

STORIA dei PANETTIERI

(Pubblicato su Settimanale "Arte Bianca" della Federazione Italiana Panificatori di Padova del 26 lug. 2010 con il titolo "I Panettieri nel Medioevo")

Presso i contadini e la gente dei villaggi, che costituivano la gran parte della popolazione, il pane veniva preparato in casa e successivamente portato a cuocere, una o due volte alla settimana presso il forno del villaggio, gestito da un fornaio, remunerato in natura. Questo pane, detto "domestico" viene fabbricato anche in città, nelle case signorili o principesche, nelle strutture religiose e presso le famiglie borghesi che posseggono, spesso, un forno proprio oppure fanno cuocere il pane presso dei forni appartenenti alla città. Ma a partire dall'11°-12° secolo lo sviluppo urbano contribuisce a fare della fabbricazione e della cottura del pane una vera e propria attività autonoma, riservata a degli artigiani specializzati, ovvero i panettieri. Organizzati in corporazioni e sottoposti, come le altre attività, ad una precisa regolamentazione, i panettieri lavorano la farina, dalla sua uscita dal mulino fino alla sua vendita sotto forma di pane.

Il mestiere del panettiere nell'Antichità

L'uomo raccoglie i primi cereali selvaggi già dal paleolitico e li mastica crudi. Successivamente egli li arrostitisce, li prepara come decotto, li stritola e li consuma fermentati. E' al tempo del neolitico, verso il 9500 prima della nostra era, che l'uomo comincia, nel bacino del Mediterraneo, a seminare questi cereali, grano ed orzo, a passarli ed a macinarli. Essi vengono consumati bolliti o in gallette. E' verosimile che la prima pasta lievitata lo sia stata naturalmente.

Tuttavia è a Babilonia, 3000 anni a.C. che appare la fermentazione controllata della birra che, dopo tutto, non è altro che una bollitura (pappa) di cereali fermentati. La fermentazione della pasta di cereali sbocca rapidamente sulla fabbricazione del pane lievitato. Viene d'altronde attribuita ai Babilonesi

l'espressione "pane bevibile e birra mangiabile" a dimostrazione di quanto le due fabbricazioni fossero legate. Successivamente è il caso dell'Egitto. Il frumento e l'orzo prodotti nel delta del Nilo forniscono la materia prima per la fabbricazione della birra e del pane. Il farro, coltivato come questi due cereali dal 4000 a.C. è destinato all'alimentazione dei più poveri, in quanto il seme aderisce fortemente al suo involucro, fatto che determina una macinatura abbastanza grossolana. I grani vengono macinati con il mortaio, quindi la farina viene setacciata; la pasta di pane contiene anche il lievito di birra, il sale e l'acqua; viene infine cotta sulle pareti di un forno.

Non è stato ritrovato sino ad oggi nessun manuale di panettiere su papiro, le mastaba hanno tramandato sui loro bassorilievi una quarantina di specie di pani di forma rotonda, ovale, conica e tutte le tappe della loro fabbricazione. In una tomba di **Saqqara**, risalente al 3700 a.C., è stata scoperta un bollito di cereali (una farinata o una pappa) e dei pani d'orzo. La fabbricazione del pane viene fatta a casa, ma il panettiere, *ophim*, compare presto in tutte le grandi proprietà signorili. L'impastatura del composto viene fatto a mano o con i piedi. I pani sono spesso aromatizzati con dei grani di loto o al cumino, allo zenzero, alla frutta ed arricchito di miele di latte e di uova.

Nel Nuovo Impero, la generalizzazione dell'uso del forno determina lo sviluppo della panetteria commerciale. All'epoca di **Erodoto**, nel 5° secolo a.C., il pane più corrente in Egitto viene chiamato *Kyllestis* ed è proprio in Egitto che gli Ebrei apprenderanno la fabbricazione del pane.

Il regime alimentare del mondo greco si basa sui cereali ed inizialmente sul pane e le pappe o farinate. **Omero** afferma che i "Greci sono dei mangiatori di farina". Di fatto essi consumano soprattutto delle gallette di orzo non fermentato che essi cuociono su delle pietre e specialmente sul *maza*. Esiste anche una galletta di frumento all'olio d'oliva, l'*artos*. La fermentazione compare tardivamente. Erodoto constata che i Greci temono gli alimenti che fermentano. Ma nel corso del tempo, essi perfezionano la fabbricazione ed iniziano a panificare con il lievito di birra. Questa produzione lascia progressivamente lo spazio domestico per essere assicurata da parte di panettieri che impiegano degli schiavi,

specialmente per la fastidiosa fase dell'impastatura. Due secoli prima della nostra era, i Greci consumano più di sessanta varietà di pane, almeno ad Atene. Nella stessa epoca, Roma conosce una rimarchevole arte del pane. Sono infatti degli schiavi greci, panettieri per la loro condizione, che introducono questa abitudine alimentare verso il 168 a.C. a dare ascolto a quello che scrive Plinio il Vecchio. Prima di questa data, i Romani si nutrivano di cereali arrostiti e trasformati in farinate o in gallette. I bassorilievi dei sarcofagi attestano anch'essi la presenza di panettieri a partire dalla metà del 2° secolo a.C. Va comunque sottolineato che i Romani avevano affibbiato a Giove (Zeus) il soprannome di *pistor*, il panettiere, per aver egli consigliato di gettare dei pani ai Galli che assediavano Roma, togliendo loro, in tal modo, la speranza di prendere la città per fame. In ogni caso, a fianco del *pistor*, che lavora in una *pistoria*, si trova normalmente il *molinarius*, il mugnaio che lavora in un *molendinum*. Il primo non si occupa tuttavia che di confezionare e di cuocere il pane, lasciando ai *siliginarii*, la cura delle attività di pasticceria ed ai *pastillarii*, quella dei dolciumi. A poco a poco l'impastatura si perfeziona grazie ad una specie di impastatore meccanico. Il pane varia a seconda della condizione sociale. Lo schiavo ed il povero si contentano di un alimento grossolano, spesso fabbricato con dei residui di macinatura. Si tratta del cosiddetto *panis plebeius* ovvero il "pane della plebe". All'opposto, gli imperatori ed i loro commensali hanno diritto al *panis palatius*, alla farina di frumento, finemente setacciato. Già in città i *pistores* si distinguono per la diversità del loro prodotto: *osterearius* per accompagnare le ostriche, *pepsianus*, per i problemi di digestione, *furfurens*, ai semi di papavero. Esistono persino delle michette a forma di fallo per rallegrare i banchetti. Il *panis militares* viene riservato alla guardia pretoriana. Per quanto concerne il *gradilis*, esso viene distribuito al popolo negli anfiteatri, come viene indicato dalla sua denominazione, derivata dalla parola "gradino", da cui la famosa espressione "*panem e circenses*", cioè del pane e dei giochi, di **Giovenale**. Al tempo d'Augusto si possono elencare più di trecento panetterie, quasi tutte gestite da Greci. Questi ultimi hanno il divieto formale di lasciare il loro mestiere ed i loro figli sono vincolati, sotto pena di ammende, a riprendere ed a continuare l'attività della *pistoria* familiare.

Le vestigia di Pompei rivelano la presenza di una quarantina di panetterie dove, a fianco di un gran forno, dalla base piatta e dal tetto a volta, si trovano dei molini a mano azionati da schiavi. Nelle ceneri, sono stati ugualmente rinvenuti dei pani calcinati, segnati in quarti, i *quadra panis*. Altrove, nella campagna, il forno è individuale ed il pane viene fatto in casa, delle semplici gallette cotti sulle sue pareti.

Il mestiere nel Medioevo

Nel Medioevo, vengono panificati praticamente tutti i cereali: orzo, frumento, farro, segale, avena, miglio ed un miscuglio di segale e frumento (seminato nello stesso campo).

Nel 13° secolo il pane è spesso aromatizzato al rosmarino, alla maggiorana, all'anice, arricchito con grassi o mescolato con macinato di carne: in effetti, poiché il sale era sottoposto alla gabella si cerca in tal modo di far fronte alla sua insipidezza. Questa è anche la ragione che porterà in certe regioni italiane a fabbricare del pane non salato.

Occorre effettuare una distinzione fra il fornaio che come è noto si accontenta di cuocere il pane, oltre ad altre pietanze, ed il panettiere che controlla tutta la catena della lavorazione del pane, dalla fabbricazione alla vendita, passando evidentemente attraverso la cottura. Le due attività coabitano durante tutto il Medioevo, specialmente nelle città, dove ancora esistono, alla fine del 15° secolo, dei forni municipali, dati in colazione ai dei fornai. Allo stesso modo dei panettieri, ma su scala minore, questi fornai, si dedicano al commercio del pane che ricevono in cambio dei loro servizi (in alcuni luoghi essi ricevono la 25^a parte del pane che fanno cuocere).

Secondo i luoghi e le epoche, i panettieri, vengono denominati *bolengarii*, *pistores*, *manganerii*, *panaterii* e tali termini fanno la loro comparsa nel 1200 dopo quello di fornaio, anche se talvolta in certi luoghi vengono spesso confusi con lo stesso fornaio. A titolo di curiosità il termine francese *boulangier* (*bolengarius*) per indicare il panettiere deriva dalla parola olandese *bolle* (bolla di pane) e da quella piccarda *boulenc* che designa colui che lo fabbrica.

Nel 1200 i mugnai ed i panettieri vengono esentati dal servizio militare a riprova dell'importanza assunta dal loro mestiere. In documenti del 1300 della città di Carpentras, nel sud della Francia, vengono nettamente distinti i fornai (che gestiscono i forni) dai pistores (che fabbricano il pane per venderlo) dai pasticciere (che confezionano le paste). In questa città e probabilmente in tante altre città della stessa epoca, fornai e panettieri costituiscono due gruppi di livello sociale ben diverso: i secondi sono molto più ricchi dei primi. Essi, per effetto delle loro entrate, risultano in cima alla scala dei contribuenti a fianco dei venditori di stoffe e dei beccai, mentre i fornai posseggono una posizione molto più modesta. Tuttavia la frontiera fra le due professioni (ed anche con quella del pasticciere) non risulta netta. Ad esempio in molte regioni del nord d'Italia ed in Provenza dei panettieri fanno regolarmente ricorso ai forni dei fornai per far cuocere il loro pane e dei fornai esercitano anche la professione di pasticciere.

I panettieri, diventati abbastanza numerosi nelle città, a somiglianza degli altri mestieri, provvedono ad organizzarsi ed a regolamentare la loro attività. Per le autorità feudali o municipali, questa organizzazione veniva giudicata indispensabile, in quanto essa costituiva un mezzo di controllo sul rifornimento alimentare della popolazione ed una fonte di entrate fiscali.

Le prime testimonianze sulla creazione di una comunità di panettieri risale alla seconda metà del 1000 e nel corso dello stesso secolo le corporazioni dei panettieri iniziano a diffondersi nelle principali città, anche se in certe regioni occorrerà attendere il 15° secolo per vedere i panettieri organizzati in mestiere. Gli statuti di questa corporazione, apparsi dalla fine del 1300, ma più spesso nel corso del 1300 e del 1400, definiscono le regole della professione e ci forniscono preziose informazioni sull'organizzazione dei panettieri medievali e sul percorso professionale di tale attività.

Come nella maggior parte dei mestieri, il futuro panettiere deve effettuare un periodo di apprendistato, che, a seconda degli statuti, viene fissato da 2 a 4 anni, durata che risulta abbastanza ridotta in relazione alle altre attività. Questo periodo risulta ridotto alla metà per i figli dei maestri panettieri, formati nella struttura familiare. Sono previsti inoltre, da statuto, dei percorsi formativi

accelerati di un solo anno, ma tali casistiche prevedono una partecipazione finanziaria da parte dei genitori dell'apprendista. La maggioranza degli statuti prescrivono spesso che il panettiere deve avere solamente un solo apprendista "straniero" (esterno o non del luogo) e che deve prenderne completamente a suo carico il mantenimento (alimentazione, abbigliamento, educazione), ma questa usanza non sembra essere stata sempre rispettata, in quanto vengono riportati che diversi maestri panettieri arrivano a disporre sino a quattro apprendisti contemporaneamente. I rari contratti di apprendistato di panettiere disponibili evidenziano che l'età media dell'allievo risulta intorno ai 17 anni, con variazioni dai 14 ai 22. Una volta terminato il periodo di apprendistato, riceve di norma un "satisfecit" relativo alle sue conoscenze tecniche del mestiere ed alla sua buona condotta. Questa dichiarazione è di norma orale se il giovane rimane nella sua città, ma è eventualmente scritto se decide di tentare la sorte altrove.

Dopo l'apprendistato, il giovane panettiere, acquisisce la qualifica di "garzone" (dal francese **garçon**), "aiutante o operaio" e si specializza. Esistono in effetti in alcuni statuti delle specializzazioni di aiutanti come selezionatori di farine, setacciatori ed impastatori. A meno che non rimangano a lavorare presso il panettiere che ha supervisionato la loro formazione (fatto che spesso si conclude con un matrimonio con la figlia del maestro panettiere), gli aiutanti vengono ingaggiati per dei brevi periodi. Nelle grandi città i panettieri sono di norma aiutati da diversi garzoni, come nel caso di un certo **Etienne Charlet**, panettiere a Reims nel 1422, che disponeva di ben cinque "valletti".

Il termine "compagno di mestiere" appare tardivamente negli statuti (fine del 1400) ma è difficile stabilire la sua effettiva realtà. Poteva designare una posizione economica di aiutanti qualificati, specializzati in altre città o qualcuno già idoneo a dirigere una struttura di panettiere ed eventualmente destinato a succedere al maestro nell'attività.

Al vertice della struttura troviamo i panettieri che dispongono di una propria organizzazione di lavorazione autonoma. Per potersi mettere in proprio, un panettiere deve aver seguito un periodo di apprendistato ed essere stato riconosciuto idoneo allo svolgimento dell'attività. Egli deve acquisire, presso le competenti autorità municipali o signorili, l'autorizzazione ad impiantarsi,

impegnandosi a pagare un canone annuale (1). L'acquisto del diritto di installarsi risulta una costante degli statuti e dei regolamenti dei panettieri organizzati in corporazioni, mentre il contributo fiscale annuale risulta spesso assai modesto (6 soldi all'anno da versare nel giorno di S. Martino, nel caso dello Statuto di Parigi). Il panettiere, che dispone di una propria attività (viene di norma chiamato "maestro", nel caso di una corporazione), viene sottoposto ad una precisa regolamentazione e può subire delle ispezioni improvvisate da parte di guardie giurate, che verificano il peso e la qualità del pane prodotto. La maniera di designazione di tali controllori varia da luogo a luogo: possono essere ad esempio quattro "guardie dei panifici", eletti per due anni dall'insieme della categoria e pagati con gli introiti delle ammende e dei diritti di accessione al mestiere; oppure quattro "saggi" designati annualmente allo scopo di vegliare affinché non si verificano "né frodi, né cali di qualità nei riguardi del grano, della farina e del pane"; ma tale azione di controllo può essere condotta direttamente dalle guardie municipali, che controllano la qualità dei cereali e delle farine, il peso ed il prezzo del pane, il posto sul mercato riservato esclusivamente al pane. Ogni panettiere preso in flagrante, per aver aggiunto troppa acqua all'impasto, ad esempio, viene sottoposto ad ammenda con la confisca dei suoi utensili.

Nelle città in cui i panettieri sono organizzati in comunità (il termine Corporazione appare nel corso del Medioevo), l'accesso alla professione viene sottoposto ad una serie di condizioni: realizzazione di un capolavoro, giuramento di operare lealmente e correttamente, una cauzione finanziaria e l'organizzazione di un banchetto il giorno dell'ammissione.

Le donne sembrano aver rivestito un ruolo importante nel mestiere del panettiere: esse sovrintendono al buon funzionamento dell'impresa familiare, occupandosi degli acquisti di grano e controllando gli aiutanti e quasi sempre si interessano direttamente della vendita del prodotto finito. Accade spesso che le donne continuano a dirigere l'attività familiare anche dopo la morte del marito ed in particolare, in molti documenti del Medioevo, molte donne sembrano aver esercitato in proprio questa attività (2). Ma poiché l'accesso alla professione vera e propria era loro interdetta, è molto più probabile che si trattasse del caso

di produttrici di pane di qualità inferiore, quale il pane integrale o il pane di segale.

Accanto alle donne dei panettieri occorre citare anche le numerose aiutanti che si ritrovano sistematicamente sulle numerose miniature del periodo illustranti il mestiere del panettiere. Queste aiutanti, spesso numerose, sono addette al mantenimento del fuoco sotto il paiolo, per fornire l'acqua calda per effettuare l'impasto, portano l'acqua, rivoltano l'impasto sui tavoli, aiutano la padrona nella vendita.

IL PANIFICIO

Il forno

La configurazione dei forni non si è praticamente modificata dal Medioevo. La maggior parte dei forni rappresentati sulle miniature comprendono una nicchia nella loro parte inferiore. Giusto al di sopra si trova l'apertura per accedere alla camera di cottura, composta da un pavimento in mattoni e da una volta ribassata. Al momento della cottura questa apertura viene chiusa con una placca mobile di legno o di metallo. La dimensione dei forni medievali risulta abbastanza modesta: 2,5-3 metri di diametro per un'altezza di 50 centimetri dalla chiave di volta. Queste dimensioni sono legate alla quantità di granaglie che il panettiere è ragionevolmente capace di trattare in una infornata, ovvero una cinquantina di chili. Dei testi menzionano anche forni di dimensioni maggiori (fino ad 80 kg di impasto trattato), ma questi sembrano essere piuttosto dei casi limite. Vale la pena evidenziare che tutti questi forni rispondono a delle norme di sicurezza draconiane al fine di evitare i rischi di incendi, molto temuti nelle città medievali, nelle quali il legno è la materia basilare delle costruzioni. A tal fine viene prescritto che i forni non possono essere ricoperti di stoppie, che devono essere sormontati da un tetto di tegole e devono contemplare una costruzione in pietra. A tal fine molte volte accade che il forno venga installato all'esterno del negozio, in un cortile, sotto il controllo di un apprendista.

Il riscaldamento del forno si effettua attraverso la combustione di un focolare a legna, confezionato in fascine o in ceppi, allocato all'interno del forno. Il riscaldamento indiretto (la fonte di calore é posta al di sotto del pavimento del forno) apparirà solo nel 19° secolo. Per evitare i rischi di incendio i regolamenti prescrivono sempre che il combustibile sia stoccato lontano dal forno (3) ed altri regolamenti vietano ai panettieri di utilizzare il proprio forno per scopi diversi dalla cottura del pane (4).

La madia ed il paiolo

Chiamata anche arca o mastra o "mattera", la madia consiste in un grande cofano di legno rettangolare, fornita di un coperchio formato da due parti di lunghezza diversa, poggiato su quattro piedi massicci. Alcuni panettieri possono possedere diverse madie, destinate a differenti impasti e tutte disposte il più lontano possibile dal calore del fuoco.

La madia é spesso accompagnata da una grossa pentola, che fornisce al panettiere l'acqua calda necessaria alla confezione della pasta ed all'operazione di impasto. Questo recipiente può assumere la forma di un grosso paiolo dai bordi arrotondati, posto sopra un treppiede e dal quale si attinge con un'anfora o altro recipiente, come é evidenziato dalle stesse miniature.

Tavolo ed altri equipaggiamenti

I panettieri dispongono di ampi tavoli posti su cavalletti sui quali riposa l'impasto ricoperto da un panno. Questi ultimi, come anche gli strofinacci o le tovaglie vengono messe ad asciugare su delle bacchette di legno o appese a dei ganci. Sul fianco dei forni prendono posto gli scovoli e le pale da forno, rotonde o oblunghe. A tutto questo occorre aggiungere diversi secchi, recipienti vari e contenitori di legno, come anche dei grandi cesti di vimini, nei quali viene posto il pane appena cotto e che vengono spostati da due persone con l'aiuto di lunghi bastoni passati fra i manici.

Depositi per farina e legnaia

Sebbene i panettieri siano sottoposti al divieto di stoccare la farina, nondimeno i testi del tempo fanno menzione di depositi per la sua conservazione. In Fiandra all'inizio del 16° secolo, un ricco panettiere possiede al piano superiore una stanza destinata allo stoccaggio della sua farina ed all'operazione di setacciatura. La farina viene conservata direttamente sul pavimento ove essa riposa per qualche giorno, venendo aerata regolarmente con una pala di legno. Questi locali normalmente comportano uno o due cofani e delle madie per setacciare.

La legnaia viene sempre disposta lontana dal forno e molto spesso all'esterno della casa. Risulta il caso di un panettiere che, alla fine del 15° secolo, disponeva di una legnaia decisamente ben fornita: tre corde di "legna rotonda da bruciare" e 6 mila fascine custodite nel suo deposito per l'equivalente di 52 lire. La maggior parte dei panettieri acquistano la legna da dei mercanti specializzati ed altri la raccolgono essi stessi.

FARE IL PANE

La setacciatura della farina

L'operazione di setacciatura della farina rappresentava all'epoca un'attività preliminare indispensabile e fondamentale, in quanto i mulini medievali producevano sempre una farina, ancora carica di crusca (scorie della superficie esterna del grano). La setacciatura consisteva pertanto a separare la farina dalle sue scorie in modo da prepararla per l'uso specifico del panettiere. Per quest'operazione i panettieri medievali utilizzano setacci di diversa finezza a seconda del grado di purezza che si vuole ottenere (farina bianca o scura). Quest'operazione, raramente rappresentata nelle miniature, evidenzia l'uso di grandi strumenti composti da un setaccio in tessuto, teso sul fondo di una armatura di legno, sospesi sotto un porticato ed agitati manualmente. Nel 14° secolo le stoffe impiegate per setacciare sono rappresentate da stami di lana, di canapa, di seta, di crine ed anche di cuoio traforato. La crusca recuperata dopo

l'operazione di setacciatura può, in certi casi, rappresentare dal 20 al 30% del prodotto iniziale. Essa viene rivenduta dai panettieri agli inamidatori oppure utilizzata per nutrire i maiali o gli animali da cortile. E' evidente che l'operazione di setacciatura veniva considerata delicata e di grande rilievo ai fini del prodotto finale ed spesso veniva condotta direttamente o sotto la supervisione dello stesso "maestro".

La confezione del lievito

Il lievito é di norma rappresentato da un pezzo di pasta che ha subito la fermentazione e destinato a propagarla alla pasta preparata. Nel medioevo e fino al 17° secolo era vietata l'utilizzazione del lievito di birra per far lievitare l'impasto. Solamente qualche città del Nord Europa e l'Inghilterra (a partire dal 12° secolo) autorizza l'addizione di un po' di feccia alla pasta al fine di accelerarne la fermentazione. Il panettiere é quindi obbligato ad impiegare come lievito una parte della pasta dell'impasto precedente, lasciata chiusa nelle madie affinché maturi. Il panettiere deve rinnovare regolarmente questo lievito e per fare ciò egli prepara una palla fatta con gli avanzi di pasta rimasta incollata alle pareti interne della madia e recuperati con un raschietto. Questa palla viene quindi posta in un cesto di vimini ricoperto di un telo. Questo pane di lievito, comincia allora a fermentare, aumentando di volume per circa 12 ore. A questa palla viene successivamente incorporata della farina e dell'acqua calda. Questo nuovo composto, impastato, più molle del precedente, dà origine ad una nuova palla di pasta che viene nuovamente fatta riposare per sei ore. Dopo tale periodo il nuovo composto viene ripreso, lavorato con della farina e dell'acqua calda per dare origine alla base dell'impasto finale, che viene fatto riposare ancora una volta nella madia.

Nel 17° e 18° secolo, viene appreso il procedimento della fermentazione della pasta da pane per semina. Il pane vecchio fermentato viene prelevato su ogni forno, mescolato con acqua, impastato, rinfrescato fino a dare la giusta composizione, che ancora diluita, diventa idonea a seminare la pasta del pane. E'

nel 18° secolo che i panettieri prendono l'abitudine di salare la loro pasta e che si generalizza l'uso del lievito di birra mescolato alla fermentazione di pane.

L'operazione di impasto

L'impasto viene effettuato direttamente dal maestro o da un garzone specializzato di fiducia. L'impastatore incorpora lentamente il lievito diluito nell'acqua tiepida con la farina. La pasta così ottenuta viene sollevata e rovesciata, a braccia, dall'avanti al dietro del contenitore, quindi viene stirata su una specie di pesante tenda verticale che si ripiega sull'aria che vi viene imprigionata, respingendola con vigore. Queste manipolazioni vengono ripetute varie volte, sono estremamente faticose e necessitano di forza e di resistenza. Il 19° e quindi il 20° secolo introducono la meccanizzazione nella panetteria, rendendo l'impastatura meno faticosa. Il forno a legna diventa elettrico. Ormai la fermentazione risulta perfettamente controllata e la sua fabbricazione non riserva più alcuna brutta sorpresa. L'acqua utilizzata per la fabbricazione della pasta é importante per la qualità del pane: il panettiere medievale preferisce l'acqua delle fontane o delle sorgenti a quella dei pozzi, spesso inquinati da infiltrazioni. Si ricorre spesso anche all'acqua dei fiumi, dei ruscelli, degli stagni, all'acqua dei vivai o anche all'acqua piovana, che viene ritenuta "deliziosa e leggera".

Contrariamente all'epoca romana, alla fine del Medioevo, l'impasto, in genere, non viene salato, assicurando lo stesso lievito un gusto leggermente asprigno al pane, del quale il consumatore deve comunque contentarsi. Nel 13° secolo il pane è spesso aromatizzato al rosmarino, alla maggiorana, all'anice, arricchito con grassi o mescolato con macinato di carne: in effetti, poiché il sale era sottoposto alla gabella si cerca in tal modo di far fronte alla sua insipidezza. Questa è anche la ragione che porterà in certe regioni italiane a fabbricare del pane non salato.

Il solo pane salato nel nord Europa risulta quello confezionato con l'acqua di mare. Questa pratica del pane non salato era tipica della Toscana, dell'Umbria del Medioevo e della stessa Francia (5), mentre i panettieri inglesi e quelli dei

possedimenti inglesi in Francia (Aquitania) avevano l'abitudine di mettere del sale nel loro pane.

Le forme del pane

L'impasto, una volta giunto alla consistenza voluta, viene articolato in grossi pezzi posti sui bordi dei tavoli a cavalletti, dove essi fermentano ancora una decina di minuti. Ogni pezzo, detto anche "pastone", viene in seguito lavorato e modellato a mano facendo in modo che raggiunga il peso ufficiale prescritto dalle autorità. A partire dalla seconda metà del 15° secolo, i panettieri verranno in molti luoghi obbligati a marcare il loro pane, unico mezzo per riconoscere la loro provenienza in caso di controlli. Questa operazione viene effettuata a questo stadio della lavorazione attraverso l'impiego di un punzone di legno o in piombo che imprime il marchio del panettiere (iniziali, croce, stella, ecc). Il marchio del panettiere viene depositato su una pergamena conservata nel palazzo comunale della città con l'obbligo per il maestro panettiere, di non cambiare il marchio senza autorizzazione.

Una volta, girato, calibrato e marcato il pane viene ricoperto da una fine coltre di farina e deposto nelle pieghe di una lunga tela distesa su un piano orizzontale, dove verrà rivoltato a diverse riprese, in modo che possa liberarsi dell'umidità.

La cottura

Dopo un altro periodo di riposo, il pane viene infornato con l'aiuto di lunghe pale di legno. Le forme più grandi vengono poste verso il fondo del forno, le medie al centro e le piccole sui bordi e sul davanti, facendo attenzione che non si tocchino. Tutte queste operazioni vengono effettuate al chiarore di un rametto secco di legno acceso nei pressi dell'imboccatura del forno. Tutta l'arte del panettiere consiste poi nella stima, senza ricorrere all'uso di un orologio o di un quadrante, sconosciuti peraltro nei negozi del Medioevo, del momento più propizio per sfornare il prodotto, in modo tale che il pane non risulti né poco cotto né troppo cotto. Il pane troppo cotto, ovvero bruciato, viene messo da

parte e venduti su dei mercati speciali, naturalmente a prezzo ridotto. Il pane cotto correttamente viene pesato e quindi, una volta raffreddato, viene stoccato nelle alte ceste di vimini.

VENDERE IL PANE

Come presso i Romani, il panettiere fabbrica del pane per tutte le categorie della popolazione: si trova così il pane del papa, il pane del cavaliere, il pane dei servitori ed il pane per i pellegrini, ... Il pane viene mangiato volentieri nella zuppa di erbe o di legumi, versata appunto su dei pezzi di pane; esso viene impiegato come supporto per il lardo, la carne o il formaggio, allorché se ne dispone. Sulla tavola dei signori, il pane, tagliato in grandi fette, serve da piatto che raccoglie il sugo della carne ed i grassi. Questi pseudo taglieri vengono poi distribuiti ai poveri, ai mendicanti o ai cani. Esiste ugualmente del pane speciale in determinate occasioni, come il pane di Natale o di Santo Spirito per la Pentecoste. I pani rovinati, vale a dire spizzicati dai topi, vengono ufficialmente vietati alla vendita e distribuiti ai poveri. Il pane "scuro" viene confezionato con un miscuglio di segale e frumento ed il pane viene detto "grezzo", quando conserva ancora una gran parte della pula.

La maggior parte del pane fabbricato dai panettieri viene venduto nel rispettivo negozio. I clienti non entrano nei locali e vengono serviti attraverso un bancone posto sul piano di una finestra adiacente o collegata all'ingresso del negozio, sulla moda degli empori medievali. Questa finestra si presenta come una specie di vetrina aperta, facente normalmente corpo con l'ingresso principale (6), così come mostrato anche in diverse miniature del tempo. La vendita é seguita dalla moglie del panettiere o delle sue inservienti. Il negozio é sempre munito di una bilancia in quanto i clienti o gli ispettori possono esigere la pesatura del pane. Il pane in vendita presso i negozi dei panettieri deve in effetti rispondere obbligatoriamente a criteri di peso, di prezzo e di composizione stabilite dagli statuti. Il pane viene rapidamente venduto in quanto le infornate sono abbastanza limitate in ragione delle piccole dimensioni dei forni. In genere il panettiere effettua una prima infornata durante la notte, che viene venduta al

mattino, dopo che il pane si é ben raffreddato. Allo scopo di assicurare ai clienti del pane sempre fresco, possono essere effettuate e vendute altre due o tre infornate nel corso della giornata.

Al panettiere viene interdetto di fare il pane di domenica e nei giorni delle grandi feste liturgiche ed in occasione di altre ricorrenze festive, il cui numero complessivo varia a seconda della diocesi di appartenenza. In alcuni luoghi, come a Rouen, in Normandia, gli statuti locali vietano al panettiere di panificare per 60 giorni all'anno (domeniche comprese), anche se nella maggior parte dei casi i panettieri sono autorizzati a vendere nei giorni di festa il pane infornato alla vigilia o come in altre città di infornarlo anche nei giorni di festa, ma prima dell'alba.

Se lo desiderano, i panettieri (in genere i più ricchi) possono vendere il loro prodotto al mercato cittadino in un posto speciale loro assegnato. La disposizione risultava di fondamentale importanza ai fini sanitari tenendo conto della promiscuità fra uomini ed animali, tipica del Medioevo (7).

Nel corso dei tre secoli del Medioevo, i panettieri si sono progressivamente imposti nelle loro città come i soli artigiani abilitati a fabbricare ed a vendere il pane, nonostante che per un lungo tempo resisteranno accanto anche i fornai. Alcuni concorrenti, come gli albergatori o i locandieri, che tradizionalmente si dedicavano, oltre alla loro attività principale, alla cottura ed alla vendita del pane, vengono a poco a poco eliminati. Questa influenza dei panettieri sulla fabbricazione e sulla vendita del pane, alimento di base dell'uomo medievale, ha contribuito a consolidare il posto di questa professione nell'ambito delle città. Tuttavia, anche se alcuni panettieri faranno fortuna, raramente questo mestiere risulta fra i più ricchi. I ruoli delle imposte indicano che i panettieri si pongono, nella scala dell'agiatezza, dopo i beccai, i pescivendoli ed i tavernieri ed in certe città del nord Europa persino dopo i birrai ed i formaggiai (gouda).

Infine al contrario dei beccai, sono rari quei panettieri che giocano un ruolo politico di rilievo negli affari pubblici delle città.

Per regolare il commercio dei grani e quello del pane, specie nei periodi di carestia nel 1570 viene impostata una "politica del pane". Questa è incaricata di

controllare la qualità dei cereali e delle farine, il peso ed il prezzo del pane, il posto sul mercato riservato esclusivamente al pane. Ogni panettiere preso in flagrante, per aver aggiunto troppa acqua all'impasto, viene sottoposto ad ammenda con la confisca dei suoi utensili.

Nel 17° e 18° secolo, viene appreso il procedimento della fermentazione della pasta da pane per semina. Il pane vecchio fermentato viene prelevato su ogni forno, mescolato con acqua, impastato, rinfrescato fino a dare la giusta composizione, che ancora diluita, diventa idonea a seminare la pasta del pane. È nel 18° secolo che i panettieri prendono l'abitudine di salare la loro pasta e che si generalizza l'uso del lievito di birra mescolato alla fermentazione di pane. Risultano allora disponibili una plethore di pani, a conchiglia, a ricamo, ecc. Quanto al pane di carestia, esso viene confezionato a partire dagli scarti di tutti i cereali, mescolati a della farina di piselli o di fave ed anche a delle patate.

Il 19° e quindi il 20° secolo introducono la meccanizzazione nella panetteria, rendendo l'impastatura meno faticosa. Il forno a legna diventa elettrico. Ormai la fermentazione risulta perfettamente controllata e la sua fabbricazione non riserva più alcuna brutta sorpresa.

NOTE

(1) Così sentenzia lo statuto dei panettieri di Parigi della fine del 1200: "Nessuno può essere panettiere (**talemelier**) nella zona di Parigi se non compra il mestiere presso il re";

(2) Diverse miniature del Tacuinum Sanitatis, della fine del 14° secolo, ci mostrano infatti donne che infornano e vendono il pane;

(3) Un regolamento del 1398 precisa che "nessun fornaio, panettiere o pasticciere possa tenere delle riserve di fieno, ceppi, fascine e zeppe ... vicino al suo forno o a 7 piedi da questo o dal suo camino e neanche in un locale o un granaio posto al di sopra del suo forno";

(4) In effetti in alcuni regolamenti viene severamente vietato ai panettieri, sotto pena di ammenda, di mettere ad asciugare nel loro forno «panni, cappelli, berretti ed altri indumenti»;

(5) Basti ricordare quando Dante in esilio scrive nella Divina Commedia «**Saprai come sa di sale lo pane altrui e come é duro calle lo scendere ed il salire per l'altrui scale ...**». Sembra in effetti che la pratica di non mettere il sale nel pane sia legata, particolarmente in Francia, all'istituzione della gabella o imposta sul sale. Non mettendo il sale nel pane i panettieri potevano in tal modo conseguire delle sostanziali economie;

(6) Esempi tipici a Spoleto, Gubbio, Pescocostanzo, ecc.;

(7) Alcuni regolamenti di tali mercati recitano espressamente che «nessuno orini o defechi all'interno del mercato del pane né a dieci passi nei dintorni, che nessuno vi trasporti interiora, budella, resti di animali, che nessuno animale vi entri, in particolare maiali, vacche ed ovini»; altri regolamenti si preoccupano che nessun odore forte venga ad alterare il gusto del pane fresco e perseguono tutti gli artigiani che vendono il pane fresco accanto a venditori di «materie grasse, scarpe, carni o pelletterie».

BIBLIOGRAFIA

Desportes F., *Il pane nel Medioevo*, Olivier Orban, Parigi, 1987

Stouff C., *Rifornimento ed alimentazione in Provenza nel 14° e 15° secolo*, Parigi 1970.