma.³⁸

Il quadro diventa ancora più complesso con la definitiva crisi dell'Impero Romano d'occidente e la progressiva conquista araba delle coste mediterranee dell'Africa che rendono non più praticabile l'approvvigionamento dall'Egitto per il grano che serve a Bisanzio.

Ed allora è la **Sicilia** che vede crescere produzione e ruolo negli scambi di grano. Addirittura l'**imperatore Costante** vi si trasferì per alcuni anni intorno al VII secolo d.C., esattamente quindi nel secolo in cui si completò la conquista degli arabi che li spinse fino all'Andalusia.³⁹

La caduta dell'Impero d'occidente comportò una destrutturazione del tessuto sociale ed economico tardoantico.

L'impero era stato un sistema profondamente integrato dal punto di vista economico e la sua crisi tra il V e VI secolo determinò l'interruzione di questa integrazione tra centro e periferia. Il commercio a lungo raggio, privo del supporto di un sistema centralizzato, delle sue infrastrutture e dei suoi investimenti segnò una forte contrazione con una conseguente depressione anche dei centri di produzione colpiti

nella loro possibilità di valorizzare i raccolti sulle lunghe rotte. Per l'Italia ad esempio, la nascita del regno vandalo fu un trauma forse più grave degli eventi del 476 – che segnarono la caduta dell'Impero romano d'occidente con Odoacre che depone Romolo Augusto – perché l'occupazione di Cartagine nel 439 rendeva difficile il trasporto del grano africano che da secoli riforniva la capitale.⁴⁰

Tornando al ruolo crescente della Sicilia possiamo ben vedere come i tunisini cominciarono a dipendere dal grano coltivato in Sicilia, esportando per contro (direttamente o tramite i mercanti della Genizah che operavano su loro mandato), tessuti di lino e di cotone, questi ultimi spesso ricavati da quel medesimo cotone grezzo d'importazione siciliana.

Addirittura dalla Sicilia, ricca di pascoli e di greggi, si esportava in Egitto il pecorino, sia fresco che stagionato, molto apprezzato e ricercato.

Ed è così che si riconfigurano, di qua e di là del Mediterraneo, relazioni e simbiosi che delineano nel nuovo quadro che viene emergendo le relazioni e i flussi commerciali che ruotano intorno al grano.

La **Spagna islamica**, per esempio, ora prende il suo grano in **Marocco** e vende ai marocchini i suoi manufatti (tessuti, ceramica, oggetti di metallo).

Anche l'Africa nord-occidentale esercita una attrattiva sui mercanti italiani: quando l'accesso a Costantinopoli, Alessandria, Acri o Palermo era impedito da qualche contenzioso con le autorità locali, **Pisani e Genovesi** si recavano nei porti del **Maghreb** per acquistare pelame, lana, ceramica di qualità e, in misura crescente, grano.

Da **Durazzo e Corinto i Veneziani** portano in patria vino, olio, sale e grano: la città lagunare è in piena espansione, siamo nel primo secolo del Mille e la domanda di questi generi alimentari, relativamente comuni, è in continua espansione.

Oltre a dare vita ad una florida classe mercantile, il commercio accrebbe a Venezia anche il potere delle famiglie patrizie: il controllo delle spedizioni commerciali più remunerative era nelle mani delle famiglie aristocratiche, mentre ai mercanti di ceto medio e alle loro navi tonde era lasciato il commercio del grano, del sale e del vino.⁴¹

Ancora alla fine del 1500 dai Balcani giungeva pellame in quantità e **Ancona** cresceva e prosperava. Per trovare il grano di cui aveva bisogno la città fu costretta perciò a guardare oltre le Marche: i ragusei di **Dalmazia** lo fornivano volentieri, attingendolo dalle loro fonti di approvvigionamento in Sicilia, nell'Italia meridionale, nell'Egeo, in Albania fonte importante per la coltivazione del miglio. Sul finire del XVI secolo la domanda di grano si fece sempre più intensa: in seguito al calo della popolazione locale, infatti, in Italia e nella penisola iberica la terra era stata adibita di più alla coltivazione della vite e dell'olivo, che richiedevano meno lavoro dedicato, con il risultato che la produzione di grano si era ridotta al mero soddisfacimento del fabbisogno locale, perdendo qualsiasi interesse per il mercato estero.⁴²

Eccentrica era invece la politica di approvvigionamento della **Toscana** che continuava a ricercare il grano del Baltico, la cui qualità era spesso più apprezzata di quella del grano Mediterraneo e il cui prezzo, anche includendo i costi di trasporto, era in genere più contenuto. Alla radice del fenomeno c'era la contrazione dell'attività agricola lungo le sponde del Mediterraneo verificatasi in questo periodo.

Non dissimile del reso la politica dei **Portoghesi** che, da tempo in relazione con Bruges e poi con Anversa, si rivolgono, forse già nel secolo XV, anche alle Fiandre.⁴³

Gli italiani cominciarono a gradire anche la **segale** del Nord: nel 1620 una su cinque delle navi granarie olandesi dirette al porto di Livorno aveva a bordo esclusivamente segale. Fu in Olanda che i Granduchi de' Medici negoziarono prezzi di favore per assicurare la fornitura alimentare per i propri sudditi. E quando invece la produzione di grano

mediterraneo risultava abbondante, era sempre possibile valorizzare le relazioni commerciali stabilite con il nord per importare aringhe affumicate ed essiccate, sardine, merluzzo e persino caviale.

Da sottolineare è l'inedito protagonismo dei **mercanti olandesi** e il loro ingresso significativo nel Mediterraneo. Infatti essi non si limitavano al trasporto del grano lungo la direttrice nord-sud, ma seppero inserirsi anche nel sistema dei trasporti interni del Mediterraneo, aprendo ad esempio le loro stive, dopo averle svuotate del baccalà, al grano e al sale dell'Italia meridionale che trasportavano al nord della penisola. Se nell'Europa settentrionale si verificava una carestia, come nel 1630, le navi olandesi andavano a procurarsi i rifornimenti per la Toscana nell'Egeo, anche sfidando le dure disposizioni ottomane che condannavano – chiunque cercasse di esportare grano illegalmente – a essere legato a un palo e lasciato morire di fame.

Quando invece le scorte di grano all'interno del Mediterraneo erano soddisfacenti, gli olandesi andavano in cerca di altre merci: lana e sale ad Alicante, vino e frutta secca nelle isole ionie, seta nell'Egeo... ⁴⁴

A Valenza, in Spagna, a Genova, a Roma si mangia il grano dell'Egitto o dell'Egeo come ci ricorda Fernand Braudel:

«Nel gennaio 1572 il Vescovo di Dax scrive da Ragusa a Carlo IX: “In questa città non si mangia un solo chicco di grano che non si debba cercare a 500 miglia da qui”. Così viaggiava il grano già nell'antichità su battelli non sempre provvisti di ponti. Nel secolo XI, grano aragonese discendeva l'Ebro, poi oltre, Tortosa, sulla lunga diagonale del mare, andava a soccorrere le estreme necessità della Siria»⁴⁵.

In Occidente, le aree di grande produzione ed esportazione sono le **Puglie e la Sicilia**. Per tutti i Viceré spagnoli, governare significa molto occuparsi dell'esportazione del grano, ed è questa un'altra storia che sarebbe interessante raccontare. Non c'è loro lettera che non parli dei raccolti, dei prezzi, delle licenze di esportazione, dei contratti da concludere con i negozianti stranieri stabiliti a Palermo, dove risiedono

anche i signori siciliani arricchiti dalla grande produzione dell'isola. Questa funzione principale di approvvigionamento del bacino occidentale, la Sicilia la svolge dall'antichità, con maggiore o minore intensità ma senza interruzione.

Il grano siciliano è desiderato e richiesto da tutto l'Occidente ma anche dalla vicina costa dei mari. Leone Africano racconta che gli **Arabi** davano perfino i figli in pegno per ottenere grano dai Siciliani.

Sin dall'epoca di Ferdinando il Cattolico è fissata con precisione la lista dei caricatori, dei luoghi d'imbarco del grano dell'isola: Solunto, Termini, Roccella, Catania, Brucoli, Terranova, Licata, Agrigento, Siciliana, Mazara, Castellammare.

Il quadro delle esportazioni del 1532, ad esempio, mostra il primato della Sicilia: 260.000 salme, ossia 520.000 quintali di grano, quattro volte il consumo di Genova.⁴⁶

Non diversamente nelle **Puglie**, dove per l'esportazione si utilizzavano i porti di Manfredonia, Foggia e Trani in direzione di Ragusa, Napoli e Venezia: le 'tratte', ovvero i permessi di uscita ad uso delle dogane, erano venduti dal fisco del vicereame in gran numero e con largo anticipo.

L'Occidente però aveva aperti anche altri canali di approvvigionamento per far fronte ai cali di produzione o alle vere e proprie carestie che pure si determinavano in diverse sue parti. A metà del 1500, il suo fabbisogno è equilibrato dalle spedizioni del **Levante**: quest'ultimo era ricco di grani esportabili, e generalmente di prezzo inferiore. L'Oriente disponeva di tre grosse aree di produzione: l'Egitto che già conosciamo abbondantemente; le pianure di Tessaglia, Macedonia, Tracia e Bulgaria; le grandi pianure rumene. Queste ultime furono ben presto messe fuori del circuito mediterraneo: l'enorme fabbisogno di Costantinopoli le monopolizzò a proprio vantaggio.⁴⁷

Nel 1500 la situazione alimentare di **Napoli** ad esempio si aggravava. Sempre Braudel ci ricorda che:

«Le carestie crescono in gravità. Tra il 1560 e il 1600, sei carestie si abatterono su Napoli: nel 1560,1565,1570,1584,1585,1591... Gli abitanti si sono moltiplicati, come dimostrano i censimenti: 95641 fuochi in più nel 1545; 53739 nel 1561... 100.000 ca nel 1600... il male, purtroppo, non è limitato al regno o città di Napoli. Ovunque, nel Mediterraneo, gli uomini sono ormai troppo numerosi per le loro risorse»⁴⁸.

Il '500 è così un secolo complicato dal punto di vista della produzione cerealicola italiana. È proprio allora verso Oriente che l'Italia trova rimedio alle proprie difficoltà, spesso molto forti, raggiungendo gli scali del Levante e il mercato turco. Nel 1551 furono importati dalla Turchia forse 500.000 quintali di grano.

Poi anche questa via per un po' di tempo si interrompe dopo il 1571 con la sconfitta dei Turchi nella battaglia di Lepanto.

È anche sulla scorta di queste difficoltà che la **rotta del Mediterraneo subisce 'l'attacco' di quella oceanica** successiva alla scoperta delle Americhe. Il Grande Mare entrerà così in crisi ma per tutto il 1600 il primato oceanico non è ancora dato.

3. La tecnica e i rapporti sociali intorno al grano

A fronte di una crescente domanda di grano, e di cereali in generale per rispondere ai bisogni alimentari, lo sviluppo della tecnica assume un carattere fondamentale anche se esso nell'antichità non fu mai spinto fino agli estremi considerando che il lavoro umano a poco prezzo in società fondate comunque sulla schiavitù consentiva, entro limiti seppur sempre più ristretti, di far fronte alle esigenze del dipiù di lavoro.

E qui bisogna dire che i Tolomei in Egitto profusero grandi sforzi per assicurarsi un florido commercio di grano a partire da produzioni crescenti, assicurate anche da una progressiva estensione dei suoli destinati alla coltivazione di grano con l'utilizzo di attrezzi in ferro, per l'epoca quasi una rivoluzione.

Uno dei modi per assicurare un raccolto soddisfacente era legato alla capacità di distribuire acqua per la crescita delle piante.

Il progresso tecnico ebbe il suo importante ruolo proprio in questa ottica. In particolare si attribuisce così proprio ai Tolomei, dal III secolo a.C., l'invenzione della *vite di Archimede* largamente utilizzata ancora oggi dai *fellhain* egiziani e nota all'epoca con il nome di *kochlìas*, "chiocciola" (Diodoro Siculo). I persiani bisogna anche dire che avevano introdotto un nuovo tipo di frumento, superiore alle tradizionali varietà egiziane, lucrandone enorme vantaggio già quando Alessandro era ancora in vita.

La vite di Archimede consentiva di superare dislivelli altrimenti insuperabili per portare acqua da un invaso o da una fonte ad un terreno posto ad un livello diverso.⁴⁹

Macinare il grano raccolto ha sempre rappresentato un problema serio che assorbiva molto impegno e lavoro.

In origine i grani erano sfracellati a colpi di pietre.

Poi un deciso passo in avanti era stato fatto mediante l'invenzione di veri e propri utensili: tale era il **mortaio**, fornito di pestello, oppure il **rullo di pietra** che le statuette egiziane pongono in mano a donne generalmente inginocchiate rendendoci plasticamente una delle funzioni lavorative loro affidate.

Poi apparve la **macina girevole, o altrimenti mola versatilis**: immaginata nel bacino del Mediterraneo e forse in Italia, nel corso dei due o tre secoli precedenti l'era cristiana, era penetrata in Gallia poco prima della conquista romana. Anch'essa poteva essere mossa dall'uomo.

Sansone, che nella Bibbia si presenta trituro il grano dei Filistei, suoi padroni, certo non girò mai la macina, ancora sconosciuta in Palestina. A Roma invece sia schiavi che uomini liberi, come il poi famoso **Plauto** nella sua giovinezza indigente, temprarono le loro braccia nei mulini dell'epoca. Tuttavia il nuovo strumento permetteva, per la prima volta, di sostituire nella molitura al lavoro umano quello degli animali e quando **Caligola** un giorno ebbe requisito tutti i cavalli di Roma, si dice che il pane venne a mancare non essendovi la possibilità di trasformare il grano in farina.⁵⁰

Senza la **mola versatilis** è più che probabile che non ci sarebbe mai stato il **mulino ad acqua**. Un mulino ad acqua figurava verso l'anno 18 a.C. a Cabira nel **Ponto**, tra le dipendenze del palazzo da poco elevato da Mitridate. Si tratterebbe del più antico esempio sicuramente

datato: tra l'anno 120 e l'anno 63 a.c. Un epigramma greco che si è concordi di attribuire all'epoca di Augusto mette in scena delle Ninfe macinatrici di grano.

Tra i **Latini**, alla stessa epoca, Vitruvio descrive dettagliatamente l'apparecchio; Plinio, un po' più tardi, segnala delle ruote di mulino sui corsi d'acqua d'Italia.

Tutti gli indizi ci riconducono ad un periodo preciso: l'ultimo secolo prima dell'era cristiana e, secondo ogni apparenza, all'Oriente mediterraneo come alla culla dell'invenzione.⁵¹

L'irradiazione della diffusione del mulino ad acqua si colloca sicuramente nel bacino del Mediterraneo come epicentro.

Seguiamone per un po' la cronologia e la localizzazione successiva. I primi mulini comparvero sui corsi d'acqua della **Gallia** già nel III secolo. Nella Germania meridionale a partire dalla prima metà del secolo VIII. Al nord la diffusione fu più lenta.

Ad opera di schiavi, come quel bavarese che caduto in prigionia dei **Turingi**, verso il 770 vi costruì per il padrone il mulino; o ad opera di coloni, come quei guerrieri franchi il cui villaggio, fondato sull'Unstrut (fiume della Turingia) prima del 775, ricevette il nome evocatore di Mulhausen (città della Turingia); o anche ad opera di religiosi o religiose come i monaci di Tauberbischofsheim, stabilitisi, verso il 732 nelle grandi foreste dell'Odenwald: altrettanti costruttori di ruote da mulino.

In **Gran Bretagna** invece non vi sono esempi conosciuti prima dell'838. In Irlanda la raccolta giuridica di Senchus Mor fa menzione nel IX o X secolo di mulini ad acqua: secondo una leggenda il più antico sarebbe stato opera di uno straniero chiamato apposta "al di là dei mari".

Presso gli **Slavi**... l'invenzione già da più di mille anni familiare agli ingegnosi abitanti delle rive del Mediterraneo, non sembra essere penetrata prima del XII secolo. Lo stesso dicasi presso gli **Scandinavi** dove il mulino ad acqua compare nella seconda metà del XII secolo in Danimarca e verso il 1200 in **Islanda**; ma la sua generalizzazione nelle società nordiche non data che dal XIV secolo⁵².

Il mulino crea il mugnaio come ci ha raccontato Marc Bloch. Per quanto concerne l'organizzazione sociale, il primo e più vistoso effetto di questo progresso tecnico fu una nuova tappa nel senso della specializzazione artigianale. L'arnese inventò il mestiere. Quando fu introdotta la macina girevole, la preparazione della farina, nelle campagne, era stata la mansione domestica dello schiavo o della donna di casa; nelle grandi città essa era poi compito essenziale del mestiere della panificazione. **Pistor**, 'il tritatore', tale sino alla fine rimase il nome del fornaio romano.

Con l'introduzione dei mulini ad acqua si resero necessari dei **mugnai**. La loro corporazione, nettamente differenziata, fa la sua prima comparsa a Roma in un'iscrizione del 448. La corporazione poi a sua volta era posta sotto lo strettissimo controllo dello Stato a conferma del carattere strategico dell'approvvigionamento di grano e della sua lavorazione per la sicurezza e la stabilità della capitale dell'impero.⁵³

Famosi erano a Roma i mulini del Gianicolo, alimentati da una derivazione dell'acquedotto Traiano: non cesseranno fino al VII secolo di figurare in tanti documenti di ogni tipo.

Verso l'inizio dell'era cristiana dunque le civiltà greco-romane, grandi consumatrici di farine, disponevano perciò di uno strumento già notevolmente perfezionato al fine di produrre questo alimento. Sorprendente è invece che pur disponendone, esse abbiano tanto tardato a generalizzarne l'impiego.⁵⁴

Invenzione antica infatti, il mulino ad acqua è medievale dal punto di vista della sua effettiva diffusione.

Assediati per molti mesi dall'imperatore **Federico II, i Parmigiani**, una volta tagliati i corsi d'acqua e i canali, sarebbero stati certo sopraffatti dalla carestia se non avessero avuto a disposizione dei mulini a braccia ed a cavalli. Così la guerra, secondo il suo costume, rivoluzionando le condizioni economiche normali, costringeva a dei continui ritorni a tecniche antiche e rudimentali. E questa coesistenza di tecniche di epoche e fasi diverse è un'altra delle realtà che nella indagine storica e sociale non bisogna mai sottovalutare⁵⁵.

Ma ancora, e siamo sempre intorno al grano, i mulini in quello che è un po' il cuore del Mediterraneo ai primi del 1000 quando, pur con Normanni e Ruggero II, si eredita il meglio probabilmente che la cultura araba ha saputo esprimere. È su questo che Al Idrisi, nel suo Libro di Ruggero, seppe magistralmente dimostrare la centralità siciliana a partire da dati che potevano sembrare insignificanti:

«A ovest (di Palermo) si trova un luogo molto piacevole, conosciuto col nome di Tribia, dove i corsi d'acqua fanno girare numerosi mulini. Vi sono in quel luogo una pianura e vasti campi. Vi si produce un tipo di vermicelli che si esportano in grande quantità verso il resto del mondo, in Calabria, nelle province musulmane e nei paesi cristiani»⁵⁶.

Tutto questo avveniva mentre, proprio in quel periodo di inizio millennio, si affermavano profonde modificazioni nella struttura economica ma anche giuridica del mondo rurale. Nella debolezza dei poteri centrali, si affermava il potere di comando dei Signori, chiamato il *banno*: è in questo ambito che i Signori riescono ad affermare il loro primato di monopolio in attività di servizio indispensabili per la società creando così una diretta dipendenza e soggezione di suoi ampi strati. Il forno, il frantoio, il porco, il toro; la commercializzazione del vino e della birra diventano loro appannaggio e ricadono sotto la loro giu-

risdizione. E con essi, il monopolio del mulino. A mano a mano che l'usurpazione si tramutava dunque in consuetudine, le *banalità* divennero presto parte integrante del diritto signorile rimanendo tali sino a che la signoria esistette.⁵⁷

La signoria di *banno* (*dal tedesco Ban, da cui l'italiano bandiera, vessillo, simbolo identificativo del signore*), assegnava al Signore anche una serie di attribuzioni che andavano oltre l'elemento patrimoniale: prestare servizio militare al castello del Signore, portare, appunto, il proprio grano al mulino del signore e sottostare alle sue decisioni per le cause giudiziarie.⁵⁸

Contemporaneamente questo è un periodo di ripresa che comincia proprio dalle campagne. L'Europa del X e XI secolo vede la crescita della produzione agricola. In parte ciò fu legato ai progressi tecnici, come l'introduzione di nuove forme di aratro pesante, di impiego dei cavalli in luogo dei buoi per l'aratura, l'uso della rotazione triennale. Nell'Europa mediterranea i processi si manifestarono prevalentemente nella messa a produzione di aree incolte, umide o marginali.⁵⁹

Il bisogno di sostenere la crescita della coltivazione della terra e di produrre più cibo alimenta la spinta per la liberazione progressiva dei servi delle campagne ad opera dei loro Signori rurali.

Ad esempio a Bologna nel 1256 e più tardi altrove vennero deliberati provvedimenti in questa direzione, indispensabili per i bisogni alimentari di centri urbani che erano anche grandi centri di consumo.

Dove la produzione della carta incontra il mulino del grano. L'industria della carta era nata originariamente in Cina ma intorno al 750 la tecnologia basilare aveva ormai raggiunto il Medio Oriente abbaside attraverso la via della Seta. Con il sostegno dei califfi di Baghdad, il procedimento di fabbricazione fu poi rielaborato per adattarlo alle con-

dizioni locali, poiché l'arte cartaria cinese usava piante tropicali che non crescevano in Medio Oriente. Si scoprì presto che le fibre di lino e di cotone producevano una carta morbida e liscia. Nel volgere di un secolo, a Baghdad sorse un fiorente mercato della carta e numerose cartiere.⁶⁰

Fu nel secolo XII che apparve in Italia un nuovo tipo di 'pergamena' portato dai mercanti che avevano rapporti con gli Arabi. Presto così le balle di carta circolano nei porti italiani. Capita che la nuova materia sia adoperata nelle cancellerie, ma prevale invece più spesso, agli inizi, il timore che questa nuova materia sconosciuta si disfi e così ne viene proibito l'uso per la redazione dei documenti ufficiali: nel 1145 Ruggero II di Sicilia, ordina che tutti i diplomi redatti su 'carta cuttanea' siano ricopiati su pergamena. Ancora nel 1231 Federico II proibisce l'uso della carta nella redazione degli atti pubblici.

Fin dai primi del Trecento numerosi sono i cartai attorno a **Fabriano** che si afferma così come importante centro produttivo di riferimento europeo. Due sono gli elementi che sembra ne abbiano favorito sviluppo, e che avrebbero facilitato la diffusione dell'industria della carta in tutta l'Europa occidentale. Il primo di carattere tecnico: dal secolo XI, e forse prima, si era pensato di adattare ai mulini delle leve che trasformavano il movimento rotatorio in movimento alternativo: l'applicazione del sistema nelle cartiere di Fabriano permise di sostituire l'antica macina, usata dagli Arabi per sminuzzare e tritare gli stracci, con i magli. Il secondo fatto fu la diffusione della coltivazione della canapa e del lino sul finire del Medioevo, e la sostituzione della tela alla lana nella biancheria personale, che doveva rendere meno cari e più abbondanti gli stracci.⁶¹

Dalla seconda metà del secolo XIV Fabriano diventa troppo ristretta per lo sviluppo richiesto della produzione e diversi cartai si stabiliscono a Voltri, Padova, Treviso e a Genova; e creano ben presto altri due grandi centri, in Liguria, nei pressi di Genova e nella Repubblica di Venezia, intorno al lago di Garda. E così, da Fabriano all'Italia del

nord la produzione della carta e l'uso del mulino a questo fine si diffuse in tutta Europa.

Con i loro capitali e con le loro conoscenze tecniche gli Italiani ebbero dunque un ruolo fondamentale. Dalla fine del Quattrocento la produzione italiana non basta più ai bisogni d'Oltralpe.

Sono commercianti lombardi stabilitisi all'estero che decidono spesso di finanziare in Francia, Svizzera o Germania la trasformazione, presso i centri di consumo, di mulini da grano in mulini da carta, facendo venire dall'Italia operai che insegnino la nuova tecnica.

Nel 1374 un fiorentino impiantò il mulino di Carpentras in Francia. E sono sempre commercianti di origine italiana che nel primo trentennio del secolo XV fecero venire dal Pinerolese alcuni fabbricanti per attivare cartiere ad Avignone.⁶²

Tutta questa storia è mirabilmente raccontata da Lucien Febvre che ci svela anche il dettaglio del processo produttivo della carta:

«Finita la cernita, si passa alla macerazione. Gli stracci, ridotti in pezzetti (sfibratura), vengono posti a fermentare in locali speciali, generalmente sotterranei; si comincia ad eliminare il grasso e a poco a poco si isola la cellulosa. Questa materia è allora portata al molino vero e proprio, generalmente un molino ad acqua che – prima d'esser utilizzato per la fabbricazione della carta – serviva per macinare il grano... Per fabbricare la carta occorre molta acqua, e acqua purissima... un chilo di carta ne esige circa 2000 litri... anche oggi occorrono duecentomila litri d'acqua per fabbricare trecento chili di carta l'ora, cioè quasi settecento litri per chilo e per ora...»⁶³.

4. Grano per l'antica Roma

Il cereale più antico di Roma, prima del grano, era stato il farro, prodotto dalle campagne immediatamente circostanti la città e probabilmente preferito ad altre specie di cereali per la sua adattabilità ai terreni umidi.

Il farro aveva un posto speciale nei riti delle Vestali. A metà maggio infatti le vergini vestali preparavano la *mola salsa* (mola: farina di farro), con le spighe del farro ancora giovani raccolte da loro stesse: a riprova del fatto che le coltivazioni erano in prossimità della città. La mola salsa era indispensabile appunto per *immolare*, cioè cospargere di *mola* la testa delle vittime da sacrificare. Termine poi a noi trasferitosi in chiave di sacrificio.⁶⁴

Un'altra cerimonia era legata al consumo del farro: il matrimonio tradizionale delle famiglie patrizie, chiamato *confarreatio*, ovvero un pane di farro portato dalla sposa che lo consumava insieme allo sposo e che veniva dedicato a Giove.

La parola *far* nel latino più arcaico indicava tutte le specie di cereali. Da qui nascerà con il tempo il nome comune: farina.⁶⁵

Nella Penisola italiana il farro, la spelta, l'orzo, il miglio ed il panico si coltivavano nel periodo più antico. Fu però il farro a prevalere per lungo tempo nella dieta. In origine, alla base dell'alimentazione romana vi fu una sorta di polenta composta da farina di farro (*puls*) cotta in acqua e sale. Anche le prime focacce erano costituite da farina di farro.

Il farro, come anche gli altri cereali coltivati all'epoca, doveva essere abbrustolito prima della macinatura per eliminare il rivestimento che

ne ricopre i semi. Per questa operazione si usava un particolare strumento, chiamato *pilum tuscum*, di cui diversi esemplari sono stati ritrovati a Pompei. Per ottenere farine migliori e con minore fatica, quindi, si cercarono altri cereali come il frumento.⁶⁶

E Columella scrittore latino del I secolo d.C. nato a Cadice, autore di ampi trattati di agronomia raccomanda, per le semine, soprattutto quando i raccolti sono poco abbondanti di «scegliere tutte le spighe più belle e mantenere da parte il grano che se ne ricava per la semina»⁶⁷.

E sempre Columella proseguendo, chiama a conferma il grande Virgilio: «Ho visto sementi trascelte, curate con lunga fatica, degenerare tuttavia, se l'uomo attento ogni anno non sceglie a mano i chicchi più grossi: così, fatalmente, tutto precipita al peggio, e torna indietro e rovina»⁶⁸.

Il grano è stato così importante per la vita e la stabilità di Stati e Città che fin dall'antichità il suo rifornimento e l'assicurazione che non ne mancasse per sfamare le popolazioni hanno rappresentato preoccupazioni centrali per i responsabili della cosa pubblica di ogni tempo. Era così per le città greche, tanto più nei tempi di crisi.

Ma la città ovvero lo Stato non superato nell'antichità che per articolazione organizzativa, livelli di responsabilità, ampiezza della sua azione e sua durata nel tempo ha battuto tutti è stato Roma.

Fin dalla epoca conclusiva della Repubblica, le dimensioni enormi che Roma aveva assunto – poco meno di 1 milione di abitanti nel tempo di Cesare e poco meno di 1 milione e mezzo, come stima probabile, nel II secolo d.C. – posero il problema di assicurare un grande sforzo organizzativo nelle forniture degli alimenti. Per il grano poi, di fronte ad una domanda così elevata, si fece sempre più ricorso a forniture di importazione, come abbiamo già visto: da Sardegna e Sicilia, soprattutto, con Africa ed Egitto.⁶⁹

Diversi sono i calcoli su **quanto cibo occorresse** per sfamare una

massa così grande di popolazione. C'è chi ha calcolato 50 milioni di moggi di grano, equivalenti a 350.000 tonnellate in un anno.

E, in aggiunta, almeno 260.000 anfore di olio, ciascuna del peso medio di 90 chili, e non meno di 1 milione e seicentomila ettoltri di vino.

Ad ogni modo, la preoccupazione era talmente forte che, come ci racconta l'**Abate Ferdinando Galiani** nel suo straordinario Dialogo sul Commercio dei grani, e che incontreremo ancora più avanti:

«Il principe **Tiberio** che voleva essere despota e che conosceva i mezzi per esserlo, sebbene avaro ed economo per natura, non risparmiò alcun denaro per avere del grano a Roma durante una carestia. Ne fece venire dall'Egitto a proprie spese. La fame era la sola cosa che egli temesse»⁷⁰.

E se necessario, non si guarda in faccia a nessuno. Così **Plinio il Vecchio** nota come **Nerone** avesse confiscato le tenute africane di sei grandi proprietari, probabilmente senatori suoi oppositori, che da soli avrebbero detenuto la metà dell'Africa (Naturalis Historia 18.35).

La politica dello Stato in materia di cereali ricevette nell'Impero romano il nome di annona, in rapporto all'anno (annus) e alle sue stagioni. Ed era appunto retta da un *praefectus annonae*, creato da **Augusto** con il suo ufficio.

Come sappiamo, il Mediterraneo era lo spazio da attraversare per far giungere a Roma il grosso del suo fabbisogno. E quindi decisivo diveniva il ruolo dei trasporti marittimi e quello dei *navicularii*, privati trasportatori che mettevano al servizio dell'amministrazione annonaria di Roma le proprie navi stipulando un contratto appunto con l'ufficio del *praefectus annonae*.

Le condizioni della navigazione invernale, dobbiamo averlo presente per l'epoca di cui stiamo parlando, erano particolarmente proibitive e

rischiose. Fu l'imperatore **Claudio** allora (10 a.C.- 54 d.C.), a incentivarli a viaggiare anche d'inverno, con un provvedimento che però non durò molto, con l'impegno a risarcirli in caso di naufragio o di perdita di carico. Altri incentivi invece durarono più a lungo, anche con altri imperatori.

La concessione di uno status giuridico maggiore rispetto a quello già posseduto o l'esenzione da carichi fiscali o parafiscali, come le prestazioni di danaro o di lavoro dovute alla propria comunità di origine, furono privilegi che spettarono ai trasportatori marittimi che destinarono un certo numero di navi, ed anche di una determinata stazza (pare di almeno 50.000 *modii*, ovvero 350 tonnellate), al trasporto del grano per Roma.⁷¹

Guarentigie non meno significative furono assicurate ad altra professione di cruciale importanza per la sussistenza della popolazione di Roma: i mugnai/fornai, i *pistores*.

A macinare il grano e a cuocere il pane in casa infatti erano solo i proprietari delle *domus* più ricche. Tutti gli altri dovevano rivolgersi invece ai *pistrina*, trasformati poi in forni quando cominciarono ad essere costruiti grandi mulini ad acqua sul Gianicolo, come abbiamo già visto, con lo sdoppiarsi della figura del mugnaio e del panificatore. I *pistrina* poi diventeranno ancora più dipendenti dall'amministrazione dell'anona quando, all'incirca nel terzo secolo d.C., si passò dalle distribuzioni mensili di frumento alle distribuzioni quotidiane di pane.⁷²

Le grandi carestie ed epidemie del passato accompagnarono come uno spettro la memoria dell'Urbe. **I Gracchi**, **Tiberio Sempronio** (163 a.C.-133 a.C.), e dopo di lui il fratello **Gaio Sempronio** (154 a.C.-121 a.C.), cercarono di trasformare la società romana, riducendo le disparità tra ricchi e poveri. Era molto difficile che un programma del genere potesse affermarsi. I latifondisti erano in grado di distruggere il raccolto di chi non avesse ceduto loro il suo campo. «Di notte spingevano i ma-

gri buoi e i cavalli affamati in mezzo alle biade immature... perché ingurgitassero dentro alle loro pance impazzite tutta la mietitura» come ebbe a scrivere l'incorruttibile Giovenale⁷³.

E così da Tiberio Gracco venne la prima **legge agraria** che cercava di contrastare l'accaparramento da parte di pochi dei suoli pubblici.

La prima **legge frumentaria** nasce all'interno di questo sforzo e preoccupazione nel 123 a.C: contro la legge *populares* si schierarono gli *optimates*, Cicerone e tutti i latifondisti. Con la legge agraria di Gaio Gracco approvata lo stesso anno poi e che ampliava e rafforzava i contenuti di quella del fratello, prevedendo la distribuzione ai cittadini romani di ampie porzioni di terra pubblica e perfino quella di privati grandi latifondisti eccedente il limite dei 500 iugeri (125 ettari) e dei 1000 iugeri, egli provava a dare una spinta significativa alla lotta contro le disparità nella società romana. Con la legge agraria cercava di dare la terra a chi non l'aveva più, riducendo così anche il numero degli abitanti di Roma, mentre con la legge frumentaria tentava di stabilizzare il mercato del grano in città offrendo ai cittadini romani la possibilità di acquistare a prezzo ridotto (6 assi e 1/3 per modius), una certa quantità di cereali ogni mese. Nei tempi successivi poi si passò dalla distribuzione a prezzo controllato a quella a titolo gratuito.

Alcune misure aggiuntive come la creazione di granai pubblici, mostrano che la legge frumentaria aspirava in maniera più generale e al di là della distribuzione ai cittadini, anche a regolare indirettamente l'intero mercato granario fungendo anche da calmiera per i prezzi.⁷⁴

Le riforme dei Gracchi cambiano anche l'urbanistica della città con i grandi magazzini portuali nella zona della Marmorata sul Tevere e che costituivano il vero e proprio 'ventre della città'. La costruzione di questi grandi *horrea* fu dovuta in particolare ai Gracchi, in relazione alle grandi riforme da loro avviate a vantaggio della plebe romana e per questo passarono alla storia come gli **Horrea Sempronia**.

La reazione contro Gracco che seguì la morte del tribuno (121 a.C.), svuotò la legge agraria di gran parte del suo contenuto mentre le *frumentationes* divennero sempre più centrali nella competizione tra le fazioni politiche per conquistare il favore della plebe durante l'ultimo secolo della Repubblica.

Le frumentarie furono probabilmente soppresse durante la dittatura di **Silla** per essere ristabilite negli anni 70.

Sembra in ogni caso che un provvedimento adottato su iniziativa di **Catone** nel 62 a.C. abbia portato un aumento importante dei beneficiari. Il loro numero è cresciuto ulteriormente negli anni successivi: **Clodio**, tribuno nel 58 a.C., fece approvare una legge che introdusse la distribuzione gratuita. Gli elenchi dei beneficiari non furono aggiornati e il loro numero crebbe costantemente fino a raggiungere la cifra di 320.000 sotto la dittatura di **Cesare**. Egli impose nel 46 a.C. una revisione delle liste e un numero chiuso a 150.000.

È probabile che l'emissione di una moneta con la spiga di grano ad opera degli edili della plebe dimostri il desiderio di migliorare il rifornimento in generale.

Nei primi anni '50 la situazione era tale che si decise di affidare a **Pompeo** la supervisione dell'annona, incarico eccezionale di cinque anni che gli dava il potere di intervenire ovunque per fare arrivare il grano a Roma e di stipulare contratti con i commercianti e i trasportatori.

Il popolo poi impose al Senato di affidare questa stessa carica ad **Augusto** nel 22 a.C.

Augusto, consolidato il suo potere, riprese il regolamento di Cesare fissando un numero massimo di 200.000 di beneficiari e istituendo un

servizio speciale incaricato di provvedere a queste distribuzioni mensili, sotto il comando di un prefetto di rango senatorio, il *praefectus frumenti dandi*. Il trasporto, la conservazione e la fornitura delle derrate necessarie per queste distribuzioni fu però affidata da Augusto al prefetto dell'annona.

Il ruolo del *praefectus frumenti dandi* era strettamente limitato – e non era cosa da poco – all'organizzazione della distribuzione del grano in città. Il trasporto e lo stoccaggio dei cereali provenienti da paesi lontani furono posti da Augusto in poi, sotto responsabilità della **prefettura dell'Annona** affidata a un cavaliere. Essa fu istituita da Augusto probabilmente verso l'8 d.C., dopo diverse crisi nel rifornimento della città.⁷⁵

Il ruolo dei prefetti dell'annona era più ampio della semplice organizzazione del trasporto: avevano rapporti non solo con i commercianti di grano ma anche con i commercianti di olio dalla prima metà del II secolo d.C., olio che si vide aggiunto alle distribuzioni gratuite – di grano prima e pane poi – al tempo di **Settimio Severo** (143 d.C.- 211 d.C.).

Chi erano i beneficiari delle *frumentationes*?

Il loro identikit è abbastanza preciso: cittadini maschi, adulti, residenti a Roma, nati liberi.

I liberti, le donne, i bambini, i residenti non domiciliati in città sono in linea di principio esclusi da questo privilegio.

Questo diritto al grano non deve essere interpretato come una sorta di mensa per i cittadini più poveri.

La riforma di Gracco è stata interpretata come una sorta di trasposizione romana del *misthos* concesso da Pericle per consentire agli Ateniesi di partecipare pienamente alla vita delle assemblee senza perdere il guadagno di una giornata di lavoro. Ricevere del grano gratuito pre-

levato dai prodotti delle tasse, rende il cittadino un membro del popolo vittorioso, un abitante della ‘città regina’.⁷⁶

Non era semplice l’organizzazione della distribuzione in città delle *frumentationes* che anzi richiedeva una logistica complessa.

Fino a quando la distribuzione riguardò i cereali, essa probabilmente si concentrò in un unico punto della città dove i beneficiari si presentavano in gruppi distribuiti lungo l’arco del mese, forniti di una tavoletta, la tessera frumentaria, che attestava il loro diritto ad accedere al grano pubblico.

Dal regno di Claudio (10 a.C.-54 d.C.), un edificio è usato appositamente per le distribuzioni: si tratta della *Porticus Minucia Frumentaria*, abitualmente identificata con il portico intorno al tempio di Via delle Botteghe Oscure, accanto alla *Porticus Minucia vetus* che circonda l’area dei quattro templi di epoca repubblicana ancora visibili a Largo Argentina.

Dal III secolo d.C. invece, probabilmente durante il regno di Aureliano (241 d.C.- 275 d.C.), la distribuzione giornaliera di pane comportò un cambiamento profondo delle procedure con una moltiplicazione dei luoghi di distribuzione collegati alle panetterie

La distribuzione gratuita impegnava 12 milioni di *modii* all’anno, mentre almeno 27 milioni ne entravano annualmente a Roma dai tributi e dal reddito delle proprietà. Queste eccedenze dovevano essere utilizzate in modi diversi: rifornire l’esercito; immagazzinare a Roma e nei dintorni delle riserve che potessero coprire i periodi di penuria o gli imprevisti del raccolto; sostenere eventualmente altre città dell’impero in difficoltà.⁷⁷

5. Roma dal grano al pane

Conquista tarda dunque quella del pane ad opera di Roma che conobbe il vero pane solo dopo la conquista della Macedonia nel II secolo avanti l'era volgare. «Là forse non c'erano settantadue specie di pane, come sosteneva Crisippo di Thiana, ma ce n'erano comunque più che in qualsiasi altro posto»⁷⁸.

E conferma Plinio: (N.H.XVIII, 107):

«A Roma non ci furono fornai fino alla guerra con Perseo (re della Macedonia e guerra dal 171 a.C. al 168 a.C.), più di 580 anni dopo la fondazione della città. I Quiriti (*definizione dei cittadini antichi dell'urbe*), stessi facevano il pane, e questo era soprattutto compito delle donne, come anche ora in molti popoli».

A ciascuno il suo pane. S'avanza dunque il pane di farina di grano, più o meno raffinata. E compaiono i primi panifici.

E il pane venne denominato in base alla qualità e al tipo di utilizzo come
«*Panis siligineus* o di prima qualità,
Secundarius o di seconda qualità,
Plebeius quello ancora meno raffinato,
Militaris e nauticus quello duro dei legionari e dei marinai,
Panis furfureus consumato dalla gente povera o dato ai cani.
Altri ingredienti rendevano il pane più dolce, come il pane con la farina di miglio; più saporito come il
Panis artolaganus con il miele, vino latte, olio, frutta candita e pepe.
Più nutriente come il
Pane asipatus, con lardo e pancetta; più economico con l'aggiunta di farine di fave, di lenticchie, di ghiande o di castagne»⁷⁹.

E ancora, certo modesto era il pane che veniva distribuito fra i cittadini: veniva detto *panis civilis* o *panis cibarius*. Nel palazzo dell'imperatore si mangiava invece il *panis palatinus*. Ai soldati veniva dato il *panis castrensis*, ai naviganti il *nauticus*, ai plebei il *plebeius*, ai contadini il *rusticus*, agli schiavi il *sordidus*. Rinomato era il *panis siligineus*, impastato con le migliori specie di farina di grano, la siligo: **Plinio** descrive «il pane che è morbido e bianco come la neve, impastato con la migliore farina (*panis tener et niveus mollique siligine factus*)». **Orazio** ebbe parole di lode per il pane che aveva assaggiato alla mensa di Mecenate... Non sappiamo come fossero il *panis Picentinus* e il *panis Alexandrinus* nominati da **Apicio** nelle sue meravigliose ricette. I pani di **Pompei** si sono in parte salvati dalla lava e dalla cenere. Si vedono in un affresco, non lontano da una macina da mulino e da un forno da pane risparmiati dalla catastrofe. Sui gradini del **Colosseo** veniva distribuito gratuitamente il *panis gradilis* o *panis secundus*. Probabilmente è questa la ragione che spinse **Giovenale** a inserire nella sua Decima Satira l'espressione destinata a tramandarsi nei secoli: *panem et circenses*.⁸⁰

Orazio: «...quindi ritorno a casa al mio piatto di porro, ceci e lagana... (Hor.sem.1,6,114-115)». Il pane con il sale calmeranno lo stomaco che rumoreggia” (Hor.serm.2,2,17-18), e sempre in Orazio vediamo come il pane fosse al primo posto tra i cibi necessari: «ho necessità del pane, ormai migliore delle focacce con il miele (Hor.epist.1,10,11)», e leggiamo inoltre in **Seneca** che, in un pasto pronto in non più di un'ora, il pane o si aggiungeva o sostituiva i nutrienti fichi secchi (Sen.epist.87,3). Infatti **Seneca** non disprezzava il pane secco, soprattutto quando si trattava di consumare rapidamente un pasto senza che la tavola venisse preparata cosicché non toccando altro cibo avrebbe potuto evitare di lavarsi le mani (Sen.epist.83,6).

Anche **Marziale** apprezzava il pane ed apprezzava quel commensale che non era sazio se non aveva mangiato il pane, però non sempre nei banchetti veniva dato lo stesso pane a tutti e venivano aspramente rimproverati i convitati, non illustri, se allungavano la mano per prendere il pane bianco; ad essi era riservato un pane avanzato, ormai ammuffito

e duro da fare fatica a spezzarlo (Mart.10,59,1-6; Plin.Nat.XIX,53). **Seneca** però consigliava di attendere perché la fame avrebbe reso anche quello tenero e bianco (Sen.epist.123,2).

Non così **Trimalcione** che da' ai suoi ospiti del pane fragrante (Petronio 35) e getta un pane bianco anche al fedele cane Scylax per ricompensarlo non solo del grande affetto che nutriva per lui ma per essere difesa della casa e di coloro che l'abitavano (Petronio64).

Pane e frutta (datteri e uva) venivano mangiati anche da **Augusto** durante qualche spostamento con il carro o mentre era nella lettiga, forse per fermare gli improvvisi morsi della fame. (Svet.Aug.76.2).⁸¹

Abbiamo visto come la panificazione che prima era un fatto domestico poi si trasferì come attività nell'opera dei *pristina*, i panettieri.

Nel periodo d'oro di Roma si contavano più di 300 panetterie in città. **Marziale** si lamentava che non “gli davano pace la notte”. La dea dei forni da pane si chiamava *Fornax*, le solennità in suo onore venivano chiamate *Fornacalie*. Anche i fornai avevano le loro associazioni professionali: *corpus pistorum*, *collegium siliginariorum*. Le autorità li aiutavano e li sostenevano.

Ai panettieri, per infornare, si rivolgevano anche le famiglie che magari preparavano il pane a casa. Per individuare poi queste particolari produzioni tra i pani sfornati con un sigillo veniva apposto sulla forma di pane il nome del proprietario o del delegato alla cottura, come su quella rinvenuta nel 1748 nella Casa dei Cervi di Ercolano con il sigillo di *Celer*, servo di *Quintus Granius Verus*.

Il pane consumato in area vesuviana era in genere una pagnotta tonda che poteva essere agevolmente spezzata in spicchi grazie ad una serie di linee impresse a raggio sulla superficie. Si trattava del cosiddetto *Pa-*

nis quadratus e *quadra* era chiamato la porzione di pane ottenuta spezzando la pagnotta lungo le linee.

«Il più interessante rinvenimento è quello di 81 pani prelevati nel 1862 nel forno di Modestis di Pompei. In altri casi sono stati ritrovati resti di pane nei triclini e quindi resti di pasto nelle dispense e quindi riserva alimentare, avvolti in fazzoletti e portati con se da qualche abitante che tentava la fuga durante l'eruzione. Oltre al pane *quadratus* esistevano in area vesuviana altri tipi di pane: sono noti dai diari di scavo due taralli e una ciambella. Quantità variabili di cereali sono state trovate in vari edifici di Pompei, Ercolano e delle ville vesuviane. Coltivati alcuni di essi probabilmente solo per il consumo locale in aggiunta in età imperiale al grano che veniva in grande quantità importato. Anche se la farina migliore era quella campana, ottenuta dalla varietà di grano chiamata *zea*. Il fior di farina che ricava da esso era chiamato Alica, e quella più rinomata proveniva dalla zona dei Campi Flegrei, che veniva mescolata ad una particolare creta prelevata tra Pozzuoli e Napoli, ma la Campania era particolarmente ricca anche di miglio da cui otteneva una puls bianchissima e con cui si preparava un pane dolcissimo. Il mulino ad acqua ebbe una grande diffusione nei secoli successivi in numerose zone della Campania, ricca di fiumi e di sorgenti»⁸².

Storie di Forni, di Pani e Falli tra Pompei ed Ercolano Anche a Pompei la produzione di pane non più nelle domus ma nei forni dei fornai sembra essere un fenomeno tardo, come dimostrerebbe la collocazione di molti panifici in spazi precedentemente occupati da giardini o da ambienti pertinenti ad abitazioni.

Gli studi più recenti hanno individuato a Pompei **40 *pistrina***, compresi quelli destinati alla produzione di dolci, mentre a Ercolano, almeno nell'area sin qui scavata, ne sono venuti alla luce solo due. I panifici di Pompei sono distribuiti in modo abbastanza omogeneo su tutto il territorio occupato dalla città.⁸³

Non di rado in locali annessi al fabbricato sono state trovate stalle per gli animali, asini principalmente, evidentemente destinati a far muovere le macine per il grano.

In questo senso, un rinvenimento davvero straordinario è stato quello nel panificio di **Modestus dove, durante lo scavo, furono sfornati, oltre 2000 anni dopo, 81 pani rimasti nel forno dal tempo dell'eruzione.** Si tratta di pagnotte (di quelle già conosciute come *panis quadratus*).

Il panificio che si trova all'incrocio del vico Storto con il vico del Panettiere, oltre al forno, a un'impastatrice per la farina e agli scaffali e tavoli di lavoro, disponeva di un deposito per il grano, un dormitorio per i lavoratori e quattro macine di diverso taglio, azionate da animali per i quali era stata costruita una stalla attigua. La macina era composta da due pietre tagliate a tronchi di cono, inserite l'una nell'altra, in modo che l'attrito delle pietre, fatte girare l'una dentro l'altra, triturava il cereale e lo riduceva a farina; la forza motrice era assicurata normalmente da cavalli o asini che, a occhi bendati, giravano in continuazione.⁸⁴

I panettieri dovevano anche avere un ruolo attivo in città visto che si è ritrovata l'iscrizione elettorale di uno di essi per cui lo si invita a votare perché **'panem bonum fert'**.

Tra il 1933 e il 1936 viene scavato un panificio appartenuto al fornaio *Sextus Patulcius Felix*, di probabili origini puteolane e che poi ritroviamo ad Ercolano negli ultimi anni della città.

«Nel corso degli scavi, il 19 agosto 1936, nella stanza del piano ammezzato furono recuperate 25 teglie di bronzo di forma circolare e di varie dimensioni, utilizzate per infornare le focacce (*placentae*)...Una foto d'archivio del 1937 restituisce una veduta d'insieme del forno del civico n.8 con le strutture e gli apprestamenti restaurati e le teglie di bronzo 'musealizzate' nel retrobottega, secondo quello stile proprio di **Amedeo Maiuri**, che nello scavo e restauro dell'antica Ercolano concretizzò mirabilmente la sua idea di museo all'aperto, animando con particolari anche minuti della vita quotidiana luoghi e strutture già di per sé stupefacenti»⁸⁵.

Un grande panificio adiacente alla cosiddetta Casa di Pansa, vedeva collocato sopra la porta del forno una tabella di travertino con la rappre-

sentazione di **un fallo, dall'evidente carattere apotropaico, e la scritta 'Hic abitat felicitas' (qui abita la felicità)**. L'immagine richiama così un immaginario di fecondità e abbondanza, secondo una usanza non nuova a Pompei: si pensi ad esempio al dipinto con Priapo che si pesa il fallo della casa dei Vetti.

In questo caso l'uso del fallo è legato sia all'augurio di buona riuscita del processo di lievitazione del pane che della sua cottura. Un augurio di prosperità che dalla casa-forno si estendeva anche a tutti coloro che quel pane avrebbero consumato. Allo stesso concetto si riferiscono **anche i due falli rappresentati sul forno di Ercolano appartenente a Sextus Patulcius**.⁸⁶

Francesco De Martino e il cibo degli schiavi nell'antica Roma. Prima ancora che dirigente del movimento operaio e socialista italiano, De Martino è stato uno degli studiosi di Storia romana e di Storia del diritto Romano di livello europeo e i suoi testi fanno ancora scuola. Ma la sua passione si è indirizzata anche verso interessi più ampi relativi alle concrete e materiali condizioni di vita in epoca romana. Da qui il suo studio sull'alimentazione degli schiavi e dei servi che si presenta ancora oggi di grande interesse.

Francesco De Martino si rifà al Marco Porcio Catone del De Agri cultura e alle tabelle nutrizionali ivi contenute.⁸⁷

«...il testo di Catone parla semplicemente di *modii* di *triticum*. Il termine designa la specie del grano, non la farina che dal grano si poteva ottenere. Catone stesso a proposito dell'equipaggiamento dell'oliveto e del vigneto parla di *dolia frumentaria* e questi erano certo contenitori di grano. Sicuramente negli *horrea* si conservava il grano in natura e non in farina... "...La razione era calcolata in grano e questo risulta ancora più evidente dal fatto che agli schiavi in catene si davano libbre di pane e non *modii* di tritico. Si potrebbe pensare che per considerazioni di convenienza economica la macinazione non fosse compiuta da ciascuno schiavo per la parte assegnatagli,

ma per quantità maggiori e la farina veniva distribuita secondo le quote ciascuno spettanti. A questa congettura induce l'esistenza nella dotazione della villa catoniana di *molae asinariae* e *molae trasatiles*... Già nel tempo di Catone (234-149 a.C.) erano in uso *molae asinariae* mentre dal I secolo dell'impero vi erano grandi mulini mossi dalla forza animale, come quelli ritrovati a Pompei... Né Catone né altri ci dicono quali fossero le percentuali di crusca ed altri detriti eliminate dal grano macinato...».

Dopo questa prima analisi De Martino riprende poi le tabelle nutrizionali di Catone che ci aiutano a comprendere il tipo e la quantità di alimenti – grano, farina e pane in primis – che era assicurata a schiavi e lavoranti nella *villa* romana. Interessante è notare come la quantità, e la varietà degli alimenti, muta con il mutare delle stagioni e, soprattutto, con la maggiore o minore intensità di sforzo fisico degli schiavi.

«Coloro che non erano addetti a pesanti lavori, il *vilico*, la *vilica*, l'*epistata* e l'*opilione* ricevevano 3 (circa 25 chili) *modii* di tritico al mese, gli operai comuni 4 *modii* d'inverno e 4,5 *modii* d'estate, gli incatenati avevano il pane già confezionato, 4 libbre d'inverno, poi 5 allorché dovevano attendere ai lavori di scavo nella vigna, fino alla maturazione dei fichi, poi di nuovo 4 *modii*... la differenza tra inverno ed estate... derivava dal fatto che la giornata era più lunga d'estate e quindi consentiva un maggiore numero di ore di lavoro...

Gli schiavi in ceppi disponevano di kg 1,3 nei mesi invernali, 1,640 nei mesi estivi, fino però all'agosto avanzato allorché cominciano a maturare i fichi...

Gli operai comuni, tra i quali va annoverato il porcaro del vigneto... ripartite per 30 e 31 giorni fanno una razione giornaliera (di pane 9 di kg 1,14 e 1,10 e nei mesi estivi di 1,32 e 1,25).

Nel desolante silenzio delle fonti sull'alimentazione degli schiavi non si può certo negare l'importanza delle tabelle di Catone. Si può rilevare che già a metà del penultimo secolo della repubblica agli schiavi si dà delle migliori qualità di frumento, il *triticum*, e non vi è traccia dell'arcaica focaccia o polenta nazionale, la *puls* di farro, che non era affatto scomparsa dopo l'introduzione del frumento e quindi del pane».

Nel trattamento degli schiavi poi

«...possiamo esser certi che vi era un pasto caldo, in quanto vi erano cuccinieri addetti a prepararlo. Essi erano parte del personale di servizio, assieme a *dispensarii* e *cellarii*, che erano attentamente sorvegliati per evitare frodi...Anche se il frumento e il pane restavano parte fondamentale e prevalente dell'alimentazione dobbiamo supporre che vi fosse in più ampia misura e varietà quel *plumentarium* che già Catone aveva previsto, badando di limitare al minimo il ricorso al mercato... olive cadute e raccolte e quelle mature...Di carne si parlava soltanto in occasione di festività nelle quali si immolavano animali, di latte, formaggio uova neanche a parlarne...».

Diversa doveva invece essere la situazione per gli addetti alla pastorizia:

«...non è pensabile che dove predominava la pastorizia e quindi la produzione del latte, formaggi e carne, i pastori non avessero nei loro alimenti una più o meno elevata quantità di formaggio fresco e stagionato ed in più le verdure che essi stessi potevano raccogliere...Al tempo di Varrone...agli schiavi pastori era consentito di avere una compagna...».

Infine, Francesco De Martino ci dà anche conto del rapporto con il vino, o simil tale...

«Il consumo del vino è accuratamente previsto... per l'inverno era un intruglio formato dal 21% di mosto con aceto e parte cotto, il rimanente acqua dolce su cui si aggiunge una minore quantità di acqua di mare»⁸⁸.

6. Il Pane di Predrag

Predrag Matvejevic è stato uno degli intellettuali più acuti del nostro tempo ed uno dei più impegnati sul terreno del dialogo tra storie e culture diverse.

Per questo suo impegno ha pagato prezzi altissimi.

Ma in esso ci ha lasciato la testimonianza vivida di una vita ricca insieme a pagine ineguagliabili sul Mediterraneo, sulle sue storie, sugli intrecci che vi si sono sviluppati nei millenni: nei suoi mille scritti, a cominciare dal suo *Breviario Mediterraneo* che è ancora strumento fondamentale per capire la natura di questo spazio dell'umanità e della natura.

Quel Mediterraneo scosso, nella sua millenaria storia, da linee di frattura, come ci invita a considerare sempre Luciano Canfora⁸⁹ e nel quale, con le parole di Luigi Mascilli Migliorini possiamo ben dire che le civiltà vi si sono 'accatastate'.⁹⁰

E una declinazione di eguale intensità Matvejevic l'ha sviluppata con uno dei suoi ultimi contributi. **Pane nostro**, un vero e proprio viaggio nel cuore di culture e pratiche antiche e simbolo, il pane, di quella necessaria con-divisione tanto indispensabile per questo tempo nostro ma che appare mai come oggi così messa radicalmente in discussione.

E quindi quel libro diventa oggi anche uno strumento di lotta e di battaglia ideale.

E allora, quello che segue è per noi un omaggio a questo intellettuale che abbiamo avuto la fortuna di incontrare e che non smette di parlarci.

Per Matvejevic «è stato lungo il cammino dal chicco crudo a quello cotto, dalla farina alla focaccia. L'uomo che preparò il pane era diverso dai suoi antenati. Si era affacciato alla soglia della storia»⁹¹.

Nel Vecchio testamento al pane, dopo il peccato originale, si arriva con la fatica. Con il sudore del tuo volto mangerai il pane.

Come nasce il pane azzimo degli Ebrei

Fuggendo dall'esercito del faraone che seguiva le loro orme cercando di trattenere quei preziosi schiavi, nel viaggio verso la loro patria gli israeliti portarono con sé le focacce che non erano riusciti a far lievitare. Nascerà così il rito dei 'pani non lievitati', azzimi. Nell'Antico Testamento sta scritto:

«Mosè disse al popolo: “Ricordatevi di questo giorno in cui vi siete sottratti alla schiavitù d'Egitto... Non si mangi dunque pane lievitato in questo giorno del mese delle Spighe (Abib)»⁹².

La manna dal cielo per gli Ebrei in fuga

«La sera comparvero delle quaglie che si riversarono sull'accampamento e al mattino cadde tutt'intorno abbondante rugiada. E quando essa si alzò, sulla superficie del deserto rimase uno strato sottile, simile a dei bioccoli, come se la brina si fosse attaccata alla terra. Quando gli israeliti videro ciò, cominciarono a domandarsi: “che cosa è questo?”... Allora Mosè disse loro: questo è il pane che *Jahvè* ci ha mandato per nutrirci. E questo è il comando che *Jahvè* ci ha dato: raccoglietene quanto ne occorre per mangiare”... Tutto ciò che fu preso oltre la misura stabilita venne mangiato dai vermi»⁹³.

I nomi del pane

«*Mazzà* (*matze* in yiddish), è il pane “azzimo”, *hamz* (*hamets*) è invece quello lievitato. Il termine *hala* (*hallah*) ha più significati: di solito indica la treccia bianca e solenne preparata per lo Shabbat, il settimo giorno della settimana... Per il pane si adoperava una delle cinque specie note di cereali: grano, segale, avena, orzo, farro...»⁹⁴.

Nel Talmud di Babilonia le esperienze e le istruzioni collegate al pane vengono talvolta presentate in modo pittoresco e didattico:

«I nostri maestri ci hanno insegnato: quattro sono le cose dette sul pane, e cioè: non si mette la carne viva sul pane; non si posa il bicchiere pieno sul pane; il pane non si getta via; la scodella non si sostiene con il pane... Chi spezza il pane a tavola, lo faccia solo quando è stato portato a tutti il sale e il companatico...».

«Sono citazioni tratte dai libri sacri usati dagli ebrei. Il Talmud di Babilonia è conservato meglio di quello di Gerusalemme, che è andato in parte distrutto»⁹⁵.

Il pane degli ebrei cacciati dalla Spagna e dal Portogallo

«La cacciata degli ebrei dalla Spagna e dal Portogallo comincerà... nello stesso periodo in cui le caravelle di Colombo scioglievano le vele affrontando l'oceano... Alcuni ebrei ricevettero il battesimo... e si adattarono al cristianesimo per salvarsi dalla persecuzione. Vennero chiamati “marrani”, che in lingua spagnola e portoghese significa “porci”, un nome che conservarono nelle varie parti d'Europa in cui si rifugiarono. Continuarono a celebrare i loro riti in segreto... Salvarono con fatica anche il loro pane – la *mazzà*, l'*hamez*, l'*Hala* e non dimenticarono neppure il *lehem* e il *pat* così come il loro antichissimo filone chiamato un tempo *ugah*. Il pane contribuì a conservare la loro coscienza di se' e l'appartenenza al proprio popolo...»⁹⁶.

Ippocrate e il pane

«Ippocrate riteneva che un buon pane d'orzo – la *maza* – rafforzasse l'organismo, facilitasse la digestione, evitasse la diarrea. Lo raccomandava in particolare nei caldi mesi estivi. Il padre della medicina consigliava ai suoi contemporanei: “Fra le varie specie di pane, quello lievitato regolarizza la digestione meglio degli altri... Le forme di pane sono migliori quando sono più grandi, perché conservano in se' più fragranza...Quelle cotte negli appositi forni per il pane sono più nutrienti di quando vengono cotte sulla brace e finiscono con il bruciare»⁹⁷.

Ancora Ippocrate e il pane

« Nella dieta di Ippocrate vengono altresì ricordati, fra l'altro, i tipi di pane che più aiutano a mantenere la salute e a opporsi alle malattie: il *syn-*

komistòs fatto di farina non setacciata, integrale – l'intestino di chi lo consuma diventa meno pigro; l'*àleton katharòn* di farina accuratamente e finemente setacciata, nutriente più difficile da digerire»⁹⁸.

Il pane e la Scuola medica salernitana

«Anche Acrone, medico della Magna Grecia, siracusano, aveva progettato un insegnamento basato sull'alimentazione dietetica, ma sull'isola non riuscì a trovare seguaci. La celebre scuola salernitana (*flos medicinae Salerni*) si servirà addirittura di versi per consigliare 'a tutti di abituarsi a seguire la dieta': *Omnibus assuetam jubeo servare dietam*»⁹⁹.

E nello specifico raccomanda:

XXIV DE PANE

«Il pane che userai caldo non sia, qual è dal forno recente estratto. E di troppo né men sia vecchio e duro. Ma fermentato, e a guisa d'una spugna. Ed occhiuto e leggero, e sia ben cotto. Con poco sal, di gran maturo eletto. Di tal sorta, e non d'altra, è sano il pane. Di cui la crosta lasciar dei, che genera. Malinconici umori, adusta collera»¹⁰⁰.

Erodoto in Mesopotamia

Erodoto passò per quei territori, stupito e ammirato della loro fertilità

«I cereali di Babilonia crescono su un terreno così fertile da dare un raccolto duecento volte più abbondante rispetto alle semenze deposte, e quando l'annata è particolarmente buona, anche trecento... La spiga di grano e d'orzo spesso è larga anche quattro dita»¹⁰¹.

Il pane e l'Antico Egitto.

«Resti del pane dell'antico Egitto sono conservati ed esposti al pubblico in vari posti... Nell'antico Egitto il nome comune del pane era *ta*. Il pane bianco è *ta hegd*, quello verde *ta uagd*... Durante le spedizioni militari i soldati ricevevano il 'pane asiatico'... Erodoto menziona il *kyllestis*, che gli egizi pronunciavano *keresht*, con cui si nutrivano il popolino e gli schiavi... Tutta la terra apparteneva al faraone, agli agricoltori toccava solo una ridotta parte del terreno... L'agricoltore pagava le tasse proprio consegnando una certa quantità di grano e riceveva un premio in natura, con l'assegnazione di pane e birra»¹⁰².

L'importazione delle specie di grano in Egitto

«Dalle sue spedizioni verso est, il faraone Khnumhotep III (4000 anni fa), che ha legato il suo nome alla ‘piramide nera’ di Dashur, nel Basso Egitto... riportò le specie mesopotamiche di grano e di pane, che fino ad allora non erano conosciute nel suo impero. Nelle mura della ‘piramide nera’ si sono conservate delle tracce di frumento bianco e di pane ancora più bianco. Anche in questo caso a viaggiare era il grano, non il pane in quanto tale»¹⁰³.

Grano in Grecia

«Il clima in Grecia è mite e mediterraneo... L’Attica non era in grado di nutrirsi contando solo sui propri raccolti. Importava grano dalle campagne della Tessaglia, della Beozia e del Peloponneso. Dalla Cilicia e dall’Eubea, dalle isole di Lemno e di Lesbo. Senofonte ha annotato che “i commercianti appena vengono a conoscenza di qualche terra dove c’è grano in esubero, cercano in ogni modo di recarvisi oltrepassando il Ponto Eusino, il Mare Egeo, quello di Sicilia”»¹⁰⁴.

Pane greco

«Il pane greco presenta somiglianze e affinità con quello mesopotamico e soprattutto con quello egizio... Nell’Odissea il termine comune per il pane è *artos*. *Pyrron* veniva invece chiamata una specie di focaccia di farina grossolana non setacciata. Il nutrimento della parte più povera del popolo era la *màza*, più vecchia dello stesso pane, una via di mezzo tra la polenta e il filone. Nello stato ellenico i panettieri godevano di un certo prestigio. Nel Gorgia Platone menziona il panettiere Tearione con sincero rispetto»¹⁰⁵.

I panettieri fenici

I migliori fornai o panettieri erano i fenici, insieme a loro erano apprezzati quelli della Lidia e anche ‘quelli provenienti dalla Cappadocia. Il simposio sul pane – come del resto questo montaggio molto più breve delle citazioni di Ateneo – si conclude con il celebre medico Galeno: «Non andremo a pranzo fintanto che non mi avrete sentito dire ciò che del pane decidevano i discendenti della famiglia medica degli Asclepiadi»¹⁰⁶.

Il pane che piaceva a Sofocle

«A Sofocle piaceva il pane dell’Etiopia – non sappiamo come questo pane abbia superato il percorso dai deserti dell’Africa fino alle coste della Grecia... **Aristofane** lodava il pane bianco detto *àmylos...*»¹⁰⁷.

Omero, il pane, i suoi eroi

Nelle opere classiche si trovano numerosi raffronti e paragoni collegati al pane. Omero...:

«Come sulle aie consacrate il vento separa la paglia dal grano..., nei giorni in cui Demetra dalla chioma dorata col vivo alito del vento divide i chicchi dalla pula, così sugli achei si addensò polvere bianca come quella che sollevano e diffondono gli zoccoli dei cavalli. Come i buoi dall’ampia fronte calpestano il bianco orzo...così il cavallo sotto il magnanimo Achille con il suo forte zoccolo calpesta i morti e gli scudi»¹⁰⁸.

Sofocle, Platone, Aristotele...

«Nell’Antigone di **Sofocle** il coro canta un inno all’aratro... **Senofonte** non amava la farina mista. **Demostene** disprezzava il miglio. Della ruggine del grano non hanno parlato solo i botanici: sia **Platone** che **Aristotele** la utilizzano come metafora. Il ‘pane della schiavitù’ viene ricordato nell’Agamennone di **Eschilo**»¹⁰⁹.

Il pane dei naviganti

«Plinio il Vecchio lo chiamava *panis nauticus...* Nell’Odissea vengono ricordati gli “otri ben confezionati” dentro i quali venivano trasportati e riposti la farina e il pane. I greci chiamavano il biscotto dei marinai *paxamidsa* o di *pyron* (appunto, abbrustolito due volte). In Ippocrate troviamo anche il termine *dipyritesartos*. Senofonte descrivendo le imprese di Ciro ha scritto: «Bisogna rifornirsi adeguatamente di pane, perché senza di esso non si può combattere né sopravvivere»¹¹⁰.

I sogni di Artemidoro e i pani nel sogno

«Artemidoro... visitò diverse regioni asiatiche, greche e romane, nel II secolo... Annotò e spiegò i sogni dei suoi contemporanei nello scritto intitolato *Oνειροκρίτων* (La spiegazione dei sogni)... Dedicò particolare attenzione al cibo e al pane: sognare che stiamo mangiando il pane quoti-

diano ordinario, secondo Artemidoro, è ‘buon segno’; se invece un povero sogna il pane dei ricchi allora può coglierlo una ‘malattia’... Nel sogno il pane d’orzo è il migliore, perché si tratta del ‘primo nutrimento che gli dei hanno elargito agli uomini’»¹¹¹.

Il pane dei cristiani

«Il cristianesimo assunse e fece proprio il pane degli ebrei... Ai riti ebraici si aggiunse invece l’eucarestia – il dono della grazia, della gratitudine e della transustanziazione, fondato sul beneficio del pane»¹¹².

Il pane di Cristo nel Nuovo Testamento

«Io sono il pane della vita. Chi viene a me non resterà di certo affamato... Questo è il pane che scende dal cielo, che ne mangia non muore... Io sono il pane vivo, chi mangia di questo pane vivrà in eterno»¹¹³.

Il pane nel nome Betlemme

«Il nome della cittadina di Betlemme, il luogo della nascita di Cristo, si spiega in lingua aramaica con le parole *bet* (casa) e *lehem* (pane), benché non vengano escluse anche altre etimologie»¹¹⁴.

Il pane degli Arabi

«Nell’Islam il pane non è inserito nella liturgia come nel giudaismo e nel cristianesimo... L’islam avvicinò gli arabi fra loro e cercò di unificarli. Creò le funzioni religiose e sostenne le istituzioni dello stato. Nacquero i grandi califfati degli *omayydi* e degli *abbasidi*... sottomisero l’Egitto, conquistarono il Mshrek e il Magreb, raggiunsero le coste della Sicilia, oltrepassarono Gibilterra dando a quel luogo il nome del loro condottiero Tariq... Misero piede in Spagna, spingendosi fino al Portogallo e all’Atlantico. I frutti delle precedenti culture vennero a trovarsi davanti agli occhi dei nuovi conquistatori. Alessandria – *Iskenderia* – era una delle capitali del Mediterraneo e conosceva sia il pane egiziano sia quello greco e romano... In Tunisia si erano conservate le tradizioni dei Fenici, fornai molto abili, quelle dei Cartaginesi... I berberi conobbero il pane prima dell’arrivo degli arabi. I Siciliani avevano già recepito il rito dell’eucarestia prima che l’islam giungesse fino a loro. Gli Spagnoli e i Portoghesi non conoscevano solo i riti cristiani, ma anche quelli giudei: le focacce e le ciambelle, azzime e lievitate, la *mazza* e l’*hamez*...»¹¹⁵.

Pane e eros

«In Marocco la parola tabun indica l'organo genitale femminile, mentre in Tunisia *tabuna* è il piccolo panino bello e turgido – la somiglianza della forma e del nome probabilmente non è casuale...»¹¹⁶.

Il pane impastato dalle mani delle donne

«Le instancabili mani delle donne arabe e dei fornai hanno impastato molti pani: il pane cotto sotto la cenere, *hubzu-l- 'melle...* simile a quello di cui si parla nell'Antico Testamento, nell'Esodo; il pane bianco di midollo di frumento, *hubzu-l- 'huvvara*; il pane di farina fine, *hubzu-l- 'semiza*, detto in maniera abbreviata *semiz* o *semid*; il pane di farina non passata al setaccio, *hubzu-l- 'huskar*, e a poco prezzo come il pane comune che si prepara per il mercato o per il suq – e infatti viene chiamato *hubzu-s-suq*; costa di più il pane con il sesamo “sparso come polvere d'oro”, secondo le parole del poeta Ibn Hadad-Husein. Si sono conservati molti cognomi la cui radice è *habbaz* – il fornaio. Le cronache menzionano i pani di lenticchie, e quelli di alas simile al frumento, di papavero, ghianda, fava, carruba, ceci, di fichi secchi e di datteri macinati, e, a parte, un impasto di semenze diverse... Nel testo intitolato *Gli avari (El Buhala)*, El Dzahiz ha definito il pane “ il re di tutti i nutrimenti”»¹¹⁷.

Dal lontano Afghanistan

«Gialal al Din-Rumi nel XIII secolo raggiunse la città di Konya, che allora era sotto la dominazione persiana e oggi si trova in Turchia... Lì Rumi vi compose un'opera al tempo stesso lirica ed epica, narrativa e poetica, *Messnevija (Mathnawi)*...” L'uomo che ha digiunato per dieci giorni e quello che ha mangiato cinque volte al giorno – entrambi guardano il pane. Per chi è sazio è solo una forma, per l'affamato è la Vita»¹¹⁸.

Ancora Rumi sul pane

«Fornai, dona del pane a chi desidera del pane... Lascia sognare in un angolo l'innamorato che è affamato di pane... O vita della mia vita, siamo forse venuti qui solo per il pane... In questo mulino entra la luce della luna che poi torna indietro alla luna passando accanto al posto dove viene offerto il pane»¹¹⁹.

Il pane di Cordova. Averroè e Maimone

«Nell'antica Cordova, lungo le rive del Guadalquivir c'era un sobborgo di fornai, il *Rebedu-l-rakkakin*. Dicono che lì si impastava il miglior pane dell'Andalusia... Gli abitanti di Cordova ci passavano di buon umore, con il desiderio di procurarsi del buon pane. Si lavavano le mani alle fontane vicine e si sciacquavano la bocca con l'acqua fresca prima di assaggiarlo... Il sobborgo dei fornai era molto rinomato. Vi si entrava dalla porta di Saragozza... Di lì passò un tempo Ebn-l-Valid Muhammed ibn Ahmed ibn Muhammed ibn Rushd: ci volle un intero secolo perché quel nome diventasse Averroè», come scrisse in un insolito libro, intitolato *l'Aleph*, il nostro contemporaneo Borges... Le panetterie vicine dovevano essergli ben note. Le frequentava anche Moshè ben Maimòn, nato a Cordova, filosofo e medico ebreo... Nel pane un tempo si incontravano e si univano le componenti arabe e quelle ebraiche, entrambe semitiche»¹²⁰.

7. I pani del viaggio di Ibn Battuta

Lasciando Predrag Matvejevic proprio nello spazio dell'Islam nel Mediterraneo, riprendiamo il respiro del racconto che proprio per quello spazio ci ha lasciato Ibn Battuta nei suoi Viaggi di metà 1300.

Siamo nel tempo conclusivo ma ancora florido della storia con cui l'Islam e gli Arabi hanno segnato di sé il Mediterraneo, da Oriente a Occidente, da Baghdad a Cordova, dal VII secolo dopo Cristo al XIV e per certi versi fino al XV che si chiude nel 1492 con la caduta dell'ultimo emirato, Cordova la splendida, in una Andalusia già *reconquistata*.

Nella fase alta della loro vicenda gli Arabi rappresentano un elemento di straordinario cambiamento delle società coinvolte dalla loro azione: danno impulso alla scienza e alla tecnica, alla cultura in generale; non si oppongono anzi in certa misura favoriscono l'emergere dei contributi più diversi; diventano protagonisti della trasmissione all'Occidente in formazione del meglio della cultura storica e filosofica greca restituendo così un patrimonio immenso che nel tempo della crisi successiva alla fine dell'Impero romano e agli sconvolgimenti che l'accompagnarono era andato largamente perduto; consentono la fluidificazione di contenuti e visioni dall'Oriente più lontano con cui essi erano in contatto, dall'India alla Cina, con il cuore del Mediterraneo e della stessa Europa, con un'opera importante di mediazione culturale.

A proposito di questa funzione di mediazione tra poli estremi, uno storico inglese, **Andrew Watson** a metà degli anni '70 del secolo scorso realizzò uno studio preciso edito dalla Cambridge University – che ca-

pita a proposito dell'oggetto di questo nostro lavoro – sull'influenza degli Arabi nell'agricoltura del Mediterraneo. Il suo studio è stato appena pubblicato in edizione italiana per la prima volta, grazie all'impegno di **Piero Bevilacqua** e a Slow Food editore.¹²¹

La tesi di fondo di Watson è che con la diffusione dell'espansione Araba, passando per la Sicilia, si determinò una vera e propria **Rivoluzione agricola** che portò ad un impianto e acclimatamento di nuove specie arboree ed agricole dall'Est in aree e territori dove esse o non erano proprio conosciute o erano pochissimo sviluppate.

E così, con gli Arabi, arrivano e si acclimatano, secondo un preciso elenco che Watson compila, riso, sorgo, grano duro, canna da zucchero, cotone, cocomeri, melanzane, spinaci, asparagi, colocasie, aranci amari, limoni, lime, banani, platani, manghi, palme da cocco.

Un elenco impressionante se guardiamo a quante di queste piante sono diventate parte della nostra agricoltura e del nostro regime alimentare, tanto da sentirle come 'nostre': basterebbe citare il grano duro che si affianca così a quello tenero già presente e che consentirà poi, nel tempo, e sicuramente di nuovo con più di uno zampino degli Arabi, di essere posto a base della produzione di paste alimentari.

Ad ulteriore conferma che neanche nelle produzioni agricole e nel cibo la 'purezza di sangue' è la verità. È vero esattamente il contrario: ciascuna cosa, come ciascuno di noi, arriva ad essere quel che è come portato dei fili lunghi di una storia che si è incrociata e intrecciata con tante altre storie.

Non dimentichiamolo mai.

Tanto più oggi, in questo tempo nostro in cui quello stesso Mediterraneo è diventato il tratto ultimo di un percorso di donne, uomini e bambini alla ricerca di un futuro con noi che li respingiamo e li condanniamo a morte senza neanche conoscerne volti e nomi. Tra quegli *oscurati* del

tutto di cui ci parla una bellissima poesia di **Pietro Ingrao**¹²².

Contraddizione questa tra le più alte per un Mondo che, come ci dice **Amin Maalouf**, non sa risolvere positivamente i suoi problemi pur anche quando

«per la prima volta nella storia, abbiamo tutti i mezzi per liberare la specie umana da tutte le piaghe che l'assalgono, per condurla serenamente verso un'era di libertà, di progresso senza macchia, di solidarietà planetaria e opulenza condivisa; ed eccoci qui, invece, lanciati a tutta velocità nel percorso opposto»¹²³.

E continuando con Piero Bevilacqua:

«Una mobilità, una trasmigrazione ininterrotta di genti, di famiglie, di singoli su un territorio vastissimo, che ha fondato una vera civiltà degli scambi, l'intreccio fecondo di culture, religioni, saperi diversi. Una lezione per l'Europa e gli Stati Uniti d'America di oggi, chiusi nel loro egoismo di fortezze consumistiche, che alzano mura contro chi arriva da altre terre e da altri immaginari»¹²⁴.

Non meno interessante poi è notare un altro elemento di fondo: gli Arabi in questa sorta di *migrazione vegetale* di massa hanno rappresentato uno strumento di contatto, una porta spalancata a Est sulla Valle del Tigri e dell'Eufrate e soprattutto, sull'India da dove tutte queste piante provengono: l'India quindi come straordinario giacimento di biodiversità lungo l'arco di millenni, che ci ha regalato tanto, e che poi, detto non tanto per inciso, come **Vandana Shiva** e **Amitav Gosh** ci ricordano con la loro opera, ha ricevuto dalla nostra civilissima Europa e dal civilissimo impero inglese, sfruttamento e dominio...

Soffermiamoci un momento ancora sull'India, su questo grande paese che ha appena superato per numero di abitanti la Cina.

L'India recupera l'indipendenza nel 1947. Il prezzo del colonialismo inglese è altissimo. Vandana Shiva, nel suo ultimo lavoro ci dice che:

«Nel 1911 l'aspettativa di vita indiana alla nascita era scesa a soli 22 anni. La Gran Bretagna ha esportato cereali indiani e ha imposto tasse elevate diffondendo la carestia in India... Secondo Patnaik “il consumo annuo pro capite di cibo era di 200 chilogrammi nel 1900, era sceso a 137 chili nel 1947”. Ma, andati via gli Inglesi, ecco gli Americani pronti a ‘prenderne il posto’. Appena conquistata l'indipendenza nazionale l'India fu sottoposta ad una pressione fortissima da parte degli Stati Uniti: e torna il grano per assicurare cibo ad una intera popolazione come strumento politico. In questo caso poi esso diventa il grimaldello per spingere in una direzione precisa l'intera produzione agroalimentare. E così l'India, bisognoso di aiuti e sostegno nella sua ritrovata indipendenza, si vede spinto nella direzione dell'industrializzazione forzata dell'agricoltura e verso la dipendenza da metodi e prodotti provenienti dagli USA».

Racconta **Raj Patel** nel suo recentissimo lavoro:

«... alla fine degli anni sessanta, quando arrivò in India la rivoluzione verde. Questo programma, sostenuto con entusiasmo dagli Stati Uniti e accettato prima con riluttanza poi a braccia aperte dal governo indiano, forniva sementi, fertilizzanti, diserbanti e sussidi... Era un intervento progettato per impedire ai turbolenti lavoratori del Sud dell'Asia di passare al comunismo facendo appello alla pancia grazie al cibo a buon mercato... Il risultato è stato che la biodiversità delle piante è crollata e che i livelli della fame nelle campagne rimangono ancora oggi apocalittici. Dalla progressiva diversità poliglotta della vita sulla terra, il suolo del Punjab è stato ridotto a uno zoppicante bilinguismo: il riso nella stagione *kharif* dei monsoni, il frumento nell'inverno *rabi*»¹²⁵.

Ma torniamo alla rivoluzione agricola degli Arabi.

Due sono i segreti, come ci svela Watson, che hanno reso possibile il radicamento di queste colture.

In primo luogo, tutto questo è il risultato di un'opera collettiva, nella quale entrano le famiglie più facoltose con le loro risorse disponibili e investite in una realtà sociale che difficilmente conosce il latifondo che invece prevarrà poi nel Medioevo alla crisi della presenza araba; entrano i contadini e le abilità del saper fare degli artigiani.

Ed entra il ruolo dello Stato che diventa riferimento per la realizzazione delle infrastrutture più importanti e che spinge affinché non vi siano terreni abbandonati non coltivati. È così che tutto il sistema di tassazione viene finalizzato a sostenere la diffusione delle coltivazioni in modo che i contadini che realizzavano sui propri fondi opere di irrigazione, di sollevamento delle acque, anche con mulini che infatti si diffondono significativamente, pagava in tasse un ventesimo del prodotto contro l'ordinario 10 per cento. Ed è così che un fondo abbandonato, coltivato per tre anni di seguito diventava proprietà di chi quella terra la lavorava.

E così come gli Arabi avevano ereditato poco dalla crisi dell'Impero romano che si era andato sfaldando nei secoli immediatamente precedenti il loro arrivo, così con la loro crisi essi lasciano spazio al prevalere di culture nordiche che non comprendono fino in fondo il valore di quel che trovano, spesso abbandonando e demolendo quel che era stato costruito.

Eccola dunque una storia tutta da conoscere e sulla quale compiere più di una riflessione.

In secondo luogo la disponibilità di acqua a cui l'ingegneria araba si presta con cura: canali, di superficie e sotterranei; deviazioni; argini... tutto serve per rendere disponibile in gran quantità questa preziosa risorsa sia per le coltivazioni che per la bellezza delle dimore private e pubbliche, di cui i giardini dell'Alhambra sono una delle testimonianze più vivide.

Rivoluzione quindi non solo per la varietà di piante introdotte ma anche per l'aver ricompreso anche il tempo più caldo, quello estivo, nella sua dimensione utile per produrre cibo. Quell'estate dove invece prima

si coltivava poco o niente, fondamentalmente cereali poveri, per il caldo e per la minore disponibilità di acqua, diventa in questo modo, con queste colture che si raccolgono nella stagione calda, dal grano duro agli ortaggi alla frutta, ora diventa ricca di prodotti per un secondo raccolto annuale, esattamente come avveniva in India dove avveniva che, come ci racconta proprio Ibn Battuta.

Gli indiani seminano due volte all'anno: nella stagione delle piogge, durante il gran caldo estivo, è la volta delle sementi d'autunno, che si mietono 60 giorni dopo. Fra le sementi autunnali ricordiamo quella più diffusa, il *kudhrù*. Che è una varietà di miglio. E poi il *qual*, che assomiglia all'*eneli* (nota termine berbero che designa un tipo di miglio dal nome scientifico *Pennisetum thipoydeum*), e il *shamakh*, il cui seme è più piccolo di quello del *qual* e spesso cresce senza essere stato seminato. Il *shamakh* è il cibo dei devoti, delle persone pie, dei faquir e dei poveri che vanno a raccogliere quello selvatico: nella mano sinistra tengono una gran cesta nella quale fanno cadere i semi battendoli con un frustino che impugnano con la mano destra, e ne raccolgono quanto basta per tutto l'anno. Il seme del *shamakh* è piccolissimo e dopo averlo raccolto e fatto seccare al sole lo si pesta in mortai di legno finché la buccia salta via e resta una farina bianca con cui si fa una pappetta densa. Poi spesso fanno cuocere questa pappetta con del latte di bufala, ed è migliore cucinata così che impastata a fare il pane: io ne ho mangiata tantissima, in India, e mi piaceva molto...

...l'orzo in India non è molto nutriente e perciò le bestie mangiano il *mut* oppure ceci schiacciati e messi a bagno nell'acqua... Questo per quanto riguarda le sementi d'autunno. Quando, 60 giorni dopo la semina le mietono, è la volta delle sementi di primavera – grano, orzo, ceci, lenticchie – che vengono piantate negli stessi campi dove erano cresciute quelle d'autunno, perchè in India la terra è buona e generosa.

Quanto al riso, gli indiani lo seminano tre volte l'anno ed è uno dei cereali più coltivati. Infine, tra le sementi d'autunno di cui abbiamo parlato vanno ricordati anche il sesamo e la canna da zucchero.¹²⁶

E senza dimenticare il contributo fondamentale che dall'India è venuto alla cultura scientifica.

I primi califfi abassidi invitarono dall'India matematici indii perchè insegnassero a corte, e furono proprio questi ultimi a introdurre il sistema decimale posizionale conosciuto come numeri arabi. Nell'850 il grande matematico, astronomo e geografo persiano Muhammad al-Khwarizmi fuse le teorie di Euclide con la scienza matematica indu producendo sviluppi importanti nell'algebra e nella trigonometria: equazioni lineari e di secondo grado; soluzioni geometriche; le tavole delle funzioni goniometriche. Dal nome al-Khwarizimi deriva peraltro il nostro termine algoritmo, vale a dire una sequenza di ragionamenti concatenati e atti a risolvere un particolare problema. Nel medesimo secolo, a Baghdad, apparve per la prima volta nei libri di matematica lo zero, forse una invenzione locale o un concetto numerico importato dall'India.¹²⁷

Ma in questa sorta di viaggio nello spazio, e nel tempo, **recuperiamo – dopo il racconto *in differita* di Matvejevic e Watson – il racconto *in diretta* che ce ne ha lasciato Ibn Battuta.**

Proviamo ad immaginarlo per un momento questo Mediterraneo, questa Ecumene islamizzata che dura tanti secoli che accomuna popoli, genti, culture, storie che per il più del tempo rimangono frazionate e divise eppure tali da condividere una religione, una visione del mondo in qualche modo, una lingua anche.

Doveva apparire un giorno come gli altri quello che portò il 14 giugno del 1325 un giovane di 21 anni a partire da Tangeri. Eppure non lo fu per un viaggio che, iniziato quel giorno, si sarebbe concluso il 6 novembre 1349. 24 anni in viaggio su carri, dromedari, cavalli, barche, navi, a piedi. Migliaia e migliaia di chilometri, 120.000 sono stati calcolati. Incontrando e conoscendo migliaia di persone. Avvicinandosi

agli usi e costumi di decine di paesi, Stati, emirati, sultanati, tribù: 44 Stati equivalenti di oggi. Sposandosi dieci volte. Questo giovane si chiama Abu 'Abd Allah Muhammad ibn Battuta. Di origine berbera e appartenente ad una famiglia di giuristi.

Nel Medioevo arabo il *viaggio* – tra XII e XIV secolo un genere letterario nel vero senso della parola – divenne un modo di essere dell'Islam, incentrato in primo luogo verso i luoghi sacri di quella religione, a cominciare dal pellegrinaggio alla Mecca.

E già nel X secolo il viaggio (*risala*) costituisce una tappa preliminare, e in pratica imprescindibile, per rendere credibili le opinioni. Il pane diventa anche importante nella definizione dell'idealtipo di viaggiatore del Mediterraneo nella cultura araba in particolare... Ibn al-Faqih scrive: «Chiedete il vostro pane quotidiano andando lontano perché, se non guadagnerete molto denaro, acquisirete molta ragione»¹²⁸.

E così parte anche ibn Battuta, solo verso i luoghi sacri all'inizio salvo poi, in Egitto, ad Alessandria, raccogliere l'ispirazione di dovere viaggiare e conoscere l'intero mondo.

Sviluppata in questo grande spazio, in questa *dar al-Islam*, casa dell'Islam, che raccoglie arabi, berberi, turchi, mongoli, persiani, indiani, cinesi, andalusi, somali, nigeriani, maliani, era l'idea dell'accoglienza dei pellegrini, dei viaggiatori. E così, lungo tutto il percorso, vive una rete estesa di *zawiya*: caravanserragli, luoghi di accoglienza, fino a veri e propri monasteri e madrase. Utili per accogliere i pellegrini ma anche per controllare l'arrivo nei propri confini, di stranieri.

Scontri, tensioni, lotte ma anche convivenze, impegni comuni in questo grande spazio. Anche tra le diverse religioni, praticamente tutte presenti lungo il suo cammino.

Fino ad un episodio toccante che lui ci racconta e che viene dalla Siria. Siamo a Damasco. È il 1348 e la grande Peste nera sconvolge il Mediterraneo.

Per fermarla allora, disperati, nella capitale siriana,

«...uscirono fuori a piedi – gli emiri addirittura scalzi – con in mano il Corano. Tutti gli abitanti della città, uomini e donne, piccoli e grandi, si unirono a loro: parteciparono anche gli ebrei con la loro Torah e i cristiani con il loro Vangelo, accompagnati da donne e bambini e ognuno piangeva, implorava e supplicava Dio in nome dei propri libri e dei propri profeti...Allora l'Altissimo alleviò la loro sofferenza»¹²⁹.

Avessimo oggi la forza, di fronte ai mali del mondo, alle sue ingiustizie, alla guerra, di camminare e di pregare tutti insieme, a prescindere dalle religioni di appartenenza, per tutti quelli che ce le hanno, ed anche per quelli che non le hanno: Dio sicuramente ascolterebbe. Oggi come allora.

Straordinario davvero è il racconto che ci fa Ibn- Battuta. Un racconto di usi, costumi, storia, luoghi, paesaggi, antropologia, vita delle istituzioni e delle corti, elementi degli scambi economici e, molto anche, di agricoltura, piante, frutti, alimentazione, cibo, cucina.

È su questo ultimo, con riferimento a grani e pani, che ci soffermeremo ora, facendo parlare direttamente lui.

Dal grano una confettura dolce

«Da queste parti, tra l'altro, con il grano fanno una specie di miele, la cosiddetta *al-na'ida* che si vende nei mercati del Cairo (confettura dal sapore molto dolce ottenuta da chicchi di grano ammorbiditi per qualche giorno nell'acqua, poi seccati, pestati e cotti, senza aggiunta di zucchero o miele)»¹³⁰.

Il pane d'orzo segno d'accoglienza a Damasco

«...l'altro gli preparò una zuppa, poi sgozzò un pollo e glielo servì con pane d'orzo»¹³¹.

Abitudini della Mecca. Ragazzi trasportano cereali

«Un'altra loro buona abitudine è che i ragazzini orfani se ne stanno seduti al mercato ognuno con due ceste, una grande e una piccola... Quando un meccano va al mercato e compera cereali e carne e verdure, consegna il tutto a uno di questi ragazzini, il quale mette i cereali in una cesta, la carne e le verdure nell'altra, e porta la spesa a casa di quell'uomo perché con essa gli preparino il pasto – e intanto quello va a compiere i *tawaf* e sbriga i suoi affari. Non vi è memoria di un solo ragazzo che abbia mai tradito la fiducia accordatagli: tutti consegnano sempre il loro carico perfettamente intatto e vengono pagati con qualche moneta»¹³².

Camminando a piedi per la Siria, passa

«accanto a dei giardini, sotto le palme che proteggevano dal sole il passante dal lato destro come da quello sinistro, mentre alla loro ombra i commercianti vendevano il pane e i datteri»¹³³.

Condividere il pane a Esfahan

«Se qualcuno, per esempio, invita un amico, gli dice: «Vieni da me a mangiare *nan* e *mas* (cioè nella loro lingua pane e latte cagliato)»¹³⁴.

A Sinjar, a nord di Mosul: curdi temerari e generosi.

Il pane d'orzo

«Quanto agli abitanti, sono curdi, uomini temerari e generosi e fra quanti vi ho incontrato ricordo il pio e devoto Abd Allah al-Kurdi, un grande *shaykh* autore di fatti miracolosi, che a quanto dicono riesce a digiunare per quaranta giorni, mangiando poi non più di mezzo pane d'orzo»¹³⁵.

Sawakin: latticini di capra e miglio a seme grosso

«Una grande isola a circa sei miglia dalla costa, su cui non crescono né piante né grano, non c'è nemmeno l'acqua...(alla mancanza si fa fronte con pozzi di acqua piovana). Possiede...un gran numero di capre da cui

si ricavano burro e latticini (*alban*) che vengono in parte esportati alla Mecca così come alla Mecca si esporta il cereale tipico dell'isola, una sorta di miglio a seme grosso detto *juriur*»¹³⁶.

Ad Aden non crescono cereali

«Qui non crescono né cereali né piante e non c'è acqua: hanno sì una serie di cisterne per raccogliere quella piovana, ma sono lontane e spesso i beduini ne impediscono l'accesso ai cittadini per poi imporre loro un pedaggio in pezze di stoffa e danaro. In questo porto dal clima torrido approdano le grandi navi dei mercanti indiani provenienti da Cambay, Tana, Quilon, Calicut, Fandaraynà, al-Shalivat, Mangalore, Faknur, Honavar, Sindabur (Goa) e altri posti ancora e vi risiedono pure molti mercanti indiani e egiziani»¹³⁷.

L'Oman, le donne e il pane

«In questo paese cuociono il pane un sola volta alla settimana, preparando in un sol giorno quanto serve anche per gli altri sei, e quel giorno, quindi, gli uomini ci portavano in dono un po' di pane caldo con una salsa deliziosa dicendo: "Ve lo mandano le donne in cambio di una preghiera"»¹³⁸.

I Turchi non mangiano pane ma i vermicelli...

«I turchi non mangiano pane né altri cibi solidi, ma preparano una zuppa a base di un cereale tipico delle loro parti, il cosiddetto *duqi* (nota: *duqi*=riso forse qui usato per indicare un tipo di miglio). Che viene cotto nell'acqua bollente con l'aggiunta, se ne hanno, di qualche pezzo d carne. Ognuno riceve la sua parte in una ciotola, ci versa sopra un po' di latte cagliato e lo mangia bevendoci insieme del latte di giumento, in turco *kimiz*. O ancora preparano un piatto chiamato *burkhani*, che consiste in pezzi di pasta di pane forati e cotti nel latte cagliato. Coi semi del cosiddetto *duqi* fanno anche una bevanda fermentata, però considerano riprovevole il consumo di dolci: una volta, durante il Ramadan, ero dal sultano Ozbek e ci fu servita carne di cavallo – che è quella che mangiano più di tutte – come di montone e *rishta*, un piatto a base di vermicelli di pasta cotta da mangiarsi con il latte cagliato».¹³⁹

Il sultano di Delhi

«Al palazzo del sultano ci sono due tipi di pasto: quello privato e quello pubblico. Il primo è il pasto del sultano che ha l'abitudine di consumarlo

nella sala delle udienze con i suoi commensali, ovvero gli emiri più intimo... A volte, per rendere particolare onore a qualcuno dei presenti il sultano prende una ciotola, vi mette dentro un pezzo di pane e gliela porge: quello allora la prende e, tendendola con la mano sinistra, fa una riverenza e abbassa la mano destra fino a terra...»¹⁴⁰.

L'accoglienza del sultano

Quella prima notte ci mandarono due uomini, il mulinaro (detto in persiano *khar-as*) e il macellaio (*jazzar*) (che qui chiamano *qassab*), e ci dissero di prendere una certa quantità di farina dal primo e altrettanta di carne dal secondo perché in India vige l'usanza di dare carne e farina in peso uguale...Poi stabilirono il dono che ci avrebbe elargito il sultano in segno di ospitalità: 1000 *ratl* indiani di farina, di cui un terzo di *mira* (o fior di farina) e due terzi di *khuskhar* (o farina macinata in modo grossolano) e poi 1000 *ratl* di carne¹⁴¹.

Nell'India del sud il pane come viatico...

«arrivammo a Mawri, una cittadina provvista di bellissimi mercati dove incontrai il santo e anziano *shaykh* Qutb al-Din, detto Haydar al-Farghani, che era malato ma mi benedisse e mi diede un pane di orzo come viatico»¹⁴².

Gli alberi delle Maldive e i vermicelli che piacevano a Inb Battuta

«L'albero più diffuso su queste isole è la palma da cocco... Fra le piante che crescono alle Maldive, infine, citiamo ancora il *jamun*, il cedro, il limone e la colocasia dalle radici della quale si ricava una farina che viene usata per preparare dei vermicelli di pasta da cuocere nel latte di cocco: è un piatto buonissimo, e poiché mi piaceva molto lo mangiavo spesso»¹⁴³.

8. Passato e presente. E futuro?

Potremmo continuare in questo viaggio nel tempo, nello spazio e nei profili di significato ma, magari non escludendo di riprendere il cammino in futuro, posso ben fermarci qui, grato anche a Città della Scienza per la possibilità che ho avuto in questi ultimi anni di approfondire questi temi, anche in chiave di studio e di didattica in decine e decine di incontri con tanti studenti.

Chiudo ponendo una domanda di fondo: ma di questa storia, così ricca e plurale che, a partire dal grano e dal pane, lega produzione del cibo a vita, cultura, saperi, scambi, conoscenza, natura – e di cui noi abbiamo ricostruito solo qualche frammento da un mare enorme che è affascinante attraversare – quanto ci rimane?

La risposta non potrebbe essere più netta: sul senso di tutto questo, sulla sua vitalità è in atto uno scontro asprissimo che minaccia di tutto travolgere.

Forze potenti, intimamente legate alla natura del capitalismo contemporaneo, alimentano un modello di società, di sviluppo, di cultura nel quale il legame tra cibo e vita è già in larga misura spezzato.

Oggi, con l'agricoltura e i sistemi di allevamento intensivi; con la costruzione della produzione di cibo come produzione di mera merce che deve sottostare unicamente al calcolo economico e alla legge del massimo profitto possibile; con l'universalizzazione di una logica estrattiva che succhia energia e risorse dall'ambiente e che è vocata non come incidente ma strutturalmente ad invadere ogni ambito naturale siamo addirittura oltre il solo spezzarsi di quel legame. Spezzarsi che già da solo rappresenta un fatto dalla portata enorme.

Ma il dato nuovo degli ultimi decenni che emerge con sempre maggiore forza ed evidenza è che quel legame si è addirittura materializzato nel suo opposto: per produrre cibo si ‘uccide’, per generare vita si procura morte: si avvelena la terra con i pesticidi e così la si rende sterile; si avvelena la falda acquifera; si ammorbata l’aria; si costruiscono in laboratori genetici semi progettati per non riprodursi negando così la vita al simbolo della vita e della riproduzione. Emblema estremo di quella guerra al pianeta e all’ambiente di vita, umano e non umano, che lo sviluppo ultimo ci presenta come sua caratteristica prevalente.

In tutto questo si esprime l’idea di una “Natura” inerte, per dirla con Amitav Gosh, solo da assoggettare e spoliare, magari insieme alle sue creature ritenute ‘inferiori’.¹⁴⁴

Cosa è se non questo l’affermazione come modello dominante e prevalente appunto quello di un cibo, e di una terra, inondati di chimica di sintesi, di pesticidi, di fertilizzanti artificiali, di OGM; di promotori della crescita, di ormoni e antibiotici per gli animali; di fake food, come dice Vandana Shiva, prodotto nei laboratori e che quindi diventa ancor più junk food?

E per chi è questo cibo che attraverso i marchi globali, si esporta con lo stile di vita che propugna dalle vecchie metropoli alle nuove megalopoli del mondo, a tutte le latitudini?

Questo sistema di produzione del cibo viene giustificato dai bisogni di una popolazione crescente, 8 miliardi di abitanti della terra.

In verità esso è invece per i suoi più poveri e per quelli che pur non essendo poveri non hanno ancora guadagnato la consapevolezza necessaria della posta in gioco.

Non è un caso che proprio in questo tempo in cui c’è tanto cibo così a buon mercato per tutti che i morti per fame e il numero dei sottoa-

limentati sia dopo tanto tempo tornato a crescere nel Mondo raggiungendo quasi il miliardo.

Allora, non è vero che questo sistema intensivo – di cui ci occupiamo in diversi saggi successivi che sono raccolti in questo volume – sia vocato a soddisfare primariamente questo bisogno, perché nel suo costituirsi sconvolge sistemi di produzione locale, devasta l'ambiente, costringe alla monocoltura e alla dipendenza alimentare dove prima c'erano biodiversità e capacità di produrre cibo sufficiente per se', creando nuovi sradicati che affollano le megalopoli e le correnti migratorie.

Junk e Fake Food si presentano sempre più come il moderno cibo per le masse popolari. Una rinnovata faglia di classe si legge attraverso il cibo che attira direttamente perfino i protagonisti delle piattaforme digitali come è il caso di Bill Gates che con la sua Fondazione diventa proprietario di circa 100 ettari di terreno agricolo, moderno latifondista globale.

Ed ecco anche dove la modernità si incontra con il passato mai superato, dei signori della terra, dei novelli grandi latifondisti rappresentati da singole famiglie, da società globali, perfino da Stati: *land grabbing* si chiama, rapina di terra di cui l'Africa è fatta oggetto da parte di chi in questo modo a quel continente non vuol lasciare niente, neanche la terra.¹⁴⁵

Con **Francesco De Martino** possiamo ben dire che: «La povertà e la fame per gli uomini sono uguali in tutte le epoche!»¹⁴⁶.

Piero Camporesi mai dimenticato e sempre troppo poco conosciuto storico dell'alimentazione ci ha lasciato una descrizione vivida di questa faglia, di questa linea di rottura interna alle società:

«Non esiste infatti nella storia dell'uomo qualcosa che sia tanto profon-

damente segnato dal divario classista quanto l'alimentazione, la quale a sua volta condiziona la qualità della cucina oltre che l'abbondanza e la varietà della mensa. La storia del pane traduce in termini alimentari una lunghissima battaglia di classe (una battaglia fatta anche d'interminabili stagnazioni), indicando senza possibilità d'equivoci i due opposti versanti: pane bianco di frumento per le 'bocche da pane' cioè per i ricchi e per i cittadini, pane scuro, nero, meno nero, nerissimo per le 'bocche da biada', i contadini, e in parte il proletariato urbano»¹⁴⁷.

Potremmo solo osservare che in questo tempo nostro, contemporaneo, la guerra dei ricchi nei confronti dei poveri è diventata così ossessiva e generale che ha condotto i ricchi stessi ad impossessarsi del cibo dei poveri lasciando ad essi invece il proprio scarto diventato per loro inservibile.

Ed è di pane che stiamo parlando. Quel pane nero, ricco di impurità ma anche di fibre, è oggi diventato oggetto del desiderio per le diete nutraceutiche e ricche di fibre dei ricchi mentre quello che era il loro pane bianco, desiderato per millenni dai poveri, è diventato pane quotidiano per i poveri che si devono accontentare del pallore cadaverico delle farine devitalizzate dell'agricoltura intensiva. Così quello nero costa tanto. E quello bianco è diventato pane da quattro soldi per davvero.

Perfino la pasta, diventata simbolo della cucina italiana, per lungo tempo è stato invece, come ci racconta **Marino Niola** «cibo povero per eccellenza, da mangiare addirittura con le mani, come faceva il popolo a Napoli nell'Ottocento che si sfamava con gli spaghetti venduti per le strade da uno e da due soldi». E su questi temi, contributi importanti sono venuti anche da **Elisabetta Moro** sulla Storia della Dieta Mediterranea come da **Fabrizio Mangoni** nella sua instancabile opera di scoperta delle influenze mediterranee della nostra gastronomia.¹⁴⁸

L'ingiustizia che si traduce intanto nella classica 'mancanza' e, dunque, nella fame, nella malnutrizione e nelle morti per fame che coinvolgono soprattutto i bambini: povertà tornata a crescere come abbiamo visto.

Ma poi c'è oramai un'altra ingiustizia, che è quella che il cibo buono,

di qualità, nutriente per davvero, biologico, nutraceutico, saporito naturalmente diventa sempre più appannaggio di chi più ha, sempre meno accessibile ai più. E i più, appunto, devono accontentarsi del cibo industriale, dell'agricoltura e degli allevamenti intensivi di cui la Grande Distribuzione Organizzata si presenta come piazza di spaccio legalizzato: piazza di spaccio legalizzato di quello che gli Americani, che se ne intendono, definiscono come junk food che riempie i nostri carrelli della spesa con il suo portato di zuccheri raffinati, di sale smodato nelle quantità, di grassi spesso idrogenati e trans, di residui di pesticidi e di medicinali.

Un altro dei capovolgimenti di valore e di significati della contemporaneità.

Capovolgimento non meno forte di quello su cui ci invita a riflettere **Predrag Matvejevic**:

«Per lungo tempo, e da qualche parte fino a oggi, il pane è stato il principale alimento dell'uomo. Quello che si mangiava insieme era un'aggiunta, un accessorio: il companatico. I ruoli sono mutati: il pane nei tempi nuovi è diventato sempre più un contorno. È una delle differenze da cui il mondo dei poveri si distingue da quello dei ricchi: i primi ne vogliono sempre di più, gli altri vi rinunciano volentieri»¹⁴⁹.

Eppure, come ricordava **l'Abate Galiani**, «...gli uomini finché non potete impedirglielo, seguono il pane ovunque esso sia..»¹⁵⁰.

Perché «Mangiare pane o non mangiarne non è questione di gusto, di capriccio né di lusso; è una necessità di tutti i secoli di tutti i tempi». Per quelli che meno hanno appunto.¹⁵¹

Queste farine e semole candide dunque sono l'emblema di un modello malato e che ammala.

Esse hanno un dopo, pani e paste e pizze e focacce...

Ed hanno un prima, il grano da cui provengono.

E poco come il grano oggi ci parla di dove la *malattia* sia giunta.

Ed anche questa è una storia tutta da conoscere.

I due terzi dei semi di cereali del mondo sono appannaggio di pochi gruppi economici globali.

E non decidono solo il tipo di seme che va piantato, ma anche come va coltivato, di che supporti chimici necessita in termini di fertilizzanti e pesticidi, le rese per ettaro.

Nelle loro mani il contadino scompare come figura depositaria di saperi e abilità, di capacità di interagire con la natura e i suoi tempi. Diventa un mero ingranaggio di un organismo produttivo.

Cioè si inibisce del contadino, che appunto smette di essere tale, proprio la sua caratteristica fondamentale e che viene così ben descritta da **van der Ploeg**:

« La peculiarità dell'agricoltura contadina è, pertanto, il ricongiungimento di autonomia e progresso attraverso un processo di co-produzione tra uomo e natura. La natura, ossia terra, animali, piante, acqua, biologia del suolo e cicli biologici, è usata per creare e sviluppare una base di risorse che è integrata da lavoro, investimenti, conoscenza...»¹⁵².

Questa inibizione è il risultato dell'esercizio nei fatti di un vero e proprio potere imperiale. Come anche Carlo Petrini e tutta l'esperienza di Slow Food ci hanno insegnato a vedere.¹⁵³

Poteri imperiali che, per dirla con **Carmine Nardone**, appunto, «espropriano con la violenza quelle figure come i contadini che per

millenni hanno garantito l'equilibrio ecologico dei territori e sfamato con il loro lavoro l'umanità»¹⁵⁴.

I padroni dei semi e dei pesticidi

Fino al 2015 i 'proprietari' dei due terzi dei semi erano 5 a livello mondiale. E già mi sembra un dato impressionante.

Monsanto negli USA rappresentava il 26% del totale. Sempre negli Usa Du Pont oltre il 18% e Dow oltre il 3%. Syngenta in Svizzera oltre il 9% e Bayer in Germania oltre il 3%.

Questa fotografia, ripetiamo, già impressionante, cambia rapidamente negli ultimissimi anni.

In primo luogo Du Pont e Dow si fondono creando un unico gruppo globale.

Da 5 passiamo a 4 così.

Poi è la volta, da poco completato il processo, di Bayer che acquisisce addirittura Monsanto.

E così, da 4 passiamo a 3.

Da ultimo, Chem China, a dimostrazione del nuovo potere economico e finanziario globale di quel paese, acquisisce Syngenta.

C'erano una volta un americano, un tedesco e un cinese...E controllavano i semi del mondo...

Come se non bastasse parliamo degli stessi signori proprietari dei pesticidi: Bayer-Monsanto da sola rappresenta quasi un quarto del mercato globale. Con Monsanto Bayer ha fatto proprio anche il glifosato

sul cui uso, guarda un po', l'Europa tentenna nel divieto sacrosanto di utilizzarlo.

Syngenta da sola rappresentava un altro quarto del mercato dei pesticidi che sarà diventato nel frattempo non meno del 40% dopo l'acquisizione ad opera di Chem China.

E ovviamente, questi grandi conglomerati globali esercitano un potere che gli deriva dalla propria forza economica e finanziaria: ad esempio Bayer-Monsanto è un gruppo da oltre 60 miliardi di dollari di fatturato. Circa 150.000 dipendenti, sedi e stabilimenti in decine di paesi del mondo.

E così, il peso della azione di lobbying di questi colossi imperiali sui Parlamenti e Governi è fortissima e ottengono norme e leggi e accordi commerciali che garantiscano i loro affari, i loro diritti intellettuali sulla assurda brevettazione della natura, la loro induzione a processi di regolamentazione asfissiante tesi a inibire la soggettività autoproduttiva dei contadini nella conservazione, moltiplicazione e diffusione di semi espressione della più grande biodiversità.

Negli Stati Uniti, solo per dare un'idea dei 'rapporti di forza', il Center for Science in the Public Interest, considerata la principale controparte dei colossi dell'agribusiness ha speso, in un anno, 70.000 dollari per contrastare i messaggi dell'industria alimentare. I lobbisti della sola carne spendono 70.000 euro ogni 13 ore a sostegno dei loro interessi... E ho detto tutto.¹⁵⁵

Del resto, basta vedere la battaglia che tutti i movimenti più avanzati conducono contro la brevettabilità delle risorse naturali e per la diffusione dei semi per rendersene conto: a cominciare da **Slow Food** e da **Navdanya** (9 semi, appunto), fondata da **Vandana Shiva** e che dall'India agisce a livello internazionale https://www.fondazione-slow-food.com/wp-content/uploads/2016/11/ITA_position_paper_semi-1.pdf e <https://navdanyainternational.org/it/>).

I padroni dei cereali

La sciagurata invasione dell'Ucraina ad opera della Russia, oltre a tutte le tragedie dirette proprie di una guerra ha fatto emergere il grande tema del grano e della sua commercializzazione visto che il paese invaso è uno dei principali esportatori di cereali al mondo. Ed è proprio da qui che ha preso le mosse questo nostro racconto.

Ma la crisi del grano, per come è stata definita, ha fatto emergere un'altra realtà che si è cercato di mascherare con la guerra ma che con la guerra aveva ed ha ben poco a che fare.

Il blocco delle esportazioni di grano da Odessa ha sicuramente rappresentato un problema di non poco conto soprattutto per alcuni paesi, africani in primo luogo.

Ma quella mancanza di grano così come il raddoppio del suo prezzo hanno ben poco a che vedere con la guerra: ci si presenta qui il quadro di un altro degli effetti della logica imperiale dei grandi gruppi globali del cibo.

Se i semi hanno quei pochi protagonisti che abbiamo visto, il commercio dei cereali, se possibile, ha un quadro ancora peggiore.

L'Ucraina produce all'anno poco meno di 85 milioni di tonnellate di cereali e ne esporta poco più di 60. Di questi cereali, circa 30 milioni di tonnellate sono di grano. All'invasione russa l'Ucraina aveva già esportato circa 24 milioni di tonnellate della sua produzione. Il grosso era già arrivato a destinazione quindi. Non è per quei 6 milioni di tonnellate bloccate che si può giustificare dunque la crisi del grano.

Vediamo quindi più da vicino.

Nel mondo si producono in un anno circa 2 milioni e trecentomila tonnellate di cereali. Di questi sono grano 780 milioni di tonnellate o poco più. Lo stock conservato è pari a 276 milioni di tonnellate, più di un terzo della produzione totale.

E perché allora, nei momenti più caldi il prezzo del grano è schizzato da poco più di 250-280 dollari a tonnellata ad oltre 420-450?

La ragione è semplice e anche qui ha agito la leva speculativa, non dissimile a quella dei prodotti energetici anche se questa è rimasta più nell'ombra.

C'è una ragione speculativa finanziaria: si scommette con i futures vergognosamente perfino sul grano, sull'aumento del suo prezzo e poi questa 'speranza' è di quelle che si autoavverano per assicurare i guadagni più alti.¹⁵⁶

E così, allo stesso modo, seconda ragione dell'incremento dei prezzi, i depositi dei signori del grano sono rimasti pieni e sostanzialmente intoccati proprio per far salire il prezzo per poi riaprirsi con il contagocce: e nessuno ci toglie dalla testa che vi sia un rapporto stretto tra prima e seconda speculazione.

E chi sono i protagonisti? Qui la concentrazione è ancora più alta rispetto a quella dei semi e tocca circa i quattro quinti della commercializzazione mondiale di cereali, grano compreso.

Qui sono quattro i protagonisti storici più uno nuovo.

Ed è così che nascono le A,B,C,D, dalle iniziali delle società: c'erano una volta tre americani, ADM, Bunge, Cargill; un francese Dreyfus. A loro, anche in questo caso e di recente, si aggiunge un cinese, COFCO.

I tre americani rappresentano un fatturato di poco meno di 300 miliardi

di dollari mentre il francese giunge a più di 60. Insieme, 230.000 dipendenti sparsi nel mondo in centinaia di aziende collegate.

I padroni dei prodotti finiti a base di cereali e i loro distributori

Semi, grano e cereali. E farine con cui si fa il 60,70% di quello che viene confezionato e che contiene cereali e zuccheri e che arriva a noi distribuito nei moderni canali di distribuzione.

Questo 60,70% appartiene a non più di una decina di grandi brand della trasformazione mondiale, altro pezzo dell'impero del cibo, che posseggono, ciascuno, centinaia di marchi di singoli prodotti trasformato che finiscono nelle nostre mani e sulle nostre tavole: merendine e dolci confezionati; snack salati; gelati, bevande...

Se invece dai derivati dei cereali ci spostassimo ai trasformati della carne il quadro sarebbe, se possibile, di ancora maggiore concentrazione.

Ci sono 3 grandi della carne bovina al mondo, Tyson Foods e Cargill, che ritroviamo anche qui, americane e JBS – colosso brasiliano della carne e potente sponsor della deforestazione dell'Amazzonia per far posto a coltivazione di soia per alimentare bovini e ai loro allevamenti. JBS ha poi una passione per l'Italia dove ha acquisito marchi di non poco conto come Rigamonti ex nostro leader per produrre bresaole e il King's Group con i suoi San Daniele Dop.¹⁵⁷ I tre marchi citati rappresentano insieme l'80 % del mercato dei bovini. Per darvi un'idea di cosa parliamo: Jbs da sola macella ogni giorno 75.000 bovini, 115.000 maiali, 14.000.000 di polli.¹⁵⁸

Come viene distribuito tutto questo? Come arriva a noi? Ecco il sistema della Grande Distribuzione Organizzata che carica nei suoi scaf-

fali un po' di prodotti civetta del territorio e un po' di qualità che non può mancare per veicolare invece massicciamente i prodotti del complesso imperiale del cibo, volendo usare ancora questa espressione che troviamo felice.

Un caleidoscopio di colori per le confezioni, con abbondanza di packaging inutile che appesantisce il nostro sistema dei rifiuti.

Questo cumulo di rifiuti rappresenta, tra le altre cose, un ulteriore aggravamento dell'impatto ambientale che questo sistema genera con un costo non secondario che peraltro pesa sulle nostre tasche sotto forma di costi di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, la TARI.

Nel mondo i Grandi della distribuzione si chiamano Metro, Tesco, Walmart e in Italia, Coop, Conad, Esselunga insieme a tutti gli altri protagonisti con logica non dissimile, e più ancora con i Discount.

E se vogliamo dirci la verità per davvero, la stessa Eataly, nata con ben altri propositi sbandierati, delle promesse iniziali ha sostanzialmente mantenuto solo l'inaccessibilità ai più dei suoi prezzi...

Ebbene, dimentichiamoci quindi la libertà di scelta a valle di questo sistema: è una pura finzione con alle spalle livelli così elevati di concentrazione che però, per essere accettata, ha bisogno di nascondersi dietro l'esplosione di mille marchi e di mille colori, con pochi 'grandi vecchi' alle spalle.

Come per i derivati processati della carne ad esempio ed anche con buona parte di quella fresca: il 60% dei prodotti a base di carne sugli scaffali dei supermercati del mondo provengono dai colossi americani e brasiliano di cui sopra.¹⁵⁹

Su questi ed altri aspetti del sistema globale di produzione del cibo trovate spero spunti ulteriori dai saggi successivi, anche con riferimento alle alternative non solo necessarie ma anche possibili, in crescita per fortuna a partire da un livello sempre più esteso di consapevolezza e di conoscenze.¹⁶⁰

In conclusione quel che vogliamo affermare è che anche da questo versante, quello della produzione di cibo, viviamo la insostenibilità di un intero sistema.

E se fino ad ora l'azione di saccheggio dell'ambiente ha garantito margini di espansione ad esso, avendo già raggiunto il limite non valicabile dei cambiamenti climatici.

Ma quel che regge sempre meno è questo voltarsi contro la vita del cibo.

Per noi umani è una deprivazione, uno spossessamento, una insopportabile ingiustizia. E così in modo sempre più forte deve essere vissuta. Questa consapevolezza è la prima condizione per giungere alla necessaria alternativa.

Per dirla con Piero Bevilacqua dal suo recentissimo e importantissimo lavoro, si confrontano due verità. La prima:

«Non esiste... ambito dell'economia del nostro tempo, come l'agricoltura, che mostri così nitidamente, in tutti gli angoli del pianeta, l'insostenibilità ambientale, economica, sociale, culturale del modo di produzione capitalistico».

Ma anche la seconda:

«Non esiste sulla Terra altra economia, come l'agricola, che non dia prove dell'esistenza di una costellazione di modelli e di percorsi alternativi, operanti da decenni, che vanno cambiando non solo il modo di produrre alimenti ma anche il rapporto tra gli uomini e la natura, e degli uomini tra loro».¹⁶¹

E allora, per tornare alla domanda da cui ha preso le mosse questo ultimo capitolo, la partita non è persa.

Le forze e le energie per sostenere l'indispensabile rottura con questo presente e segnare una svolta per il futuro ci possono essere.¹⁶²

Dipenderà molto anche dal se e dal come nuove sensibilità culturali, sociali, generazionali sapranno affermarsi e prevalere nell'Occidente e nel Mondo. Anzi, potremmo dire, dipenderà anche se da qui, dal cuore di un Occidente in crisi, si saprà guardare, finalmente, al resto

del Mondo, alle culture e alle storie altre: lì c'è molto da imparare anche per noi.

E dal come tutto questo saprà segnare di se' quelle necessarie nuove soggettività politiche, nazionali e internazionali, senza le quali ogni discorso diventa difficile.

In questo lavoro che si può ben definire di *alternativa di sistema*, tutte le storie, tutte le culture del passato e del presente ci servono, sono utili, perché ci aiutano a collocare i punti di rottura intervenuti e a ricostruire i necessari fili di consapevolezza.

La cultura tutta è una ricchezza di cui non possiamo fare a meno. Nessun vagheggiamento del bel tempo che fu o per impossibili ritorni al passato. Un passato segnato peraltro proprio nel rapporto con la terra da sfruttamenti e servaggi insopportabili che non a caso invece ritornano sotto forma di lavoro migrante proprio nel sistema attuale.

La ricchezza di culture e storie, che abbiamo posto al centro di questo lavoro, rappresenta uno dei tratti irrinunciabili di una giusta modernità che sappia, liberando se' stessa dai vincoli asfissianti del mercato e del profitto, restituire all'umanità la bellezza del proprio rapporto con la terra e la natura; la bellezza del produrre il cibo; la bellezza della sua condivisione.

¹ Seneca, Lettera 77 a Lucilio, Libro IX.

² D. Abulafia, *Il Grande Mare*, Mondadori 2013 p. 154.

³ AA.VV., *Nutrire l'Impero*, L'Erma di Bretschneider 2017, p. 109.

⁴ Ibn Battuta, *I Viaggi*, Einaudi 2006, p. 53.

⁵ D. Abulafia, *Il Grande Mare* cit., p. 485.

⁶ F. Galiani, *Dialogo sul commercio dei Grani*, Editori Riuniti 1978, p. 140.

⁷ «Genizah, ripostiglio o magazzino che presso ogni sinagoga suole essere destinato per deporvi, quando siano logori o fuori d'uso, i libri sacri o altri oggetti del culto ebraico. Di solito la gēnīzāh viene di tempo in tempo vuotata e il suo contenuto viene seppellito nel cimitero della comunità. Talvolta però qualche gēnīzāh è stata lasciata intatta a lungo anche per secoli: e, com'è ovvio, quando sono state ritrovate nell'epoca nostra tali gēnīzōt vi si sono rinvenuti manoscritti di grande importanza letteraria» (da Enciclopedia Treccani).

⁸ C. Picard, *Il mare dei califfi*, Carocci 2017, p. 161.

⁹ D. Abulafia, *Il Grande Mare* cit., p. 309.

¹⁰ G. Coniglio, *Amalfi e il commercio amalfitano nel medioevo*, in «Nuova rivista storica» 1944-1955, 1946, p. 10.

¹¹ Ivi, p. 12.

¹² *Ibidem*.

¹³ Ivi, p. 14.

¹⁴ Ivi, p. 16.

¹⁵ D. Abulafia, *Il Grande Mare* cit., p. 312 e segg.

¹⁶ *Le rotte del cibo: commercio alimentare tra Napoli e il mondo*, Mostra dell'Archivio di Stato di Napoli, 2016.

¹⁷ D. Abulafia, *Il Grande Mare* cit., p. 344.

¹⁸ F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Einaudi 2002, p. 614.

¹⁹ D. Abulafia, *Il Grande Mare* cit.

²⁰ P. Matvejevic, *Pane nostro*, Garzanti 2009, p. 42.

²¹ E. Sereni, *Paesaggio agrario italiano*, Laterza 1961, p. 40.

²² AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit., p. 17.

²³ E. Sereni, *Paesaggio agrario...* cit., pp. 85; 150.

²⁴ F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo* cit., p. 450.

²⁵ E. Sereni, *Paesaggio agrario...* cit., p. 232.

²⁶ F. Galiani, *Dialogo sul commercio* cit., p. 209.

²⁷ F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo* cit., p. 623.

²⁸ D. Abulafia, *Il Grande Mare* cit., p. 88.

²⁹ Ivi, p. 161.

³⁰ *Ibidem*.

³¹ «Storico greco di Agirio (Sicilia), vissuto tra l'80 e il 20 a. C. Scrisse una storia universale (Βιβλιοθήκη) in cui erano registrati analiticamente gli avvenimenti dall'età mitica alla spedizione di Cesare in Gallia (59 a. C.)» (da Enciclopedia Treccani).

³² D. Abulafia, *Il Grande Mare* cit.

³³ AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit.

³⁴ Ivi, pp. 28; 37.

³⁵ AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit.

³⁶ Ivi.

³⁷ D. Abulafia, *Il Grande Mare* cit.

³⁸ Ivi.

- ³⁹ L. Tanzini-F. P. Tocco, *Un Medioevo mediterraneo*, Carocci 2020.
- ⁴⁰ Ivi.
- ⁴¹ D. Abulafia, *Il Grande Mare* cit.
- ⁴² Ivi.
- ⁴³ L. Tanzini-F. P. Tocco, *Un Medioevo mediterraneo* cit.
- ⁴⁴ D. Abulafia, *Il Grande Mare* cit.
- ⁴⁵ F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo* cit., p. 623.
- ⁴⁶ Ivi, p. 625.
- ⁴⁷ Ivi.
- ⁴⁸ Ivi, p. 630.
- ⁴⁹ D. Abulafia, *Il Grande Mare* cit.
- ⁵⁰ M. Bloch, *Lavoro e tecnica nel Medioevo*, Laterza 1996, pp. 73-74.
- ⁵¹ M. Bloch, *Lavoro e tecnica...* cit.
- ⁵² Ivi, p. 72.
- ⁵³ Ivi, pp. 79; 94.
- ⁵⁴ Ivi.
- ⁵⁵ Ivi.
- ⁵⁶ Al Idrisi Kitāb Rugiār, *Il Libro di Ruggero*.
- ⁵⁷ M. Bloch, *Lavoro e tecnica...* cit.
- ⁵⁸ L. Tanzini-F. P. Tocco, *Un Medioevo mediterraneo* cit., p. 152.
- ⁵⁹ Ivi.
- ⁶⁰ S. Gordon, *Quando l'Asia era il Mondo*, Einaudi 2009, p. 47.
- ⁶¹ L. Febvre-H.L. Martin, *La nascita del libro*, Laterza 1992, p. 13.
- ⁶² Ivi, p. 24.
- ⁶³ Ivi, p. 20.
- ⁶⁴ AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit.
- ⁶⁵ P. Matvejevic, *Pane nostro* cit., p. 64.
- ⁶⁶ AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit.
- ⁶⁷ Columella, *L'arte dell'agricoltura*, Einaudi 1977, p. 113.
- ⁶⁸ Vigilio, *Georgica* I 197-200.
- ⁶⁹ AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit.
- ⁷⁰ F. Galiani, *Dialogo sul commercio* cit., p. 246.
- ⁷¹ AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit.
- ⁷² Ivi.
- ⁷³ P. Matvejevic, *Pane nostro* cit., p. 65.
- ⁷⁴ Ivi.
- ⁷⁵ AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit.
- ⁷⁶ Ivi.
- ⁷⁷ Ivi.
- ⁷⁸ P. Matvejevic, *Pane nostro* cit., p. 66.
- ⁷⁹ AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit., p. 104.
- ⁸⁰ P. Matvejevic, *Pane nostro* cit., p. 67.
- ⁸¹ AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit.
- ⁸² Ivi, p. 104.
- ⁸³ AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit.
- ⁸⁴ G. Bulleri, *Hortus Pompeianus*, Cartoindustria edizioni, p. 73.
- ⁸⁵ AA.VV., *Nutrire l'Impero* cit., p. 120.

⁸⁶ Ivi, p. 109.

⁸⁷ Marco Porcio Catone, *L'Agricoltura*, Mondadori 2000.

⁸⁸ F. De Martino, *Sull'alimentazione degli schiavi*, in «La parola del passato», Rivista di Studi Antichi, Fascicolo CCLXXIII, pp. 401-427, Macchiaroli Editore 1993.

⁸⁹ L. Canfora, *Mediterraneo, una storia di conflitti*, Castelveccchi 2016.

⁹⁰ L. Mascilli Migliorini, *Le verità dei vinti. Quattro storie mediterranee*, Salerno Editrice 2017.

⁹¹ P. Matvejevic, *Pane nostro* cit., p. 13.

⁹² Ivi, p. 90.

⁹³ Ivi, p. 86.

⁹⁴ Ivi, p. 87.

⁹⁵ Ivi, p. 89.

⁹⁶ Ivi, p. 91.

⁹⁷ Ivi, p. 31.

⁹⁸ Ivi, p. 32.

⁹⁹ *Ibidem*.

¹⁰⁰ *Regimen Sanitaris Salernitatum*, p. 37.

¹⁰¹ P. Matvejevic, *Pane nostro* cit., p. 45.

¹⁰² Ivi, pp. 48-49.

¹⁰³ Ivi, p. 51.

¹⁰⁴ Ivi, p. 53.

¹⁰⁵ Ivi, p. 54.

¹⁰⁶ Ivi, p. 60.

¹⁰⁷ Ivi, p. 61.

¹⁰⁸ Ivi, p. 62.

¹⁰⁹ Ivi, p. 63.

¹¹⁰ Ivi, p. 155.

¹¹¹ Ivi, p. 63.

¹¹² Ivi, p. 92.

¹¹³ Ivi, p. 97.

¹¹⁴ Ivi, p. 100.

¹¹⁵ Ivi, 72; 74.

¹¹⁶ Ivi, p. 74.

¹¹⁷ Ivi, p. 76.

¹¹⁸ Ivi, p. 78.

¹¹⁹ *Ibidem*.

¹²⁰ Ivi, p. 80.

¹²¹ A. A. Watson, *La rivoluzione agricola araba*, Slow Food Editore 2022.

¹²² Pietro Ingrao, *Eppure*.

Per gli incolori / che non hanno canto / neppure il grido, / per chi solo transita / senza nemmeno raccontare il suo respiro, / per i dispersi nelle tane, nei meandri dove non c'è segno, né nido, / per gli oscurati dal sole altrui, / per la polvere / di cui non si può dire la storia, / per i non nati mai / perché non furono riconosciuti, / per le parole perdute nell'ansia / per gli inni che nessuno canta essendo solo desiderio spento, / per le grandi solitudini che si affollano / i sentieri persi / gli occhi chiusi / i reclusi nelle carceri d'ombra / per gli innominati, / i semplici deserti: / fiume senza bandiere senza sponde / eppure eterno fiume dell'esistere.

(da «Infinitimondi» 13, 2020)

- ¹²³ A. Maalouf, *Il naufragio delle civiltà*, La nave di Teseo 2019, p. 17.
- ¹²⁴ P. Bevilacqua, *Un'agricoltura per il futuro della terra*, Slow Food Editore 2022.
- ¹²⁵ V. Shiva, *Dall'avidità alla cura. La rivoluzione necessaria per un'economia sostenibile*, EMI 2022; R. Maya-R. Patel, *L'Infiammazione*, Feltrinelli 2022, p. 139.
- ¹²⁶ Ibn Battuta, *I Viaggi* cit., pp. 450-451.
- ¹²⁷ S. Gordon, *Quando l'Asia era il Mondo* cit., p. 46.
- ¹²⁸ Christophe Picard cit., p. 34.
- ¹²⁹ Ibn Battuta, *I Viaggi* cit., p. 114.
- ¹³⁰ Ivi, p. 54.
- ¹³¹ Ivi, p. 72.
- ¹³² Ivi, p. 166.
- ¹³³ Ivi, p. 75.
- ¹³⁴ Ivi, p. 221.
- ¹³⁵ Ivi, p. 262.
- ¹³⁶ Ivi, p. 272.
- ¹³⁷ Ivi, p. 279.
- ¹³⁸ Ivi, p. 312.
- ¹³⁹ Ivi, p. 358.
- ¹⁴⁰ Ivi, p. 498.
- ¹⁴¹ Ivi, pp. 558-559.
- ¹⁴² Ivi, p. 597.
- ¹⁴³ Ivi, p. 654.
- ¹⁴⁴ A. Gosh, *La Maledizione della noce moscata*, Neri Pozza 2022.
- ¹⁴⁵ S. Sassen, *Espulsioni*, Il Mulino 2015; S. Liberti, *Land grabbing*, Minimum Fax 2015.
- ¹⁴⁶ F. De Martino, *Sull'alimentazione...* cit., p. 401.
- ¹⁴⁷ P. Camporesi, *La Terra e la Luna. Alimentazione folclore società*, Garzanti 1995, p. 37.
- ¹⁴⁸ M. Niola, *La Terrafelix delle eccellenze*, Regione Campania. Ed anche: M. Niola, *Si fa presto a dire cotto*, Il Mulino 2009; E. Moro, *La dieta mediterranea*, Il Mulino 2014.
- ¹⁴⁹ P. Matvejevic, *Pane nostro* cit., p. 40.
- ¹⁵⁰ F. F. Galiani, *Dialogo sul commercio* cit., p. 96.
- ¹⁵¹ Ivi, p. 122.
- ¹⁵² J. D. van der Ploeg, *I nuovi contadini. Agricoltura sostenibile e globalizzazione*, Donzelli 2009, p. 28.
- ¹⁵³ Ivi, p. 6: «L'Impero è un nuovo e potente meccanismo ordinatore... gli attuali imperi alimentari... costituiscono una caratteristica cruciale dell'Impero... esiste una forma imperiale di conquista riguardo all'integrità degli alimenti, all'artigianalità delle pratiche, alle dinamiche della natura, alle risorse e alle prospettive di molti agricoltori». Ed anche Carlo Petrini, *Buono, Pulito, Giusto*, Einaudi 2005; *Terra Madre*, Slow Food 2009; *Voler Bene alla Terra*, Slow Food-Giunti 2014.
- ¹⁵⁴ C. Nardone, *Sovranità o sicurezza alimentare?*, in «Infinitimondi» 26, 2022, p. 63.
- ¹⁵⁵ F. Grazioli, *Capitalismo carnivoro*, Il Saggiatore 2022.
- ¹⁵⁶ Tratto da «Redazione il Fatto alimentare», 7 luglio 2022.
- ¹⁵⁷ Tratto da «Il Salvagente», 22 dicembre 2021.
- ¹⁵⁸ F. Grazioli, *Capitalismo carnivoro* cit., p. 46.
- ¹⁵⁹ Ivi, p. 53.
- ¹⁶⁰ G. Nappi, *Latte Nobile Storie di terra, di coraggio, di futuro*, Dante e Descartes 2015; R. Rubino, *Il cibo ci parla*, Infinitimondi Edizioni 2022.

¹⁶¹ P. Bevilacqua, *Un'agricoltura per il futuro...*cit., p. 149.

¹⁶² M. Pollan, *In difesa del cibo*, Adelphi 2008, p. 25: «Riguardo al cibo stiamo entrando in un'era postindustriale; per la prima volta nella nostra generazione, possiamo lasciarci alle spalle la dieta occidentale senza rinunciare alla civiltà. E più saranno coloro che con la forchetta voteranno per un diverso tipo di cibo e un diverso modo di alimentarsi, più questi prodotti saranno disponibili e abbordabili». E a proposito di percorsi alternativi alla produzione intensiva di cibo proprio in Campania, e proprio sul grano vi sono esperienze di grande valore concreto oltrechè simbolico: i produttori di grano dell'Alta Irpinia, tra i quali **Pepe Pelullo** si presenta come il più combattivo e nella quale area ha agito l'intelligenza di un costruttore di sviluppo dal basso come **Mario Salzarulo** che ci è stato portato via da un tragico incidente; i produttori di grano del **Sannio**; quelli del Casertano collinare con **Mulino Bencivenga** ad Alvignano; quelli del Cilento profondo con il Vallo di Diano e Caselle in Pittari con la **Cooperativa Terre di Resilienza**. Sono solo alcuni dei protagonisti di una nuova stagione, per fortuna, in crescita e che compongono una mappa in formazione sempre più ricca di qualità e cultura la quale meriterebbe a sua volta ben altro sostegno dalle politiche pubbliche che ad esempio sempre in Campania riescono a dedicare all'agricoltura di qualità, biologica, nobile, dei presidi non più del 4,5% delle risorse comunitarie a disposizione.

**Saggi sul cibo
all'epoca della globalizzazione**

Ferrero, ovvero, come ti ammazzo la nocciola

Vivo in una delle aree di maggiore produzione di nocciola d'Italia: in Campania, a ridosso dell'Appennino nell'area che si muove tra Vallo di Lauro, Nolano, Baianese.

Potrei raccontare del mio rapporto con la raccolta della nocciola, ricordi da mezzo secolo in avanti.

Agosto era il mese bene/maledetto.

Benedetto dai miei genitori perché finalmente si poteva raccogliere il prodotto, chini nella polvere, nocciole una ad una... e così si poteva raggranellare un gruzzoletto che integrava il reddito familiare (niente di eclatante per in tutto non di più di un paio di moggi di terreno).

Maledetto da me... rigorosamente in silenzio..., perché mentre per i più dei miei coetanei agosto era il mese dell'ozio, del riposo, del mare... per me diventava un incubo o quasi.

Insisto sul *quasi* perché poi era anche il momento, prima che arrivassero le macchine a supporto della raccolta, in cui magari in famiglia ci si scambiava l'aiuto e ci si ritrovava tutti insieme a raccogliere nocciole, e allora diventava una festa, le chiacchiere e i *cunti* familiari davanti alla zuppiera di pasta al pomodoro fumante, il bicchiere di vino agognato ma negato, le rincorse con i cugini... insomma, la nocciola aveva anche il suo lato *gradevole*.

La nocciola è stata anche il campo di scontro e di governo di una vecchia camorra agricola, oramai estinta da tanto tempo... ben altri sono gli interessi e gli appetiti, così come di antichi rituali di scambio mediati dalla *sanzaria*.

La nocciola è parte del tratto identitario di intere comunità.

Se solleviamo lo sguardo all'intera regione, ci accorgiamo che il nocciolo, e la nocciola, dovrebbero rappresentare un primato per la Campania: siamo praticamente con poca differenza di ettari coltivati e di quantità di prodotto in testa insieme al Lazio: Campania e Lazio, da sole rappresentano tra le regioni, l'80% della produzione nazionale. Per il Lazio dovremmo dire in verità Provincia di Viterbo che da sola produce oltre il 95%. In Campania, prima la Provincia di Avellino ma forte anche la Provincia di Napoli e significativa presenza a Salerno e Benevento.

Dietro Lazio (+3% di produzione negli ultimi anni), e Campania (-10% di produzione negli ultimi anni e quindi in una situazione di seria difficoltà del comparto), ci sono il Piemonte (che negli ultimi anni ha incrementato del 40% gli ettari destinati al nocciolo), e la Sicilia (anch'essa in evidente crisi produttiva con un meno 9%).

In tutto queste quattro regioni fanno 70.000 ettari destinati al nocciolo. Tutte le altre regioni d'Italia messe insieme ne coltivano 1000: si può dire così che il nocciolo in Italia è sostanzialmente di quelle quattro regioni.

E l'Italia è la seconda produttrice mondiale di nocciole, dietro alla Turchia che è di gran lunga la prima.

Bene, allora dovrebbe davvero essere benedetto questo prodotto e invece, proprio in Campania, attraversa una crisi di lungo periodo, come abbiamo visto: nessuna vera strategia volta a qualificare il prodotto e ad esaltare il valore delle tante varietà che compongono le coltivazioni campane, a cominciare dalla *mortarella* e dalla *san giovanni*; nessun supporto allo sviluppo di tecniche di coltivazione migliori e più rispettose dell'ambiente; incapacità a creare una cultura dell'aggregazione e della cooperazione produttiva, con scambi e sinergie di servizi e di strategie promozionali, se si eccettua la importante storia della Tonda di Giffoni IGP.

Al tempo stesso però, pur in questa situazione e nonostante tutto, emergono esperienze significative di capacità d'impresa; di valorizzazione del prodotto; di sviluppo di nuove capacità di trasformazione dello stesso per alzare la catena del valore che rimanga sul territorio con una gamma di eccellenze a base di nocciola e di cacao; di ricerca di nuove strade di promozione che leghino sempre di più il prodotto al territorio: sono questi gli sforzi che andrebbero sostenuti e ampliati fino a farli diventare 'riferimento' generale di una nuova politica agricola volta a promuovere davvero le specificità produttive piuttosto che essere al servizio delle grandi imprese globali e della spinta a inglobare, dentro quella logica quando non anche dentro quegli assetti proprietari, tutto e di più.

In questa situazione complicata per tutta la corilicoltura italiana ora piomba come un fulmine la strategia di una delle poche vere aziende globali del nostro paese in campo agroalimentare, la Ferrero.

La Ferrero è un 'campione nazionale' si sarebbe detto un tempo. Un campione italiano con la capogruppo Ferrero International S.A. con sede in Lussemburgo...

...è comunque una realtà che da' lustro all'Italia e di recente ha peraltro acquisito dalla Nestlé il principale produttore di dolci negli Stati Uniti, Crunch con un investimento a dire poco di 2,8 miliardi di dollari.

Un grande campione nazionale...con sede in Lussemburgo... ma campione (che poi nella vicenda dell'olio di palma per la sua Nutella non ha saputo farne a meno, a differenza di tutti gli altri...).

Ora, la Ferrero ha lanciato un doppio grande progetto: Ferrero Hazelnut Company che raccoglie «sotto un'unica struttura tutta la filiera della nocciola: la coltivazione delle aziende agricole Ferrero, lo sviluppo della coltivazione del nocciolo presso gli agricoltori, la ricerca e lo sviluppo agronomico, il sourcing, la trasformazione industriale e la vendita di prodotti e semilavorati a base di nocciola» (fonte Ferrero).

E poi, il suo “Progetto Nocciola Italia” che la sta portando a sottoscrivere o cercare di sottoscrivere in diverse Regioni d’Italia accordi di Filiera che leghino ad essa i produttori: caro produttore, compro le tue nocciole, il 75% della produzione, in modo garantito per 20 anni.

Accordi che, prevedendo investimenti, ricerca, sviluppo d’impresa accedono ai contributi europei, e quindi pubblici, immagino, attraverso l’associazione delle singole Regioni alle intese.

Quindi, se così è, con i Fondi europei e quindi con le risorse pubbliche, e alla fine con i nostri soldi, noi stiamo sostenendo una operazione del genere.

Si dirà: ma che male c’è? Bene anzi, per il rilancio della corilicoltura italiana, finalmente i produttori avranno la certezza della collocazione del loro prodotto...

Potrebbe anche andare bene se la Ferrero non dicesse ai produttori: compro ma al prezzo che dico io; compro a condizione che tu le coltivi come dico io; compro a condizione che siano della varietà e della qualità che dico io.

In buona sostanza, la produzione di nocciola italiana entra così dalla porta principale nel mondo delle *commodity agroalimentari*, dove non contano più legame con il territorio e le culture che vi si esprimono; il produttore diventa poco più che un operaio ad una catena produttiva la cui pianificazione gli è del tutto estranea e da cui sarà destinato a dipendere in modo sempre più esclusivo; la spinta alla riduzione drastica di biodiversità si accentua con una estensione anche di uso di chimica di sintesi con gli impatti prevedibili sull’ambiente.

Insomma, la Ferrero si muove con una logica di potenza.

Eppure avrebbe potuto seguire un altro disegno basato sulla valorizzazione del territori, delle varietà, dell’accompagnamento alla crescita di nuove capacità d’impresa e di nuovi prodotti.

E in mancanza di una sua specifica volontà, avrebbero dovuto e dovreb-

bero esserci Istituzioni pubbliche, dal Ministero dell'Agricoltura agli Assessorati delle Regioni e organizzazioni dei produttori agricoli che spingessero nella direzione giusta.

Invece no. Anzi. Le Regioni si affrettano a sottoscrivere Accordi di adesione al Progetto Nocciola Italia, le Organizzazioni dei produttori, Coldiretti in testa, si lanciano con entusiasmo verso le intese, anche in Campania, proprio nel cuore dell'Irpinia.

E così accade che in assenza di un coordinamento delle politiche agricole delle Regioni e con il placet del Ministero dell'Agricoltura, invece di sostenere politiche attive di sviluppo in quelle Regioni in difficoltà ma parte insostituibile della produzione nazionale, a cominciare dalla Campania e dalla Sicilia, si immagina l'impianto del nocciolo in zone dove esso non fa parte della produzione e del paesaggio agrario.

Ecco così nascere le intese del Nocciola Italia in regioni come l'Umbria e la Basilicata dove la coltivazione del nocciolo è una realtà praticamente sconosciuta.

Quale sarà l'effetto? Molto semplicemente, Umbria, Basilicata e tutte le altre regioni che arriveranno saranno 'usate' per tenere i livelli dei prezzi dove devono stare per gli interessi della multinazionale e nei fatti andranno a competere direttamente con le Regioni a più antica e consolidata tradizione produttiva in Italia.

Quindi la Ferrero alimenta la competizione interna tra le regioni.

Ma non solo di questo si tratta.

Proprio perché siamo di fronte ad una multinazionale che si muove secondo le logiche proprie di una multinazionale e dell'idea che si devono produrre nocciole così come si producono auto e elettronica a livello globale, ecco anche affermarsi da parte della Ferrero una precisa strategia perseguita che crea immediatamente una pressione competitiva sull'intero sistema produttivo della nocciola italiana.

E così che, è notizia di fine 2018, nella lontana Australia – che noto-

riamente non ha nulla a che vedere con il nocciolo – in una azienda agricola di proprietà del gruppo, grande da sola come il 15% dell’intera estensione coltivata in Campania, 2600 ettari, nasce forse la più grande coltivazione di noccioli del mondo: 1 milione di piante, obiettivo almeno 5000 tonnellate di nocciole entro il 2020 per Nutella e Rocher.

Forse la cosa più grave di tutto questo è che questa strategia si sta snodando nel silenzio generale.

Se le preoccupazioni sin qui esposte dovessero essere infondate (e ne saremmo lietissimi ovviamente), in un dibattito pubblico e trasparente ciò emergerebbe con chiarezza.

È l’assenza di ogni confronto pubblico invece che accentua tutte le preoccupazioni.

E spinge anche sulla via della contestazione e della opposizione. È il caso del Viterbese ad esempio, cuore della produzione nazionale di nocciola, dove grazie all’iniziativa del locale Biodistretto si è sviluppata una forte resistenza all’affermazione delle logiche della multinazionale, a dimostrazione che uno spazio, se solo fosse agito, vi sarebbe ancora.

«Infinitimondi» 8, 2019

I nuovi 'Mangiafoglie'. Il caso della Piana del Sele: luci ed ombre di un processo di sviluppo economico integrato globalmente

Da Battipaglia a Paestum, passando per Bellizzi ed Eboli sulla costa e da Altavilla Silentina e Serre a Capaccio nell'interno, si estende in questo fazzoletto di territorio della Campania di circa 500 chilometri quadrati uno dei distretti produttivi dell'Agroalimentare più in evoluzione del nostro paese.

Ma anche uno dei Distretti produttivi più integrati nelle dinamiche dell'economia globale e che in questa luce anche vanno analizzate e sottoposte a vaglio critico.

Se nelle colline e nei contrafforti appenninici che fanno da sfondo, l'ulivo regna sovrano i tratti del paesaggio agrario, i Templi di Paestum sono letteralmente circondati da allevamenti bufalini e caseifici e da coltivazioni di mais per alimentare le bufale.

Ma soprattutto sono annegati in un mare di serre, sotto le quali si realizza il miracolo della produzione di insalate e verdure in foglia che finiscono nelle buste di verdure pronte per l'uso, dette della IV gamma, di cui la Piana rappresenta il Polo produttivo che si contende il primato con quello Lombardo-Veneto, da cui prende origine e a cui rimane legato da tanti vincoli.

Le serre costituiscono ormai il tratto prevalente del paesaggio (si può dare una occhiata alla neanche tanto aggiornata mappa di Google dal satellite).

Alla loro ombra di realizzano fatturati significativi e in crescita.

2.5 miliardi di fatturato, +15% anno, 30% dall'export dall'agroalimentare della Piana.

Oltre 300 milioni di fatturato solo per la quarta gamma.

Poco meno di **6000** ettari coltivati. Oltre **3000** dei quali sotto serra.

Senza poi dimenticare il valore della filiera bufalina e della produzione di Mozzarella di bufala, DOP e non che vede concentrare in questa stessa area, come si evince dal recentissimo Rapporto SVIMEZ¹: oltre il 30% degli allevamenti campani, del latte e della mozzarella prodotta che nel loro insieme valgono qualcosa come 1,2 miliardi di euro.

Un vero e proprio boom negli ultimi 25 anni, se si pensa che in Campania siamo passati da 115 mila a 494 mila tonnellate di mozzarella, con crescita annua del 6%.

C'è tanta capacità d'impresa e c'è tanto lavoro concentrato in questi risultati.

Senza dubbio siamo in presenza di una realtà in grande evoluzione e di grande dinamismo.

Nella sua stessa genesi però sono chiari questi punti di forza ma anche i limiti.

La Piana del Sele ha visto negli ultimi venti anni sviluppare questa sua nuova 'vocazione', e negli ultimi 10 invece è vissuta una vera e propria e costante accelerazione.

La storia della IV gamma nasce in Italia fondamentalmente intorno al nucleo originario di un primo polo produttivo collocato nel confine Nord Pianura Padana tra Bergamo e Padova. È da qui che viene la spinta: si verifica come in questa area del Sud, sotto serra, e senza riscaldamenti, si realizzano condizioni ideali per avere dai 6 agli 8 cicli produttivi all'anno. Di più e meglio che allo stesso Nord e in altre aree con le quali si delineano scenari competitivi, come è il caso della Spagna.

E così comincia la 'storia', lavorando per i marchi del Nord. E poi per multinazionali come la Bonduelle che ha proprio a Battipaglia uno dei suoi centri più importanti. E nell'insieme si realizza una produzione ideale per la Grande Distribuzione Organizzata. In tutti i casi la logica che si afferma è quella della Fattoria Globale², con una compressione dei margini

di valore aggiunto di cui ben poco rimane sul territorio.

Si cresce, sì. Ma in modo dipendente. E con margini sempre più ristretti a cui cerca di rispondere la crescita di dimensione aziendale che consente una organizzazione della produzione e della fasi di trasformazione.

Ma la logica della Fattoria globale reca con se' anche altre 'necessità': massimo sfruttamento del suolo e massimo scarico all'esterno di altri costi non calcolati, a cominciare da quelli ambientali; massimo sfruttamento del lavoro.

Modello produttivo e quindi modello competitivo, rapporto con l'ambiente e realtà del lavoro sono le tre sfide di fronte a questo territorio.

Ma qui emergono anche le tre criticità di fondo che vanno viste e nei confronti delle quali va posta in essere tempestivamente una strategia adeguata.

Del modello competitivo. Proiettando nel tempo l'attuale modello è evidente che ci sarà uno sfruttamento di tutto il suolo sfruttabile, per tutto il tempo in cui esso durerà e poi, da parte dei grandi marchi e da parte della GDO, quando una delle pianure più fertili sarà diventata 'inservibile', la si abbandonerà al suo destino e ci si rivolgerà verso altri territori nei quali far ripartire il ciclo produttivo: questa è la logica della Fattoria globale. Questa è la storia già realizzata in tanti altri luoghi del mondo 'colonizzati' dalla Fattoria globale. Si può stare in modo diverso sul mercato, anche quello globale? Sì, ma allora occorre davvero invertire la rotta. E in questo senso recuperi margini di competitività e di valorizzazione per i produttori se punti in modo spietato sulla qualità, pur dentro un modello, quello della produzione in ambiente protetto (serra) che ha da questo punto di vista dei limiti oggettivi. Devi cioè immaginare non solo il prodotto ma tutta la filiera come espressione di un percorso di qualità. E perché non di dovrebbe poter pensare al Polo della Piana del Sele, per la IV gamma, come al primo integralmente biologico, ma anche con applicazioni di Agricoltura Rigenerativa, del Metodo Nobile? Cosa darebbe questo in termini di vantaggio competitivo? E quanta innovazione c'è da applicare o addirittura da creare, con l'agricoltura di precisione, per un Distretto che a questo punto può di-

ventare anche modello di applicazioni innovative in chiave di sostenibilità ambientale, eliminando progressivamente la plastica da petrolio per le serre, realizzando una capacità nuova di autoproduzione energetica da fonti rinnovabili...

Questo è urgente. Perché poi se dal prodotto risaliamo alla filiera, la qualità integrale presuppone anche le altre due conseguenze.

Dell'ambiente. «La crescente pressione antropica ha contribuito ad alterare gli equilibri socio-ecologici correlandosi direttamente al rischio di erosione costiera e dei suoli. Relativamente al settore primario, fenomeni direttamente legati alla *Land Degradation* sono l'emungimento dalla falda acquifera superficiale con conseguente innalzamento del cuneo salino, il compattamento dei suoli dovuto a eccessiva meccanizzazione e lavorazioni intensive dei terreni, e l'incremento del sigillamento dei terreni dovuto alle coltivazioni in serra». Così uno studio importante che già alcuni anni fa segnalava il problema³.

E, rispetto ad allora il problema è ancora cresciuto.

Poi c'è quello che accade sotto le serre. Un'altra ricerca, riferita alla coltivazione in serra in un'altra zona del paese, il Lazio, promossa dall'Università della Tuscia, ha rilevato che, in quei casi di specie: «i quantitativi di fitofarmaci somministrati alle colture in ambiente protetto sono generalmente superiori a quelli in pieno campo ed eccezione degli erbicidi che sono più utilizzati in pieno campo». E poi, ancora: «Dalle elaborazioni eseguite è emerso che l'indice di esposizione ambientale dell'aria a tutti i pesticidi è molto più elevato in ambiente protetto (+217%) mentre quello del suolo e dell'acqua di falda sono più elevati in pieno campo che in serra (-52%). Per gli allevamenti bufalini vi è invece il non piccolo problema dei nitrati, riferiti alle deiezioni, mentre sempre più si presenta il problema della coltivazione dei cereali per la loro alimentazione che vivono degli stessi problemi di tutta l'agricoltura intensiva (uso di fitofarmaci e uso di concimi di sintesi)».

La Piana del Sele ha quasi raggiunto la costa di Almeira in Spagna (altro distretto della Fattoria globale specializzato nella produzione di fragole in

primo luogo), quanto a densità delle serre. Poco ci manca però. Ci vuole un Piano Regolatore della Serricoltura, un Programma di Innovazione delle stesse, definire regole e pratiche di re-inverdimento tra una serra e altra, ricostruendo filari verdi e siepi. E occorre dire anche una cosa semplice: basta!

Del lavoro. Forse qualcuno avrà ancora memoria dello sgombrò di San Nicola Varco: giusto dieci anni fa. Diverse centinaia di migranti ‘alloggiati’ nei vuoti industriali e commerciali abbandonati o mai avviati, in condizioni igieniche e di vita non umane. Sì, perché i protagonisti del lavoro delle produzioni di cui stiamo parlando sono fundamentalmente loro: al loro lavoro sono legate conduzione di serre, campi, per oltre la metà degli addetti, e allevamenti bufalini, qui la totalità praticamente.

Da quella ‘ferita’ qualcosa è cambiato in questo territorio. Non tanto da capovolgere il quadro che emerge da una interessante e coraggiosa inchiesta condotta da Gennaro Avallone⁴.

Il caporalato vive ancora in quell’area. Ma da allora, con un impegno del sindacato, di cui la FLAI Cgil va giustamente orgogliosa, di tanti enti locali, dello stesso sistema d’impresa, un percorso per promuovere azioni attive di inclusione e di trasparenza nel rapporto con il mondo dei migranti sono state avviate. Persino un problema semplice come quello dell’espletamento dei bisogni corporali durante il lavoro prima era un non problema e oggi in tante aziende e serre è risolto: ora ci sono i bagni. Con i Comuni si è avviato un lavoro per la sistemazione alloggiativa, diversi casali abbandonati sono stati sistemati a questo fine insieme a tanti appartamenti nei centri cittadini; una progressione della contrattualizzazione si è vissuta. E se è vero che la Piana del Sele è lontana dalla dimensione di altri territori del Sud dove lo Stato sembra assolutamente assente, occorre anche dire che picchi significativi di sfruttamento sussistono ancora; che le comunità di migranti, insediate oramai da anni, continuano a vivere in un limbo quanto a relazione con le comunità preesistenti (del resto basta vedere la Litoranea tra Pontecagnano e Paestum, che da sola vale più di ogni inchiesta), tanto da poter ripetere anche per questa area quanto sempre l’inchiesta di Gennaro Avano riporta per El Ejido in Spagna, dove il Sindaco

gli dice: «...alle otto del mattino gli immigrati sono pochi, alle otto della sera sono tutti di troppo»⁵; che contratti regolari a giornata lavorativa dovrebbero essere tranquillamente sostituiti da assunzioni a tempo indeterminato, visto che poi questi stessi lavoratori, spesso, lavorano nei fatti tutto l'anno. Insomma, una grande questione per una grande sfida: non può esistere qualità agroalimentare fondata sullo sfruttamento del lavoro. Che si vuole fare? Sempre la FLAI CGIL, insieme a tante altre Associazioni si batte per una Certificazione Sociale di Filiera. E nella Piana del Sele sono ancora troppo pochi gli imprenditori che hanno aderito alla Rete Agricola di Qualità prevista dalla nuova legge contro il caporalato.

In questi anni iniziative di Associazioni come quella di Medici per i Diritti Umani, di Emergency hanno lanciato l'allarme sulle condizioni di salute di tanti lavoratori quanto a uso e contatto con pesticidi e fitofarmaci, temperature nelle serre, limitata circolazione dell'aria... Perfino l'INAIL, finalmente, ha affrontato il tema con un primo rapporto sul lavoro in serra, con uno studio sul campo in Calabria (a quanto uno studio anche sulla Piana del Sele, ma questo vale anche per l'Università dal punto di vista agronomico e zootecnico e dei cambiamenti climatici?): e questo rapporto dice che c'è tanto da fare ancora. Il più!⁶

Un prodotto è buono se è naturale e non frutto di sintesi di modificazione genetica. Un prodotto è buono se è coltivato in sintonia con l'ambiente. Un prodotto è buono se rende visibile il percorso di rispetto e di diritti del lavoro, di tutti i colori, che ha alle sue spalle.

E ha davvero ragione Piero Bevilacqua che nel suo *Il Cibo e la terra*, appena riedito, ci dice che: «...sempre più il valore dei beni agricoli tenderà a concentrarsi nella loro naturalezza, nel loro legame antico con i luoghi, nel loro rapporto con il territorio e il paesaggio. Il cibo carico di valore culturale, storico ed estetico: il punto più alto di una economia che si lascia alle spalle l'epoca della produzione inquinante di massa...»⁷.

Attenzione, al netto di norme e leggi, cresce una grande sensibilità nell'opinione pubblica e nei consumatori per questi elementi di qualità.

Può essere la Piana del Sele a realizzare, tra le prime in Europa, quello che

in larga misura rimane un ossimoro e cioè una agricoltura intensiva ecologicamente e socialmente sostenibile?

Ma, dice l'imprenditore: come faccio, i costi, la burocrazia... Bene, allora si faccia questo Tavolo con Regione, Comuni, Organizzazioni d'impresa e del lavoro, Associazioni ambientaliste come Legambiente e come Slow Food, Mondo dell'Alta Formazione e della ricerca, per dare vita ad un programma organico di interventi e di conversione alla qualità integrale delle produzioni di questo territorio.

E le risorse? Ci possono essere tutte le risorse necessarie. Cominciamo con il programmare in queste direzioni, ad esempio, la nuova programmazione comunitaria per il 2020-2026 e a dire che per il nuovo PSR i fondi non andranno alle imprese che si sottrarranno a questa sfida della qualità e che saranno riservati, almeno all'80%, alle imprese che invece ne vorranno essere protagoniste.

«Infinitimondi» 12, 2019

¹ Rapporto giugno 2019

² R. Patel, *Una storia del mondo a buon mercato*, Feltrinelli 2018.

³ G. Fiorino-L. Salvati-L. Perini, da «Bollettino della Società Geografica Italiana» 2014.

⁴ G. Avallone, *Sfruttamento e resistenze*, Ombre Corte 2017.

⁵ Ivi.

⁶ Atti del Convegno "La Ricerca prevenzionale per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori agricoli nelle serre", 2017.

⁷ P. Bevilacqua, *Il Cibo e la terra*, Donzelli 2019, p.198.

Quando la pasta fa storia alla Emilio Sereni. Per un percorso ragionato di lettura. E di scoperta

C'è una storia interessante in un interessante modo di fare storia che ne allarga i confini, gli interessi, le chiavi di lettura.

La storia interessante è quella di come i Napoletani siano diventati 'mangiamaccheroni'.

I tentativi, più o meno riusciti, di darne conto sono stati nel tempo diversi. Uno dei più singolari e significativi, con il suo modo di 'farla' questa storia, è stato sicuramente quello di Emilio Sereni.

Singolare personaggio intanto proprio Emilio Sereni. Ultimo di 4 figli di una famiglia di intellettualità ebraica, nasce nel 1907; Ricercatore dell'Istituto Superiore Agrario di Portici; comunista e antifascista; più volte arrestato e condannato a morte nel 1944 riuscirà a fuggire dal carcere di Torino grazie alla moglie Xenia; esponente del CLNAI; Ministro nei governi di unità nazionale dell'immediato dopoguerra; deputato dal 1946 fino agli inizi degli anni '70; uomo dai mille interessi culturali, parlava correntemente almeno 5 lingue, ha lasciato un archivio di oltre 50.000 notazioni, commenti su saggi e libri letti mentre ha scritto di suo oltre mille pubblicazioni.

Ebbene, si deve proprio a lui una delle più originali letture dell'affermazione del primato di Napoli come capitale della pasta, edita per la prima volta nel 1958 su tre numeri di Cronache Meridionali, la rivista che raccoglieva il pensiero meridionalista di sinistra, ad opera di Gaetano Macchiaroli e diretta agli inizi da Mario Alicata, Giorgio Amendola e Francesco De Martino.

Originale perché Sereni ricostruisce il passaggio a 'mangiamaccheroni', non attraverso le fonti statistiche e documentali, proprie del lavoro classico dello storico. No, egli usa anche queste ovviamente, ma si avvale prima-

riamente delle fonti ‘indirette’ e, specificamente, di quelle letterarie.

E così, la narrazione di un passaggio così importante nella vicenda dei Napoletani, che tanto peso ha ancora oggi e che da essi si è riverberato, POSITIVAMENTE, sull’intero Paese (sono gli Italiani ad essere identificati nel Mondo ormai come ‘mangiamaccheroni’ ed i ‘maccheroni’ muovono una economia che vale qualcosa come 5 miliardi di euro all’anno, un quarto di tutta la pasta consumata nel mondo la produciamo noi e di questo quarto un quota rilevante viene proprio dall’area Napoletana e dal Mezzogiorno), diventa in primo luogo una sorta di vera e propria Storia della Letteratura, si potrebbe dire.

Così come infatti Sereni nella sua fondamentale opera, Storia del Paesaggio Agrario, si era affidato primariamente alla lettura critica di opere d’arte (quadri, affreschi, mosaici...), e riuscì a cogliere dal mutare di sfondi e contesti esterni al centro delle opere, lungo un arco di tempo di diversi secoli, il mutare delle coltivazioni, delle varietà arboree, delle stesse tecniche agricole...così, invece, per quanto riguarda la pasta, è leggendo criticamente le opere della letteratura italiana, anche in questo caso lungo l’arco di diversi secoli, che egli è riuscito a cogliere il passaggio da una fase all’altra e ci ha offerto una raccolta antologica di testi e citazioni di grande curiosità e valore culturale.

Quindi, intanto, i Napoletani non nascono ‘mangiamaccheroni’, lo diventano in un’epoca precisa e secondo circostanze altrettanto determinate che, appunto, Emilio Sereni ricostruisce con dovizia di particolari.

Intanto, già qui vale una considerazione di premessa. È in questa capacità dei Napoletani *non essendo di diventare*, nel campo agroalimentare e gastronomico massimamente, che risiede anche la forza straordinaria e perfino quella ricchezza culturale che ne fanno una delle realtà più ricercate al Mondo.

A controprova, se in campo alimentare e gastronomico, possiamo parlare di primato, questo vuol dire che la forza non viene dall’essere sempre uguali a se’ stessi, dalle identità culinarie e agronomiche innalzate come vessilli escludenti, ma dalla capacità di fondere, di mescolare, di esaltare

diversità e apporti in nuove sintesi che proprio perché espressione di più contributi, risultano più capaci di penetrare gusti ed epoche.

Insomma, anche in questo campo, non è la purezza di sangue che fa premio, ma invece l'apertura.

È questo che ti consente *non essendo di diventare*.

E si ritrova in ciò anche l'interesse e il fascino delle culture gastronomiche mediterranee e napoletane nello specifico: tra le più cercate e apprezzate proprio perché in esse si sono fusi in modo assolutamente originale apporti e storie tante e tali da farne un unicum.

Ci sovengono in questa direzione studi e riflessioni di grande respiro, come quelle di Piero Bevilacqua, da ultimo in *Il cibo e la terra*. (riedizione Donzelli 2018). Allo stesso sforzo concorrono Si fa presto a dire cotto di Marino Niola (*Il mulino* 2009), ed *Il colore del cibo*. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea di Vito Teti. (Meltemi 2019)

E non meno significativo in questa direzione è l'ultimo contributo di uno dei massimi storici dell'Alimentazione del nostro paese, Massimo Montanari che, nel suo appena edito, *Il Mito delle Origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza 2019, invita a guardarsi dalle origini mitizzate e assolutizzate, peraltro proprio parlando di pasta:

«Più numerosi e interessanti sono gli incontri, più ricchi saranno i risultati, più forte e robusta la pianta. In questo modo avrà costruito la propria identità, che, come ogni prodotto della storia, è viva e mutevole. Viva in quanto mutevole – “ il moto è causa d'ogni vita” è il celebre aforisma di Leonardo»¹.

1. La Rivoluzione alimentare a Napoli. Lo straordinario contributo di Emilio Sereni

È intorno al terzo decennio del 1630 che Sereni fa risalire quella che egli stesso definisce «una vera e propria rivoluzione nell'alimentazione delle popolazioni meridionali che ha fatto di Napoli la capitale dei maccheroni»².

I Napoletani, prima, vedono nella loro alimentazione il primato deciso della ‘foglia’, che a sua volta non indica genericamente verdura e ortaggi ma invece brassica, i cavoli nelle loro multiformi espressioni. È del 1592 il *Villae libri XII* di Giovan Battista Della Porta, pubblicato a Francoforte,

«che sull’orticoltura dell’epoca ci offre una ricca messe di informazioni...
Se offert omnium prima brassica, cuius a vino, atque messe tertius est hic Neapolitanis fructus... Alla brassica, dunque, al cavolo...il Della Porta attribuisce la parte fondamentale (subito dopo il pane e il vino) nell’alimentazione dei napoletani del suo tempo...»³.

E così, per una Napoli vista da fuori, Luigi Pulci, poeta fiorentino, in un sonetto dedicato a Lorenzo il Magnifico, ha modo di sintetizzare le sue ‘scoperte’ dopo la visita a Napoli nel 1471: «...quel che importa più. Broccolo assai... perch’ivi sempre verdeggi fra cavoli torzuti e foglia molla e fra que’ gran signor de’ sette seggi...». E ancora un altro autore seicentesco che intitola la sua opera *Contrasto curioso tra Venezia e Napoli* ha modo di dire che: «...Napoli, ti che sei sì ricco e pieno di broccoli, di foglia e petrosino...»⁴.

Ma a comporre questo quadro di *napoletani mangiafoglie* sono direttamente anche gli autori napoletani stessi che con dovizia di opere forniscono un vero e proprio affresco d’epoca.

Qui i ‘reperti’ che Sereni porta a sostegno della sua tesi sono tantissimi. Nel poemetto *Micco Passaro* di Giulio Cesare Cortese, degli inizi del ‘600: «...*Napole mio, dica chi voglia, non sì Napole cchiù, si non aie la foglia...*». E Sgruttendio nella canzone interamente dedicata alla foglia, *Li Spanfie de la Foglia*, degli inizi del 1600, lamentandone la mancanza... «*chello che me dà cchiù pena e doglia la pignata de vruoccole e de la foglia...*». E il Gian Battista Basile in una delle novelle de *Il Cunto de li cunti*: «...*mme parto per stare sempre vidolo de le ppignate mmarerate; io sfratto do sto bello casale, torze mije ve lasso dereto...*»⁵.

Potremmo continuare, amplissima e gustosa è la dovizia di ricostruzioni e citazioni che ci offre Sereni.

L’ultima di Basile ci introduce ad una ulteriore precisazione sui carat-

teri dell'alimentazione dei napoletani dell'epoca. Ci si presenta la foglia abbinata alla carne in quel *pignato maritato* quintessenza della gastronomia napoletana: tra quattro e cinquecento l'unione tra carne e foglia rappresenta il completamento dell'alimentazione napoletana, ed anche la sua ricchezza. E avvalendosi, in questo caso sì, della statistica Sereni da' conto del fatto che a Napoli nel 1536 si mattassero, pro capite, più animali (tra bovini, suini, ovini, pollame...), che nel 1931.

2. La letteratura come cartina di tornasole

Foglia e carne dunque. I mangiafoglie sono anche mangiacarne. Ma non ancora mangiamaccheroni. Anzi, i mangiamaccheroni sono altri. Nella commedia *La vedova*, di Giambattista Cini, pubblicata a Firenze nel 1569, si contrastano il siciliano Fiacavento e il gentiluomo napoletano Cola Francisco. Così Fiacavento definisce il rivale: «...*nu curnutu capruni napulitanu, manghiafoggia...*». In termini offensivi dunque il Siciliano imputa al Napoletano di essere mangiafoglia. E sentite come il Napoletano gli risponde: «*Oh, te stai loco? E che pienzi parlare, siciliano, con qualche pezziente parituo? Va, va, mangiamaccheroni!...*»⁶.

Siamo nella seconda metà del 1500 e il Napoletano non trova offesa più grande per il Siciliano che definirlo mangiamaccheroni...

Ma è proprio intorno al 1630 che la scena cambia decisamente. Ed è da lì che il 'maccherone' comincia a farsi spazio nella dieta dei napoletani. Non è che prima non fosse presente, soprattutto sulle tavole della nobiltà e nei momenti di festa: maccheroni e zucchero, un dolce praticamente.

Una prammatica della Napoli aragonese, del 1509, ce lo conferma prescrivendo che:

«...*Item che quando la farina saglie per guerra, o carestia, o per indispositione de stagione de cinque carlini in su el tumulto non si debiano fare taralli, susamielli, ceppule, Maccarune, Trii vermicelli, ne altra cosa de pasta excepto in caso di necessità de malati...*»⁷.

Dal che si ricava che la pasta è ancora un genere voluttuario, tanto che se ne deve fare a meno nei momenti di difficoltà.

E in questa fase Napoli più che produrla, la importa la pasta: dalla Sardegna, da Genova, dalla Sicilia.

Né da qui conto riproporre la storia, che pure Sereni compie con dovizia di particolari, della differenza con la pasta, delle lasagne, in Emilia, e delle lagane, al Sud, paste fresche presenti da tempo immemore: Grecia, Magna Grecia, Roma...

No, da quel tornante dei primi decenni del 1600 cambia qualcosa nel profondo della vicenda napoletana: e sono i pesanti effetti del combinarsi di una crescita urbanistica della città e di un fenomeno di spoliazione determinato dal Vicereame spagnolo.

Si narra che Don Ramiro Gusman duca di Medina, Vicerè di Napoli dal 1637 al 1644, accusato dal Re di esigere troppo poco dalle popolazioni locali per i fabbisogni dell'Impero, «si vantasse cinicamente di aver lasciato, anzi, il Viceregno stesso in condizioni tali, che quattro famiglie, messe insieme le loro forze, non sarebbero riuscite a fare un pignato maritato...»⁸.

Una iperbole se si vuole che però testimonia, fosse anche solo come 'racconto', di una temperie e di un clima che parla di una città che, perduta l'autonomia, si trova esposta agli effetti della 'dipendenza' e di una crescita di popolazione sempre più forte.

Da un lato, la *foglia* deve venire da località sempre più lontane per la parte di terreno coltivabile sacrificato alla crescita urbana che si traduce anche nella crescita di una plebe ondeggiante ed esigente che preme sul potere politico ed è da essa spesso 'usata' nello scontro tra i potenti del Viceregno, dall'altro la città deve vivere una condizione pesante sul piano economico tale da rendere più difficili quei consumi carnei che precedentemente la caratterizzavano.

Si apre una grande questione di 'adeguatezza' dell'alimentazione delle masse popolari napoletane.

E la tesi di Sereni incontra proprio questa esigenza. Egli sostiene infatti che, grazie alla introduzione di due innovazioni tecnologiche che nascono nell'ambiente napoletano, la gramola, macchina che serve per preparare l'impasto della semola, e soprattutto l'ingegno, il torchio, attraverso cui l'impasto viene estruso e, attraverso terminali appositamente allestiti, prende le più diverse forme, la pasta, essiccata al sole, ricca di carboidrati e proteine vegetali, diventa progressivamente l'alimento base dei Napoletani. Sempre più spesso unito al formaggio che a sua volta assicura l'apporto di grassi e proteine animali altrimenti mancanti.

Oggetto ancora misterioso è invece il pomodoro che è ben lontano dal matrimonio con la pasta, anzi è ancora, a questo tempo, ancora lontano dall'affacciarsi in cucina, ancora 'immigrato clandestino', considerato pericoloso, confinato nei laboratori degli speciali ma sconosciuto alle tavole dove comincerà ad affermarsi solo nella fine del '700 per cominciare invece a unirsi con le paste più verso l'800 addirittura: che avrebbe potuto immaginare che poi questo rosso immigrato sarebbe diventato il simbolo stesso della napoletanità unito a pasta, pizza e alla carne nel ragù? Ancora, dunque, una sperimentazione, una innovazione, una mescolanza, una capacità, *non essendo, di diventare*, appunto.

La pasta dunque si afferma come piatto ricco dal punto di vista alimentare, facilmente conservabile e trasportabile, con il costo di produzione abbattuto proprio in virtù dell'applicazione delle innovazioni descritte e soddisfa l'esigenza alimentare delle masse popolari, e povere.

Dall'artigianato puro si passa così nella produzione della pasta alla manifattura organica che si sviluppa nella città di Napoli ma dove poi, forse anche per il vincolo che le corporazioni dei *vermicellari* prima e dei *maccaronari* poi riescono ad imporre per limitare a fini concorrenziali l'espansione a nuovi trasformatori, prende soprattutto la via dei Comuni costieri, di Portici, di Resina, di Torre Annunziata, di Gragnano, della Costiera Amalfitana, dove spicca Minori come importante centro produttivo.

E, ancora una volta, testimonianza di questo processo ci viene dalla letteratura di cui anche in questo caso, Sereni presenta dovizia di riferimenti a partire dalla metà del Seicento. E quello Sgruttendio che pochi decenni prima aveva inneggiato a *Li Spanfi de la foglia* ora compone *Le Laude de li Maccarune*: «...*ch'io già canto, lo gran spanto, de lo bello Maccarone. Si ve trovo, che gran gusto me ne piglio: si ve ghiotto, me n'abbotto, de dolcezza me squaquiglio...*». E Giulio Cesare Cortese ne *La Rosa*, prima opera teatrale in napoletano del 1621: «*Tu sì felice, e puro te lamiente? N'avè paura niente, t'è caduto lo ccase ncoppa li maccarune...*», aggiorna il detto che già Giordano Bruno aveva riproposto per la fase immediatamente precedente a quella dell'affermazione dei maccheroni nell'Argomento del suo *Candelaio* dove: «...*gli cascò il lasagno dentr'al formaggio...*»⁹.

E si coltiva nella letteratura, in coerenza con l'ipotesi dello stesso Sereni, una certa insofferenza verso lo Spagnolo. È il caso di *Pulcinella*, nella *Lucilla costante* del Fiorillo, appena dopo il 1630 dove la maschera napoletana dichiara che: «...*me ne vorria tornare a la casa de la signora Lucilla a magnarme lo riesto de cierte maccarune, che aggio lassato*». E rincorrendo il Capitano Matamoros, che gli ha rapito la sua bella, gli grida appresso, infuriato: «*Ah spagnuolo, nemico delli maccarune!*» ove quest'ultima espressione sembra già usata, proprio nel senso di «*nemico dei Napoletani*»¹⁰.

Nei fatti Emilio Sereni ci ha regalato un vero libro di Storia. Una Storia dove il ripercorrere i mutamenti delle pratiche alimentari ci restituisce una capacità di lettura di dinamiche più ampie, economiche, sociali, della tecnologia, geopolitiche perfino.

E così Sereni ci accompagna con il suo Saggio nel profondo di una storia, quella di Napoli, grande e contraddittoria capitale europea, facendola rivivere a partire da un angolo di visuale particolare: quello dell'alimentazione.

Non sappiamo se Sereni avesse immaginato per il suo lavoro un destino così lungo nel tempo. Quello che invece sappiamo è che gli

siamo ancora enormemente grati per averci lasciato un contributo che ci arriva ancora con voce chiara e forte.

3. I lavori sulla pasta e la sua storia. La dimensione sociale del ‘fare pasta’. Non è mai stato un pranzo di gala. Il contributo di tre Torresi

Amplissima è la letteratura sulla storia che ha accompagnato le trasformazioni sulla e della pasta sia a Napoli che in tutto il paese.

Tra i lavori degli anni più recenti, si può sottolineare la ricchezza di contributi raccolti nella pubblicazione di **Vincenzo Esposito** che con il suo *La civiltà della pasta. Storie di maccheroni e maccheronari. Dante e Descartes. 2016*, compie una ricca ricognizione di un dibattito e di testimonianze plurisecolari raccolte in modo ‘antologico’. Insieme al Saggio introduttivo dello stesso Esposito è proprio questo vedere accostati su un unico tema contributi di autori che vanno dal nostro Emilio Sereni a Françoise Sabban, da Erri De Luca a Domenico Rea, da Giuseppe Marotta a Mario Stefanile a rappresentare un sicuro pregio di questo lavoro.

Un altro contributo di sicuro interesse è quello curato da **Antonio Puzzi**, *PASTA. Le forme del grano. Slow Food Edizioni. 2017*, che invece, senza disdegnare anche la ricostruzione di lineamenti di storia, ci offre una panoramica completa sia delle origini del grano, delle sue varietà e dei territori e coltivazioni e, soprattutto, ci accompagna alla scoperta di quel grande giacimento di gusto e di cultura rappresentato dalle mille forme della pasta nelle diverse regioni, nei diversi territori, nelle città della pasta. Una guida ragionata e ‘raccontata’ per quel viaggio nel gusto che davvero può trovare sempre nuovi spunti.

Di sicuro invece non sono altrettanti i lavori che abbiano illuminato, nel farsi dell’industria della pasta, il ruolo del lavoro e dei lavoratori.

Oggi, per quanto riguarda tutto il periodo del farsi del moderno processo produttivo della pasta, dalla seconda metà dell’800 alle soglie della II

Guerra Mondiale, e che ritrova nell'area napoletana e segnatamente a Torre Annunziata e Gragnano i suoi centri propulsivi, tutto sembra avvolto in un'aurea di nobiltà, di coraggio, di bellezza di un bel tempo che fu.

Nulla di tutto questo.

La produzione della pasta, con i diversi spezzoni della sua filiera, era profondamente segnata dagli elementi di sfruttamento e di ingiustizia sociale tipici di quell'epoca.

E non sarà un caso che proprio Torre Annunziata, epicentro del processo produttivo moderno comprensivo anche del suo decisivo aspetto logistico di approvvigionamento, porto e depositi di grano, e molini, sia stata anche al centro dello svilupparsi di una moderna organizzazione, sul finire del XIX secolo, di lotta sociale, di difesa dei diritti e delle condizioni di vita degli operai addetti alla produzione. E sia stata al centro di tensioni e movimenti, scioperi, lotte di classe che hanno spinto in direzione di un miglioramento delle condizioni produttive e della qualità dell'intero processo, sia dal punto di vista tecnologico che imprenditoriale.

Maria Natale Orsini ha saputo rendere nelle straordinarie pagine dei suoi romanzi, a cominciare da *Francesca e Nunziata*, il clima, l'aria, i colori, gli odori persino dell'epopea della pasta a Torre Annunziata. Immagini vivide di speranze, tensioni, lotte viste da diverse angolazioni sociali, ma primariamente da quella della famiglia d'impresa e in incrocio con le vicende più generali del paese nell'arco di circa un secolo: dalla metà dell'800 al 1940.

Protagoniste la pasta, Torre e le sue donne.

Già nel 1985 un altro Torrese illustre, **Michele Prisco** aveva saputo cogliere questo elemento del protagonismo delle donne scrivendo:

«Torre l'hanno fatta ricca le donne, le operaie, le mogli degli imprenditori, le sorelle, una grande tempra, un coraggio da felini, e l'hanno distrutta gli uomini, pigri, irresoluti, incapaci di sentire il futuro...»¹¹.

Ha dedicato a questa storia, che poi è anche la storia sua e della sua città,

Angelo Abenante, storico rappresentante del movimento sindacale torrese e napoletano, dirigente del PCI, deputato, un lavoro prezioso: Macaronari. Edito nel 2002 è praticamente introvabile e stiamo lavorando al progetto della sua indispensabile riedizione.

«Il Sindaco della città, Vincenzo Gambardella, rispondendo al questionario dell'inchiesta agraria dell'onorevole Jacini nel 1877 dichiarava una mortalità infantile del 35%, l'esistenza di un grande numero di analfabeti, un'alimentazione di pane e piante erbacee, abiti ordinariamente di lana ruvida ed un solo pasto, alla sera, quando mangiavano una vivanda calda dopo aver fatto colazione di pane a mezzogiorno»¹².

Ed è amplissima la rete industriale a Torre come da' conto un articolo de «l'Avanti», del socialista Oddino Morgari nel 1904:

«Torre Annunziata vive dell'industria delle paste. I grani le giungono dalla Russia su dei piroscafi, trecento lavoratori del porto mettono quei grani a riva; cinquecento mugnai li riducono in semole in quattordici grandi mulini a vapore; ottocento pastai trasformano queste semole in cinquantaquattro pastifici, duecento meccanici, fuochisti e falegnami ne dirigono e riparano le macchine; altrettanti carbonai le forniscono di combustibile dal mare; trecento uomini della carovana di piazza fanno i servizi esterni con carretti a mano; cento carrettieri trasportano le paste a Napoli; cinquanta facchini della ciurma della ferrovia le caricano sui treni...»¹³.

Le più moderne forme di lotta si affermano qui e si fronteggiano con una classe imprenditoriale il più delle volte con pochi scrupoli, espressione di visioni padronali e paternalistiche, spesso capace di 'usare' a fini d'ordine contro i lavoratori personaggi della malavita, parte di un blocco sociale retrivo e incapace di promuovere una modernizzazione anche sociale.

Come Abenante puntualmente ci ricostruisce, nel 1862 si costituisce il Comitato Masaniello. Nel 1883 si costituisce la prima Società di mutuo soccorso che nel 1891 si trasforma in Camera del Lavoro, una delle prime e delle più forti del paese. Dal 1901 al 1904 si sviluppano aspre lotte dei lavoratori, fino allo sciopero generale per contrastare le volontà di conculcare anche i più elementari diritti dei lavoratori da parte della classe imprenditoriale.

E proprio intorno a queste lotte si inserisce anche una stampa che prende le parti dei più forti. È il caso de *Il Mattino* di Eduardo Scarfoglio che sostiene a spada tratta le ragioni degli imprenditori della pasta contro quelle dei lavoratori che anzi la penna sempre ficcante dello Scarfoglio colpisce senza alcuna pietà.

E non solo di ‘affinità’ ideali dello Scarfoglio si trattava.

Francesco Barbagallo nel suo recente *Napoli Belle Epoque* ci da’ conto di profonde cointeressenze tra pastai e Scarfoglio:

«Dalla preziosa fonte archivistica dei Contratti di società siamo informati sui contributi dei pastai e della SAD. Alfonso Garofalo di Gragnano e i Fratelli Fabbrocino di Torre versarono 15.000 lire ciascuno; 10.000 il torrese Francesco Cirillo; 5000 ciascuno Annibale Fienga di Scafati e Francesco Iennaco di Torre... 200.000 lire. Grazie a questi capitali freschi venivano rinnovati completamente lo stabilimento tipografico e le macchine con cui era stampato il giornale»¹⁴.

Così *andavano* le cose.

4. Omaggio alla Cina. Dove molto ebbe inizio

In questo tempo così travagliato per un popolo grande e ricco di storia come quello cinese, metafora al tempo stesso, questo travaglio, di come e quanto, nell’epoca della globalizzazione, è solo dalla collaborazione e dalla reciproca apertura e dal reciproco riconoscimento che possono derivare sviluppi positivi per tutti affinando la capacità di risolvere i problemi, voglio dare testimonianza e omaggio.

In un recente viaggio di lavoro che, grazie a Città della Scienza, ho avuto modo di fare lì, visitando i laboratori di archeologia di diverse Università e centri di ricerca di quel paese, in primis a Chengdu, ho trovato traccia diretta di una scoperta di cui i Cinesi vanno giustamente orgogliosi: quello che indubabilmente è il primo piatto di spaghetti del mondo è stato trovato lì, durante gli scavi a Laja, profondo occi-

dente del paese, tra la fine degli anni '90 e i primi del 2000. Un groviglio di veri e propri spaghetti ritrovati in un'anfora capovolta probabilmente sommersa durante un'inondazione e conservati benissimo. Il piccolo particolare è che si tratta di un ritrovamento che risale a 4000 anni fa.

In questa sede non importa alimentare dispute sulla sacralità delle origini, da cui poi in fondo siamo partiti in questo percorso di riflessione e di lettura. Si tratterà magari di spaghetti fatti non con farina di frumento ma con farina di miglio. Si tratterà di forme primitive. Si tratterà, si tratterà... ma sono spaghetti.

Non possiamo così che essere grati a loro. Così come probabilmente dovremmo esserlo agli Arabi che ne hanno avviato la scoperta e produzione nel Mediterraneo. E poi, certo, e non è poco, noi ci abbiamo messo il nostro.

E in questo caso, è giusto che così vadano le cose.

«Infinitimondi» 13, 2020

¹ M. Montanari, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza 2019, p. 4.

² E. Sereni, *Note di Storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno. I napoletani da mangiafoglie a mangiamaccheroni*, 2015, Collana di Oltre il Giardino ora Infinitimondi, p. 24.

³ Ivi, p. 42.

⁴ Ivi, p. 24.

⁵ Ivi, p. 25.

⁶ Ivi, p. 37.

⁷ Ivi, p. 64.

⁸ Ivi, p. 95.

⁹ Ivi, p. 89.

¹⁰ Ivi, p. 91.

¹¹ M. Prisco, *La città delle donne*, in «La Voce della Campania», 26 agosto 1985.

¹² A. Abenante, *Maccaronari*, Novus Campus 2002, p. 59.

¹³ Ivi, p. 57.

¹⁴ F. Barbagallo, *Napoli, Belle Epoque*, Laterza 2015, p. 54.

Del Metodo Nobile. Ovvero della necessaria giustizia sociale ed ambientale. Ancor di più ai tempi della Pandemia

La Pandemia ha fatto sentire i suoi effetti anche sul terreno del nostro rapporto con il cibo.

In tempi in cui la questione della sicurezza della salute è balzata in primo piano e in cui i flussi commerciali si sono ridotti drasticamente, ha preso fortemente quota una spinta quasi ‘autarchica’ anche sul terreno alimentare: tutto purchè sia Italiano. Con l’Italiano come sinonimo di sicurezza e di bontà garantite. Un mega *chilometrozero* a dimensione nazionale per appagare le nostre ansie di sicurezza.

Un paradosso a dire il vero.

Perché se è vero, come è vero, che la velocità di diffusione di questa, come di tutte le Pandemie a venire, è legata direttamente anche alla invasione di ambiti naturali da parte delle attività umane, in particolare quelle riferite alla agricoltura e agli allevamenti intensivi, ambiti che prima ‘lontani’ con la loro ricca biodiversità (che diventava anche un fattore frenante della diffusione di virus e quant’altro), ora vedono azzerata la loro caratteristica ricchezza naturale con i disboscamenti, le monoculture, l’addensamento di migliaia di animali costipati in ambiti angusti e costretti ad una innaturale promiscuità: vere autostrade di azzeramento di ogni distanza per il proliferare e il diffondersi rapido di virus che diventano anch’essi globali.

Quindi, per tornare a noi, le vere domande da porsi non sono tanto quelle riferite al *da dove viene quello che sto mangiando* ma soprattutto al *come è nato? Come è stato allevato/coltivato? Come è stato trasformato?*

Se è evidente che un prodotto che viene da ‘vicino’ è più sostenibile nel farsi della sua catena distributiva, certo non vuol dire che tutto quello che viene da ‘vicino’ sia buono per il solo fatto che non venga da lontano.

Vale massimamente per il cibo quello che oramai vale per ogni attività umana: raggiunto un punto limite di compromissione di ogni equilibrio con la natura, limite anzi sicuramente varcato in più punti, è urgente, dopo la sbornia della ‘quantità’ e del mercato come parametri di costruzione del valore, anteporre radicali parametri di ‘qualità’ e, quindi sul *perché* produrre, sul *cosa* e sul *come*.

E se non volessimo farlo perché convinti dovremo farlo perché ‘necessitati’.

Sul terreno delle produzioni agroalimentari e del cibo sono quindi sempre più forti alcuni interrogativi.

Poste le premesse iniziali, è possibile produrre cibo sottratto alle logiche asfissianti di mercato all’epoca della sua produzione globale, anzi, di più, all’epoca in cui produrre cibo è diventata una commodity, e, così come si fa per un’auto o un qualsiasi macchinario, esso viene ‘progettato’ a tavolino in tutte le sue varie componenti, con i centri di produzione e di fornitura dei singoli pezzi sparsi nei 5 continenti, e poi, magari, con l’assemblaggio in una unità produttiva che, quando va bene, si fregia anche dell’etichetta Made in Italy?

Cibo questo che rompe ogni nesso con territorio/ambiente, con cultura e, sempre più spesso, gusto/qualità/salute?

Ed è possibile, sempre in questa epoca, immaginare una relazione tra produttore di cibo e consumatore che esalti la cultura e il saper fare del primo, il contadino (parola tutta da riscoprire, fuor di ogni visione nostalgica o bucolica), e veda il secondo disponibile a remunerare il giusto quella qualità di cui si è così alla spasmodica ricerca oltre i colori patinati delle ossessive campagne pubblicitarie dei colossi della produzione alimentare?

Non è facile. Ma è possibile.

Si moltiplicano le esperienze che puntano sulla valorizzazione di una ‘agricoltura contadina’ di cui, per fortuna non si sono ancora perse le tracce.

E solo una visione superficiale può confondere ‘agricoltura contadina’ con

indifferenza alla ricerca e all'innovazione.

Intanto, quella cultura valorizza saperi secolari stratificati e tramandati nel rapporto mai semplice tra l'uomo e la terra, quasi sempre capaci di inventare una relazione sinergica e mai di rapina tra l'uomo e la natura: e Dio sa quanto ce ne è bisogno di questi tempi...

E poi, sono sempre più larghe le esperienze nelle quali un di più di ricerca e di innovazione è posto al servizio di una 'rinaturalizzazione' della produzione di cibo, di un suo concepirsi come capace di usare con misura le risorse naturali, di contenere tutti i fenomeni inquinanti.

Una di queste esperienze è nata negli anni scorsi proprio a Napoli, tra le aule universitarie della Federico II; con il lavoro di ricercatori pubblici; di piccoli allevatori e produttori, tutto concentrato tra Campania e Basilicata.

È la storia del Latte Nobile, marchio di qualità e non di un prodotto commerciale, del suo disciplinare di produzione esigente e controllato (e in sua assenza definire eventualmente Nobile un latte è un puro imbroglio che andrebbe perseguito come tale), nato dopo una attenta ricerca che ha misurato scientificamente quanto una alimentazione delle mucche improntata alla più rigorosa prevalenza di erba e fieno, anzi, almeno 5 tipi diversi di erbe e fieni; una riduzione dello sfruttamento nel prelievo quotidiano di latte dalle mucche abbattuto anche del 50%; divieto di qualsiasi uso di OGM e prodotti da chimica di sintesi; la possibilità, per gli animali, di vivere almeno alcune delle stagioni dell'anno all'aperto e al pascolo restituisca, questo ben essere dell'animale, tantissimo in termini di proprietà nutrizionali e di gusto ad un latte che diventa vero latte e così, l'omega3 salta a livelli inaspettati, insieme a Cla e antiossidanti.

Quella del Latte Nobile è storia abbastanza conosciuta ormai (www.lat-tenobile.it).

Il suo artefice principale, Roberto Rubino ne spiega così il successo:

«Noi siamo partiti dalla considerazione che, in un mercato dove esiste una variabilità più o meno ampia delle quasi totalità delle produzioni alimentari e non solo, l'anacronismo del latte alimentare che rinuncia ad una diversità

dell'offerta basata sulla materia prima fosse facilmente superabile e che non sarebbe stato difficile intercettare consumatori non solo in grado di pagare di più ma felici di accedere ad un prodotto di una evidente qualità elevata. Quale mamma, ci chiedevamo, si farà condizionare da un prezzo più elevato nella scelta di un alimento di cui conosce le caratteristiche nutrizionali e aromatiche? La sfida era tutta qui: abbiamo dato per scontato che ci fosse spazio per un prodotto più caro e che la domanda fosse il minore dei problemi, anche perché il successo di Slow Food e la vivacità con la quale le comunità locali si muovono per promuovere e portare alla luce le specificità territoriali lasciavano ben sperare in un consumatore attento e desideroso di un prodotto con una personalità spiccata»¹.

E così, nel giro di pochi anni dalla Campania, che ne ha rappresentato il vero centro di lancio, il modello si è esteso ad altre 4 Regioni: Piemonte, Lazio, Basilicata, Sicilia; oltre 30 tra allevatori e produttori; presenza in centinaia di punti vendita con una gamma completa di prodotti: dal latte agli yogurt ai formaggi.

Poi, nel mentre si estendeva in Italia, questo percorso tutto Meridionale e Campano-Lucano si è radicato anche all'estero. E così sono nate esperienze di Latte Nobile in Uruguay e soprattutto in Messico dove dice l'artefice del lavoro in quel paese, il Professore Miguel Galina:

«Nel 2016 abbiamo aumentato il numero di ranch certificati a 25, nel 2017 abbiamo raggiunto 55 ranch interessati alla certificazione e aumentato la nostra presenza sul territorio nazionale. Infatti, nel 2015 avevamo aziende certificate in soli tre Stati: Querétaro, Colima e Guanajuato. Nel 2016, si sono aggiunti i produttori di Tabasco e Chiapas e oggi abbiamo anche allevatori di Oaxaca e Veracruz»².

La novità ora è che il concetto a base del Disciplinare del Latte nobile, produrre di Meno per produrre di Meglio, è stato visto nel suo valore generale: vuoi vedere che se la cosa è vera per le mucche e per il latte, è vera anche per altre tipologie di produzioni agroalimentari?

Ed è così che è partito un lavoro che, mosso dagli stessi protagonisti, ha ispirato una contaminazione con altri campi di produzione di cibo: il Grano (peraltro proprio sul Grano sono in corso altri Progetti di Ricerca, finanziati dalla Regione Campania con le risorse del PSR che puntano ad

affermare logiche simili: è il caso ad esempio di GRADITI che sta prendendo le mosse proprio in queste settimane in Alta Irpinia), la Pasta, la Carne, il Vino, i Salumi, in aggiunta a Latte e Formaggi.

Una piccola rivoluzione in atto che si è condensata nella nascita lo scorso anno del Consorzio Me.No. Dove appunto il Me. sta per *Metodo* e il No. sta per *Nobile*.

Quello che noi qui, dal nostro osservatorio occidentale stentiamo a vedere è che il grosso della produzione di cibo per il resto del Mondo, e cioè tolta Europa e Usa e poco altro, e quindi per la stragrande maggioranza della popolazione mondiale avviene attraverso il lavoro di piccoli produttori su appezzamenti di terreno medio-piccoli. E ancor meno si sa, o non si vuol sapere, che il modello di produzione contadina è di gran lunga il più efficiente, quello con meno sprechi e con una ottimizzazione di utilizzo delle risorse disponibili. Se poi volessimo anche far entrare nel calcolo, cosa che pure sarebbe doverosa, i costi ambientali e sociali del modello di produzione intensiva e globale di cibo, beh allora non ci sarebbe proprio partita.

Il vero problema è che il ‘potere’, quello che conta, che condiziona le scelte dei decisori istituzionali, che commissiona studi di parte, che lavora sulla costruzione scientifica di fake news fatte diventare verità indiscutibili sta tutta dalla parte dei ‘grandi’ globali. È lotta aspra dunque. Perché i ‘grandi’ non stanno a guardare: è in atto un processo che punta ogni giorno a sottrarre terreno, nel senso letterale del termine, ai contadini nel mondo: con il Land Grabbing, con l’estensione delle monoculture, con il saccheggio e la distruzione delle foreste.

Serve dunque far vivere esperienze di produzione sottratte alle logiche del mercato. Serve diffondere esperienze di consumo consapevole e critico. Serve stabilire nessi tra produttore e consumatore. Tutto questo è decisivo. Ma è non meno decisivo ‘vedere’ la portata più generale della questione, la sua ‘politicalità’, misurarsi con essa. Ed essa fa tutt’uno con la grande questione ambientale: è infatti nell’agricoltura intensiva una delle cause non secondarie dei cambiamenti climatici, nel diffondere cdi malattie croniche che causano centinaia di migliaia di morti all’anno; ed anche degli

effetti che essa produce sui settori più deboli ed esposti della popolazione mondiale.

Infine, in società occidentali provate da oltre 10 anni di crisi economica, ciò che emerge è un, potremmo dire con Raj Patel³, ‘Mondo a buon mercato’, dove cioè, l’abbattimento della quota di ricchezza globale a disposizione dei settori popolari e dei lavoratori, e cioè della stragrande maggioranza della popolazione; il loro potere di acquisto reale colpito anche dai processi di precarizzazione del lavoro, è *compensato* da un lato, dall’accesso facilitato al credito (quanto si sono moltiplicate e quanto se ne è moltiplicato l’uso di Finanziarie, di carte di debito, di formule di vendita a rate, tasso zero, inizi a pagare tra un anno...), e così i più colpiti, i ‘deprivati’, sono spinti a forme di indebitamento di massa per far fronte alle esigenze più elementari (altro che vivere al di sopra delle proprie possibilità...), e a generare nuovi profitti per il circuito finanziario (un capolavoro del *capitale*).

E, dall’altro lato, poiché questo popolo si deve pur vestire, ecco le grandi catene, i grandi marchi che ti vestono con pochi euro, con capi di abbigliamento quasi usa e getta realizzati nella fabbrica globale con un largo sfruttamento di lavoro umano, minorile in particolare e migrante.

E, infine, poiché questo stesso popolo deve pur mangiare, ecco allora lo sbocco ideale per le produzioni del cibo commodity da cui abbiamo preso le mosse: è questa situazione di disagio sociale che alimenta a sua volta la grande fabbrica dello Junk Food, cibo spazzatura e a quattro soldi. È qui che nasce la pressione che comprime il riconoscimento del lavoro della terra. È qui che nasce la pressione sui diritti dei lavoratori agricoli, la domanda che alimenta tanta parte dell’immigrazione: questo sistema ha bisogno di lavoratori disposti a ‘farsi’ sfruttare per quattro soldi: per alimentare un vantaggio competitivo in dumping, i grandi del cibo globale, i grandi marchi che popolano il nostro immaginario con il loro bombardamento pubblicitario e riempiono i nostri carrelli della spesa, abbisognano di queste moderne forme di schiavitù. Nei campi dove si raccoglie il pomodoro che diventa passata a 30 centesimi o dove si coltivano sotto serra, a 50 gradi all’ombra le nostre insalatine, o nelle stalle intensive dove vi-

vono le mucche che danno il loro latte molto acqua e grasso, per non parlare di polli, maiali,...

È questa situazione di ingiustizia sociale che alimenta questo sistema assurdo di sfruttamento dell'uomo e della natura.

E così, dunque, una moderna battaglia per la giustizia sociale, per un riequilibrio tra lavoro e rendita largamente finanziaria, è decisiva anche da questo punto di vista. Occorre innescare un circolo virtuoso dal punto di vista sociale e da quello ambientale. Maggiore ricchezza sottratta al circuito finanziario e a quello dei colossi della produzione globale vuol dire più ricchezza nelle tasche dei più. E vuol dire loro capacità di spendere di più per mangiare meglio. E spendere di più per mangiare meglio vuol dire anche pagare meglio il lavoro della terra, quello nostrano e quello migrante. E un lavoro della terra per produrre maggiore qualità alimentare vuol dire anche un investimento diretto per l'ambiente, per il ripopolamento di colline e borghi abbandonati esposti al dissesto e all'incuria.

Solo così, è bene saperlo, tutti i discorsi sulla qualità alimentare, sulle proprietà nutrizionali, sui prodotti del territorio e sulla loro cultura e storia sono restituiti alla loro genuinità anche sociale, diciamo così.

Altrimenti, il rischio che i 'ricchi' rubino il cibo dei poveri è concretissimo.

E così, evitiamo, ad esempio, che sulle tavole di chi più ha, si ritrovi il pane nero, il pane con la crusca, integrale, ai cereali biologici...(che magari un tempo era il pane delle tavole dei poveri), e invece sulle tavole di chi meno ha, uno splendente sfilatino, che più bianco non si può...tanto bianco quanto espressione di un cibo deprivato di ogni vitalità.

Vuoi vedere che la Pandemia può portare con se' anche nuovi livelli di consapevolezza di tutto ciò?

«Infinitimondi» 15-16, 2020

¹ R. Rubino, *Il Modello Latte Nobile*, Edizioni Caseus 2015, p. 12.

² M. Galina, «Infinitimondi» 13, 2020.

³ R. Patel-J Moore, *Una storia del Mondo a buon mercato*, Feltrinelli 2018

Riflessioni intorno al carrello della spesa. Sconfinamento nel cuore del *capitalismo reale*

Il flusso informativo nel quale siamo immersi porta alla ribalta, sempre più spesso, notizie riferite alle condizioni di lavoro esposte a particolari e odiose forme di sfruttamento. Soprattutto nella produzione di cibo.

E così, un giorno bruciano baracche in quel campo di lavoratori migranti in quella piana; un altro giorno un incidente coinvolge mortalmente i lavoratori, sempre extracomunitari, che in un pulmino si ritirano dalla giornata di lavoro in campagna; un altro giorno si scopre che belle imprese dell'agroalimentare, con rapporti familiari stretti perfino nei livelli più alti del Ministero dell'Interno, non disdegnano, al meno, di rivolgersi ai moderni caporali per trovare mano d'opera per la propria azienda.

E ogni volta, viene la domanda, ma come è possibile? Ma davvero con i controlli mirati non sarebbe possibile debellare questo fenomeno odioso?

Si erigono muri e teorie di filo spinato, si abbattono ponti, si costruiscono filosofie nativiste colme di razzismo nei confronti di donne e uomini senza i quali però poi si bloccherebbe la macchina di produzione di cibo: in loro assenza dovremmo rinunciare alle nostre insalate pronte, alla nostra frutta distagionetuttelestagioni, al nostro pomodoro fresco o inscatolato, al latte dal quale i nostri più rinomati formaggi e latticini nascono, compresi quelli di bufala.

Paradosso dell'ingiustizia eretta a sistema in questo nostro tempo.

Perché di questo si tratta: un sistema che è intimamente connesso con le caratteristiche più moderne di questo *capitalismo reale* che ammala la società e il mondo.

E di un tempo nel quale chi ha visto o vede messe in discussione con-

dizioni di reddito o di sicurezza sociale, di futuro tende a rivolgere le proprie ansie e il proprio malcontento non verso le cause e le responsabilità vere della situazione ma in direzione di chi invece viene presentato come concorrente, minaccia nei suoi confronti: il più delle volte uno che sta peggio di lui e che ha più bisogno di futuro di lui.

Non è una novità nella storia dell'umanità. Ma ora si ripropone in forme ed in misure con pochi precedenti. Dove tutto questo abbia potuto condurre in un passato neanche troppo lontano lo sappiamo e, da quell'orrore sprigionato nel cuore della *civilissima* Europa, l'Olocausto, non ci siamo ancora ripresi.

Ecco perché ogni richiamo alla legge, al diritto, al controllo di legalità è non solo giusto ma sempre necessario ma, al tempo stesso, è anche insufficiente per far fronte a questa situazione, a contrastarla: la legge riflette sempre un dato equilibrio di forze sociali. E quando anche è espressione di una incontestabile cultura giuridica se poi non si nutre della vitalità di nuovi e più avanzati equilibri e protagonismi sociali corre il rischio di rimanere lettera morta, o quasi.

Una nuova dinamica sociale di partecipazione e di conflitto nasce se si mette a nudo la realtà vera del sistema nel quale siamo immersi: per coglierne le profonde ingiustizie, per disvelarne i meccanismi di sfruttamento, per farne emergere le contraddizioni su cui fare leva, con un movimento progressivo, di idee e di mobilitazione sociale, per immaginare prima e conquistare poi, giorno dopo giorno, una realtà più giusta, verso gli umani e verso l'ambiente.

E allora, proviamo a risalirla questa filiera che dal seme arriva al piatto.

Gli effetti di questo *capitalismo reale*, Robin Hood alla rovescia

Uno degli effetti e delle conseguenze più gravi che si è portata appresso la conformazione attuale del capitalismo globale è stata quella

dell'aver realizzato un processo di redistribuzione della ricchezza che è andato in direzione opposta a quello della seconda metà del secolo scorso: di tutta la ricchezza nuova prodotta, che peraltro porta con sé un valore sociale sempre più grande – cioè è sempre meno collegabile ad 'abilità' imprenditoriali pure e sempre più all'utilizzo/sfruttamento di conoscenze e saperi frutto del concorso largo della società, sedimentati nel tempo e a cui gli investimenti pubblici in formazione e ricerca hanno contribuito in modo decisivo – i pochi se ne accaparrano una fetta sempre più grande mentre i più devono dividersi la porzione di una torta che si fa sempre più piccola.

Il lavoro di studiosi come Thomas Piketty ha messo in evidenza clamorosa questo elemento (da ultimo: *Capitale e Ideologia. La Nave di Teseo.2019* e *Una breve storia dell'uguaglianza. La Nave di Teseo 2021*).

Agli inizi del 1900 il 10% della popolazione più ricca in Europa, Stati Uniti, Giappone deteneva una percentuale tra il 45 e il 50% della ricchezza totale. Dalla fine della seconda guerra mondiale fino al 1980 questa percentuale è scesa al 35% e fino a poco più del 20% in Europa. Vuol dire che in quegli anni il 90% della popolazione ha potuto godere, per organizzare la propria vita, di poco meno dell'80% della ricchezza prodotta. Un processo redistributivo di grande impatto che ha consentito alle società di progredire.

Negli ultimi trenta anni invece, il percentile più ricco della società ha ricostruito un equilibrio generale a suo vantaggio: oggi la sua quota di ricchezza si sta di nuovo avvicinando a quella di inizio secolo scorso e viaggia decisamente verso il 40%. Quindi, conseguentemente, il 90% della popolazione oggi deve organizzare la propria vita non più con il quasi 80% della ricchezza prodotta ma con poco più del 60%, con una perdita secca di quasi venti punti percentuali: ecco l'effetto diretto di una complessiva riorganizzazione della società a discapito delle ragioni del lavoro e popolari.

Lo stesso discorso investe poi la dinamica dei patrimoni che parte da

una condizione di disuguaglianza più accentuata. Agli inizi del '900 in Europa e negli USA il 10 % più ricco della popolazione deteneva fino al 90% del totale dei patrimoni disponibili (immobili, asset societari e finanziari). E quindi, di converso, il 90% della popolazione possedeva praticamente solo le proprie braccia!

La curva è andata poi in discesa fino al 1990 quando quel 10% è arrivato a detenere tra il 45 e 55% degli interi patrimoni: comunque tantissimo, ma con il 90% della popolazione che è passato da quasi zero al circa 50% del totale. Che poi vuol dire l'operaio e l'impiegato che vivono meglio, la casa di proprietà, un risparmio che diventa piccolo asset finanziario. Insomma, il tempo del secondo dopoguerra sotto la spinta di grandi lotte e conquiste sociali è quello per una società più giusta.

Con gli anni '90 invece la curva si muove verso le dinamiche precedenti. Oggi, negli USA, il paese dove le dinamiche della disuguaglianza sono riprese in modo più forte negli ultimi decenni, il 10% più ricco detiene di nuovo circa l'80% mentre in Europa il 90% della popolazione è ridisceso ad avere il 40% del patrimonio totale.

Due curve, più accentuata la seconda, ma che si sono mosse in modo parallelo.

Altre due curve sul tempo lungo sono indicative di quel che è successo.

I tassi del prelievo fiscale sono anch'essi cambiati nel corso del secolo. Gli USA rappresentano in modo più accentuato una tendenza comune anche all'Europa pur con sperequazioni qui inferiori.

La fascia di reddito più alto negli USA è passata da un prelievo fiscale del 25% agli inizi del secolo scorso all'80% tra il 1932 e il 1980 e al 39% tra il 1980 e il 2018: la pressione fiscale si è drasticamente abbassata sui ricchi. In Germania le percentuali per gli stessi periodi sono state del 18,58,50%; del 30,89 e 46% nel Regno Unito, del 23,60 e 57% in Francia.

A fronte di ciò invece è cresciuto specularmente l'indebitamento degli

Stati: altissimo, fino al 300% del PIL nel periodo della Seconda Guerra mondiale; crolla negli anni '60,'70,'80, risale invece negli ultimi trenta anni verso il 100-150% del PIL per USA, Germania, Francia.

In buona sostanza, negli anni in cui, la seconda metà del secolo scorso, la redistribuzione della ricchezza ha funzionato di più, lo sviluppo è stato più deciso e gli Stati sono stati meno indebitati.

Quando invece lo schema redistributivo è stato messo in discussione, le diseguaglianze sono cresciute e il debito degli Stati è schizzato verso l'alto.

Dal punto di vista sociale questo ha avuto effetti gravi. E soprattutto, dal punto di vista produttivo ha visto l'affermarsi compiuto di un processo articolato globalmente che ha ottimizzato i suoi margini economici sostanzialmente a scapito del lavoro e dell'ambiente.

Il Covid ha determinato una situazione ancora più squilibrata dal punto di vista sociale e della distribuzione della ricchezza. Il recente Rapporto Oxfam di gennaio 2022 ha presentato dei dati impressionanti da questo punto di vista che dicono del bisogno urgente, per certi versi drammatico, di porre mano ad una strategia alternativa.

In Italia, il 20% più ricco si è aggiudicato oltre i due terzi (il 67,6 %), della ricchezza nazionale del 2020 mentre il 60% più povero, poco meno di due terzi della popolazione, deve organizzare la propria vita con solo il 14,3 della ricchezza nazionale.

Tra il 1980 e il 2020, l'1% ricco della popolazione mondiale si è accaparrato il 23%, poco meno di un quarto di tutta la ricchezza in più prodotta in questo quarantennio. Nello stesso periodo e con riferimento alla stessa ricchezza, la metà della popolazione mondiale si è dovuta 'spartire' solo il 9%.

Nel 2020, a fine del primo anni di pandemia, comunque la ricchezza mondiale è cresciuta del 7,4%: oltre 415.000 miliardi di dollari. Con che risultato?

Il patrimonio netto dei 10 più ricchi del mondo si è più che raddoppiato crescendo del 119%.

Nel 2020 l'1% più ricco ha avuto il secondo incremento più alto di tutti i primi venti anni del secolo.

Sono cresciuti i super ricchi del 23,9% con nuovi 215.000 entrati nel super club.

Tutto questo mentre nel periodo 2020/2021 sono emersi 163 milioni di nuovi poveri.

Con il patrimonio cresciuto e accumulato in questo periodo da Jeff Bezos si potrebbero assicurare tre dosi di vaccino a tutta la popolazione mondiale che invece ha ricevuto, la popolazione dei paesi poveri, solo l'1% di tutte le dosi di vaccino prodotte per fronteggiare il virus.

Un virus di classe? No di sicuro. Ma altrettanto sicuramente la risposta ad esso costruita, sin qui, da Governi, governanti e complesso ricerca-produzione privata ha avuto ben poco di universalistico e di solidale ed è stato usato dai gruppi dominanti per accrescere il loro potere.

Il nostro carrello della spesa pieno di junk food in un sistema che oscura il lavoro

Perché in questo contesto, quel lavoro sfruttato è tanto oscurato quanto necessario? Perché ci interessa questo quadro ai fini del nostro discorso?

Perché una delle conseguenze di questa situazione è che abbiamo bisogno di poterci nutrire a poco prezzo.

Agisce così sulla parte più ampia di consumo una doppia pressione.

Una materiale in senso stretto: l'esigenza di far quadrare i conti, di assicurare una alimentazione di base, di mandare avanti la famiglia che, se non soddisfatta, avrebbe potuto generare pericolose e incontrollate

in quanto ad esiti, contestazioni e rivolte, trova nel cibo a poco prezzo una delle sue soddisfazioni. (Un'altra non meno significativa è la vera e propria induzione all'indebitamento familiare: se hai un minimo sicuro, stipendio o pensione, la fiera delle rate e dei prestiti in 24 ore si apre per te...Al reddito effettivamente *moltissimo* si sopperisce così con l'indebitamento delle persone e delle famiglie, sul quale peraltro chi ha *moltissimo* trova il modo di guadagnare ulteriormente).

Ma il dato materiale da solo non spiegherebbe a sufficienza la forza espansiva di questo modello che è insieme di produzione, consumo e organizzazione della società: a suo supporto vive un intero apparato simbolico, di valori, di stili di vita, di modelli di riferimento che fondandosi sull'usa e getta, sulla velocità di un consumo onnivoro e compulsivo, sulla vera e propria dissipazione di natura, veicolato dalla immersione nel flusso comunicativo della rete, integra anche questo cibo a poco prezzo al suo interno e lo fa diventare elemento di riconoscibilità e di soddisfazione di caduchi desideri. Una vera e propria egemonia costruita intorno ai simboli di un cibo, e alle sue catene distributive dedicate, che propone un modello di vita riconoscibile ovunque: in questo senso davvero Mc Donald's e Coca Cola hanno unificato il mondo!

C'è dunque una battaglia insieme sociale e culturale da mandare avanti.

Su questi temi è possibile ritrovare analisi e riflessioni di grande interesse di studiosi e ricercatori di varia estrazione: c'è il fondamentale e ricco contributo di Piero Bevilacqua (da ultimo *Il cibo e la terra*, Donzelli 2018); e poi, Vandana e Kartikey Shiva (*Il pianeta di tutti. Come il capitalismo ha colonizzato la terra*, Feltrinelli 2019); Raj Patel con Jason Moore (*Una storia del mondo a buon mercato*, Feltrinelli 2018); Jan Douwe van der Ploeg (*I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione*, Donzelli 2009); Carmine Nardone (*Bene primario. Ritorno alla terra e possibile evoluzione sostenibile dei sistemi agricoli alimentari*, Ideas 2020); Gennaro Avallone (*Sfruttamento e resistenze. Migrazioni e agricoltura in Europa, Italia, Piana*

del Sele. Ombre Corte 2017); Saskia Sassen (Espulsioni. Brutalità e complessità nell'economia globale. Il Mulino 2015).

In questo quadro, fenomeni sociali e processi economici si sono integrati in modo perfetto proprio sul terreno della produzione e distribuzione del cibo.

In buona sostanza, la compressione dei diritti del lavoro e della natura, unita al massimo sviluppo dei supporti digitali e finanziari e ad una forza della logistica e ad una capillarità della distribuzione, ha consentito di produrre sempre di più, a margini di profitto assicurati ai punti forti della filiera e a prezzi sempre più contenuti per il consumatore così da consentire a quei settori popolari, colpiti negativamente nella nuova fase della distribuzione della ricchezza, di poter mantenere uno standard di consumi alimentari elevato dal punto di vista quantitativo: il carrello della spesa si è potuto riempire ancora.

E in questo sistema, notazione non secondaria, il lavoro della terra, il lavoro del contadino si trasforma: nell'agricoltura intensiva esso è sempre più dipendente dalle indicazioni di chi ti vende i semi (che puoi comprare solo da lui), che poi in larga misura è anche quello che produce, direttamente o indirettamente, fertilizzanti chimici e pesticidi. Il lavoro della terra si priva di ogni rapporto tra contadino e ambiente, di abilità antiche e saperi consolidati, che non servono più, e si trasforma così in componente dipendente di un processo produttivo di cui si manifesta come ingranaggio di base parcellizzato: mero dispensatore tecnico al terreno, all'aria, all'acqua e alla sua e nostra salute, di chimica di sintesi e agli animali, nel caso degli allevamenti intensivi, di mangimi industriali (per produrre i quali consumiamo oltre i due terzi di superficie agricola coltivabile e consumiamo oltre i due terzi di tutta l'acqua usata in agricoltura: che paradosso, l'agricoltura è oggi fondamentalmente una attività per trarre alimento non per le persone ma per gli animali), di antibiotici e di promotori della crescita.

La diffusione capillare della Grande Distribuzione Organizzata, sem-

pre più concentrata peraltro in pochi grandi marchi, ha rappresentato l'anello terminale per l'accesso alla più ampia gamma di cibo globalizzato: dal seme, alla industria sempre più globale di trasformazione, alla GDO: un'unica lunga e connessa filiera.

Quindi si riempie il nostro carrello della spesa. Di cosa però?

Un cibo frutto di produzione agricola intensiva e di allevamenti altrettanto intensivi, ad alto uso di concimi chimici, di pesticidi, di promotori della crescita e di antibiotici per gli animali: bisogna pur tenere presente che questa agricoltura è responsabile dell'emissione di oltre un quarto delle emissioni climalteranti che tanto impatto hanno sui cambiamenti climatici,

E frutto di processi di trasformazione che intervengono attivamente per dare ad alimenti base – provenienti da catene produttive non meno efficienti e non meno devitalizzate di quelle dell'assemblaggio delle varie componenti prodotti in diverse parti del mondo di un'auto – ciò che di naturale è stato tolto: sapore, colore, odore, consistenza e, ovviamente, il tutto condito da dosi massicce di conservanti.

Questa realtà, che ha trovato negli USA, che tradizionalmente fanno e disfano, un termine preciso e appropriato: *junk food*, cibo spazzatura.

Cibo spazzatura responsabile, insieme a stili di vita sedentari, dei livelli sempre più diffusi di obesità, anche tra giovani e giovanissimi, e dell'abbassamento della soglia di età per il comparire di malattie croniche legate all'elevata pressione arteriosa e livelli altrettanto elevati di colesterolo.

Fino a poco più di dieci anni fa queste malattie comparivano intorno ai 60 anni. Ora invece compaiono intorno ai 50.

È dentro questo sistema che quel lavoro sfruttato e invisibile, nella piana foggiana, nelle pianure calabresi non meno che in quelle siciliane, sotto le serre della piana del Sele non meno che in quelle delle fragole di Almeria in Spagna, nelle stalle del latte dei grandi formaggi del nord, del centro e del Sud, è necessario.

Ed è all'interno di questo stesso sistema che invece, la sempre più diffusa cultura della sostenibilità, della qualità e del gusto nei cibi, del biologico e della affermazione di modelli di produzione di cibo rispettosi dei cicli della natura, non energivori e non drogati dalla intensività, corre il rischio di vedersi prigioniera di nuove ingiustizie e disuguaglianze.

Perché naturalmente questo ultimo è anche un cibo che invece di nascondere il lavoro in esso contenuto, tende ad esaltarlo: perché lavoro con la natura, abilità e culture antiche, intelligenza del produttore diventano, insieme alla realizzazione di rese molto più basse rispetto alle produzioni intensive – parte non secondaria del fascino di cibi e prodotti esterni al circuito globale del cibo spazzatura – reclamano che proprio il punto più basso della filiera, quello del produttore e del trasformatore artigianale o di piccole e medie dimensioni, veda remunerato di più e meglio il proprio lavoro e veda valorizzata una qualità che oggi spesso la scienza, nella parte al servizio della grande produzione, non ha voglia né strumenti per indagare e premiare.

Ma tutto questo a sua volta genera la situazione tale per cui quel cibo costa al consumatore finale il 20,30,50% in più rispetto al cibo spazzatura, quando non anche il doppio.

Il ribaltamento: il ricco si appropria del cibo del povero

Qui, si ribaltano perfino gli elementi simbolici del cibo dei ricchi e quello dei poveri: il pane bianco, candido, da farina raffinatissima, simbolo per millenni della tavola del ricco, oggi, fatto con le farine devitalizzate del circuito globale di produzione, costa quattro soldi e va ben in quel famoso carrello della spesa a buon mercato; il pane nero, invece, ricco di impurità e di crusche, simbolo per millenni della tavola poveri, diventa invece oggi, ricco di fibre, il simbolo del cibo salutistico della tavola dei ricchi e costa due, tre volte il prezzo del pane

bianco, quando anche cinque, sei volte quando ad esso si uniscono varietà diverse di semi.

E così per tutto.

Per le carni massimamente: con carni di polli allevati in 30/40 giorni invece che 90-100; ingozzati di cibo giorno e notte, costretti in una promiscuità fonte di malattie tenute a bada con iniezioni massicce preventive di antibiotici per tutti. Ecco il pollo a 2-3 euro al chilo. Ed ecco la carne di maiale a 3-4 euro al chilo con la medesima trafila allevatoria. E via così per i vitelli.

Ci stiamo nutrendo con questo cibo? Ma è questo il cibo per la stragrande maggioranza degli Italiani, magari pure rigorosamente Made in Italy...e vissero tutti felici e contenti!

Alla massa che si deve accontentare, il cibo spazzatura e a chi può, il cibo buono.

Ma questo sistema di produzione globale del cibo introduce altri due effetti negativi.

Nei territori lontani dai circuiti di distribuzione finale, l'affermazione delle monoculture e delle coltivazioni e produzioni legate alla filiera globale generano un impatto devastante sulle economie locali, oltreché spesso sugli equilibri ambientali di territori sempre più vasti. E alimentano spesso fenomeni migratori le cui cause hanno origine in quegli stessi paesi ricchi che poi respingono i frutti della propria irresponsabilità. In Africa piuttosto che nel Sud Est Asiatico le grandi coltivazioni di palme per l'olio soppiantano le reti di economia locale, costringono a condizioni di lavoro e di dipendenza un numero sempre più ampio di contadini, colpiscono al cuore la biodiversità. E, in più, rafforzano la caratteristica di economie sempre più dipendenti dalle esportazioni e quindi sempre più esposte allo strapotere dei protagonisti dell'economia globale.

Ma anche nei territori finali della distribuzione, nel cuore dei paesi forti, si generano effetti negativi. Qui il protagonista è il distributore

finale, quel sistema di Grande Distribuzione che dilaga e diventa sempre più onnivoro: anello finale rivolto al consumatore di una gamma di prodotti alimentari massima espressione negativa della filiera globale che occupa territori e toglie spazio di mercato a tutto ciò che invece è esterno alla sua logica e condanna negativamente non solo le reti del commercio di prossimità nelle città e nei paesi ma anche i piccoli produttori locali che si vedono colpiti negli sbocchi per i loro prodotti o sono costretti a veicarli alle condizioni capestro che i grandi gruppi distributivi impongono. Il tutto nell'insipiente correttezza di tante amministrazioni locali e regionali che in questi anni non hanno saputo porre alcun argine quantitativo e qualitativo al dilagare della GDO e dei Centri commerciali, anzi, se ne autorizzano sempre di nuovi.

A poco vale lo specchietto delle allodole dell'angolo dei prodotti del territorio o gourmet: la foglia di fico che copre una strategia che invece tende a soffocarli.

Parliamo del cibo. Ma discorso non dissimile si può fare per il vestiario: anche qui, potremmo dire che c'è una *moda junk*, fatta con materiali scadenti e spesso nocivi, soprattutto per chi la lavora in angoli lontani e ambienti supersfruttati del sud est asiatico, veicolata da marchi globali e con una caratteristica: consentire di vestirci a poco prezzo. E quando non basta produrre lontano, siamo pronti ad importare i lavoratori di paesi lontani per replicare sul suolo patrio condizioni di lavoro sfruttato ma con il marchio salvifico del Made in Italy: vedi il sistema della moda del Vesuviano (Infinitimond 10/2019).

Da dove iniziare per spezzare questo circolo vizioso

Bene, per tornare al da dove siamo partiti allora, cosa bisogna fare? Dove si spezza questa catena? Su cosa bisogna fare leva per invertire questa tendenza?

Come è evidente, bisogna fare tante cose, serve una strategia alterna-

tiva compiuta che si muova a più livelli.

Per le finalità più circoscritte del nostro ragionamento, ne indichiamo intanto una prioritaria: ristabilire una giusta e diffusa valorizzazione del lavoro e rilanciare tutti i meccanismi redistributivi della ricchezza.

Bisogna dire con sempre maggiore forza che è un vero e proprio furto l'appropriazione di quote sempre maggiori di ricchezza socialmente prodotta.

Elevare i livelli di reddito medio dei settori popolari, tra le tante altre cose, consente anche di assicurare il sostegno alle reti di produttori esterni al circuito globale dello *junk food*, di remunerare il loro lavoro, di assicurare l'accesso al cibo buono a settori sempre più ampi di popolazione contrastando questa nuova insorgente disuguaglianza a tavola.

Consentire ai più di pagare di più il meglio a tavola a cui hanno diritto, consente anche di spezzare il circuito di sfruttamento odioso del lavoro: di quello vicino, di tante nostre campagne, e di quello lontano dove potrebbero risultare sostenuti e magari organizzati in rete, i piccoli produttori dei paesi del Sud del Mondo.

E infine, consentirebbe quella trasformazione dell'agricoltura del futuro che, anche con l'utilizzo delle più avanzate tecnologie digitali, può ricongiungersi alla natura, può vedere contrastato e interrotto ad esempio nel nostro paese quel processo di vero e proprio abbandono culturale, sociale e culturale della collina e della montagna, per come lo patisce l'Appennino, vera colonna vertebrale d'Italia, e che invece potrebbe vedere restituita tanta sua parte a produzioni di qualità nelle quali integrare anche il contributo di tanta popolazione migrante nel nostro paese per comuni invece oggi condannati alla desolazione.

Siamo così in presenza di altre ragioni per una battaglia contro l'ingiustizia sociale che si trasforma immediatamente anche in battaglia per la sostenibilità ambientale e sociale.

È assolutamente vero che non esiste battaglia per la giustizia sociale

separata da quella per la giustizia ambientale.

Ed è altrettanto vero che una battaglia per la giustizia sociale oggi è anche e immediatamente una battaglia ad alto e positivo impatto sul terreno della giustizia ambientale.

Infatti, la crescita culturale e di consapevolezza che per fortuna si è andata estendendo e diffondendo, anche per l'attività di movimenti, associazioni, Slow Food in primis; circoli scientifici, attivismo degli stessi produttori, consentirebbe di realizzare per davvero quella realtà di co-produzione, per come l'ha definita proprio Carlo Petrini, che poi in altri termini vuol dire rispondere anche nella fondamentale attività di creazione del cibo alle domande sul *cosa, come e perché produrre*.

Una visione quindi che unisce alla necessaria spinta per la ripresa di una giustizia nella redistribuzione della ricchezza anche quella per una diversa qualità dello sviluppo: qui si ritrova il cuore dei nuovi confini di una lotta per il cambiamento e la giustizia con la sua assoluta politicità. Senza vederla, assumerla e *agirla*, il rischio concreto è che tante spinte nuove che proprio nella dimensione della produzione agroalimentare di qualità, di consumo critico, di valorizzazione della dimensione di conoscenza e di abilità contenuta nel lavoro contadino che, nonostante tutto, continua ad alimentare il mondo, possano rimanere come tante isole separate senza forza e, progressivamente, possano essere riassorbite.

O, appunto, di rimanere materia buona per far bella figura alla tavola di chi più ha.

Non siamo qui su un terreno bucolico e irenico. No, siamo su un aspro terreno di lotta: lo sanno bene le popolazioni dei nativi in Amazzonia come quelle dei contadini indiani; dei contadini cinesi come tante popolazioni africane. E lo vediamo bene in tante forzature e persino violenze che si realizzano nel cuore dei paesi più ricchi per imporre e far passare modelli di sviluppo che dovrebbero appartenere al passato e che invece si vuole ostinatamente riproporre per il futuro.

Vedi dove si arriva partendo da un carrello della spesa.

E allora, non dimentichiamo che in questo contesto generale, da cui non si può prescindere e con cui bisogna misurarsi, può derivare una forza in più anche dalla nostra capacità, per come ci è possibile e consentito dalla nostra condizione economica, di sottrarci alla *dittatura del junk food* e della filiera globale di sua produzione e distribuzione con scelte che invece premino tutti i circuiti diversi di produzione e distribuzione, un rapporto diretto con i produttori, i valori di equità e solidarietà nel commercio sapendo che compiendo queste scelte facciamo non solo del bene alla società ma anche a noi stessi e alla nostra salute. Lasciamoci coinvolgere dalla scoperta di luoghi, di saperi, di vite e impegni di produttori, trasformatori, ristoratori che hanno saputo compiere scelte radicali: ne usciremo più ricchi.

C'è un *potere del consumatore* che può anche dal basso e partendo da se, incidere e dare forza alla battaglia generale.

Questa è l'altra faccia dell'essere tutti connessi: tutti più esposti alla pressione culturale dominante ma anche con la possibilità di far vivere un inciampo proprio a quel sistema, fargli pagare un prezzo proprio per la diffusione estesa e senza confini che scelte condivise nel nostro consumo ispirate a giustizia sociale, ambientale e del gusto possono avere al tempo del villaggio globale.

«Infinitimondi» 21, 2022

