

LE ORIGINI MILLENARIE E L'ATTUALE CRISI DEI PREZZI



Campagna francese, 1935, la trebbiatura del grano

CARLO PETRINI

Lucio Battisti cantava «Che ne sai tu di un campo di grano» per evocare la mancanza di poesia di una sua amata. Direi che oggi il verso si potrebbe rivolgere tranquillamente a molti di noi, e resterebbe una domanda retorica, a sottolineare però la mancanza di informazioni proprio sulla questione in sé. La stragrande maggioranza di noi le spighe di grano le vede soltanto più in effigie. Vi ricordate le monete da diecilitre? Avevate fatto caso a cosa c'è nel logo della Fao? Viviamo nell'abbondanza e forse non è un caso che oggi chiamare in causa quel simbolo possa ricondurre decisamente più alla fame o alla povertà che alla fertilità, al benessere, alla ricchezza. Lusso di un tempo andato, in cui il grano ritmava i tempi delle stagioni, stabiliva chi era ricco e chi no («quello è uno che ne ha di grana»), entrava nei riti religiosi, valeva come moneta, accompagnava matrimoni e funerali, scatenava guerre o serviva come mezzo di propaganda (i signori di una certa età ricorderanno l'autarchica «battaglia del grano» e un Mussolini in canottiera, intento virilmente a mietere).

Di grano ne consumiamo tutti i giorni, quindi ci deve pur essere da qualche parte, e pure tanto, visto che le statistiche lo indicano come il principale cereale coltivato nel mondo. Ma che ne sappiamo noi di un campo di grano? È ormai una *commodity* dell'economia mondiale (le *commodity* sono materie prime o altri beni assolutamente standardizzati, tali da potere essere prodotti ovunque senza che sia necessario l'apporto di ulteriore valore aggiunto) e come tale ce la ricordiamo soltanto - e vagamente - quando i suoi prezzi impazziscono così tanto da avere ripercussioni giù giù lungo la sua filiera fino alle nostre quiete vite. Come accade di questi tempi - giorni di semina tra l'altro - in cui sembra che il grano scarseggi così tanto da far aumentare i prezzi di pane e pasta. La nostra sacra base alimentare. Eh sì, perché possiamo tranquillamente affermare che il grano non solo è il principio delle nostre diete, ma racchiude anche il significato stesso del nutrimento. «Grano», da *granum* ha la stessa radice di *grandis* (grande) e rinvia al verbo *grandio*: «far sviluppare», «crescere». «Frumento», l'altra parola che usiamo per il grano, da *frumentum*, rimanda al verbo

GRANO

L'ultimo shock dell'Occidente

riduttiva: ci sono tantissime varietà di grano, e già soltanto la divisione tra quello tenero e quello duro ci apre due mondi a parte: quello del pane e quello della pasta. E poi ci sono le sin-

gole varietà: mi viene in mente il «Red Fife» canadese, il grano flauto rosso che rischiava l'estinzione e con cui oggi pochi piccoli produttori danno origine a un pane fantastico.

Va da sé che ogni varietà racconta anche la storia del territorio in cui si è sviluppata, è stata impiantata dall'uomo, è diventata parte integrante dell'economia locale. Una miriade di

storie, che hanno tutte origine dalla storia principale, quella che parla dello sviluppo dell'agricoltura nella mezzaluna fertile che va dalla Palestina orientale fino all'altopiano iraniano,

SILLABARIO

ALESSANDRO MANZONI

GRANO

Si suppone tutt'a un tratto che ci sia grano abbastanza, e che il male venga dal non venderne abbastanza per il consumo: supposizioni che non stanno né in cielo né in terra: ma che lusingano a un tempo la collera e la speranza.

Gl'incettatori di grano, reali o immaginari, i possessori di terre, che non lo vendevano tutto in un giorno, i fornai che ne compravano, tutti coloro in somma che ne avessero o poco o assai, o che avessero il nome d'averne, a questi si dava la colpa della penuria e del rincaro, questi erano il bersaglio del lamento universale, l'abbominio della moltitudine male e ben vestita. Si diceva di sicuro dov'erano i magazzini, i granai, colmi, traboccanti, appuntellati; s'indicava il numero de' sacchi, spropositato; si parlava con certezza dell'immensa quantità di granaglie che veniva spedita segretamente in altri paesi; ne' i quali probabilmente si gridava, con altrettanta sicurezza e con fremito uguale, che le granaglie di là venivano a Milano.

S'imploravano da' magistrati que' provvedimenti, che alla moltitudine paion sempre, o almeno sono sempre parsi finora, così giusti, così semplici, così atti a far saltar fuori il grano, nascosto, murato, sepolto, come dicevano, e a far ritornar l'abbondanza.

Un alimento necessario che condiziona politica, scienza ed economia

fruor, che oltre a «fruire», indica anche «godere», «trovare soddisfazione» o «trovare piacere».

Il grano ci nutre, ci fa «crescere», trovando «soddisfazione e piacere». Ed eccoci servito, dentro il nome di un alimento base, il legame tra cibo e cultura. «Non c'è tozzo di pane al mondo che non contenga tecnica, politica e religione» secondo H. K. Jacob: è sufficiente che si guardi alla propria vita per capirlo, è sufficiente guardare alla storia.

Ma se la parola «grano» contiene il significato del cibo è anche vero che da sola può essere

oltre 10 mila anni fa.

Da allora il grano si è diffuso in tutto il mondo e continua anche oggi la sua espansione, tanto che pare che i popoli orientali, che hanno sempre usato come perno centrale delle loro diete il riso, oggi stiano gradualmente riconvertendosi al frumento. Perché evoca la moda occidentale, è ancora sinonimo di ricchezza e benessere per loro, esattamente come lo era per noi ai tempi in cui la classe sociale ed economica si misurava sul colore del pane che la famiglia poteva servire a tavola: bianco o nero.

Questo aumento di interesse dei Paesi emergenti e a più forte incremento demografico è probabilmente uno dei motivi forti per cui oggi il prezzo del grano è salito così tanto dopo anni di immobilità. Le riserve dell'Unione europea infatti non esistono più, i magazzini sono vuoti e pare che quelle riserve siano finite, vendute, proprio in Paesi come Cina e India.

Ecco quindi che dopo anni di silenzio mediatico il grano torna alla ribalta sul palcoscenico mondiale, e torna a proporsi per quello che in realtà è sempre stato: un ottimo strumento di controllo - sociale, politico e demografico - e quindi di potere. Ai tempi degli Egizi gran parte del potere del faraone poggiava sulle sue riserve di frumento; i Romani vi basarono buona parte del funzionamento della loro società: possederlo o gestirne la distribuzione e il commercio è sempre equivalso a comandare.

E noi, uomini moderni, che ci domandiamo «che ne sappiamo di un campo di grano», perché per anni, dal secondo dopoguerra in poi, non ci siamo mai più posti il problema? Sicuramente è un problema che invece si sono posti gli affamati delle ex-colonie occidentali, e non soltanto quando vedevano i mezzi con il logo della Fao e la sua bella spiga di grano portare loro gli aiuti umanitari. Ed è sicuramente anche un problema che si sono posti quelli che alcuni anni fa hanno cercato di introdurre sul mercato il frumento ogm (il Roundup Ready della Monsanto, nel 2003), prima che l'intero mondo insorgesse e il grano transgenico, nel 2004, tornasse ufficialmente da dove proveniva, ovvero nei laboratori di sperimentazione: per ora il pericolo del grano ogm si può dire sia scampato.

Ma che stia succedendo qualcosa sotto i nostri occhi e che nessuno riesca più a capirlo, visto che il grano sembrava sparito dai nostri interessi principali? Sarà interessante seguire gli svi-

L'origine, il mito, la storia del cereale che ha cambiato le nostre civiltà

luppi di questa vicenda che coinvolge tutto il pianeta e che, per ora, si limita a fare imprecare qualcuno per il prezzo di pasta e pane. Difficile prevedere cosa avverrà, intanto forse è meglio tornare a capire che cos'è il grano, quale importanza fondamentale ha: ridargli il giusto valore che ha avuto per millenni. Si tratta di ridare centralità al cibo, il cui segno ancestrale, almeno per una parte della popolazione del pianeta, è proprio quella spiga, che da simbolo del cibo rischia di diventare simbolo di inflitti e ingiustizie.

limes
RIVISTA ITALIANA DI GEOPOLITICA

MISTERO GIAPPONE

UN MONDO A PARTE SE TOKYO DICE NO TRA USA E CINA

Il nuovo Quaderno Speciale di Limes, la rivista italiana di geopolitica è in edicola e in libreria

www.limesonline.com



L'ANTICO EGITTO

Nelle tombe egizie sono raffigurati i vari momenti della lavorazione del grano: la raccolta, la macinazione, la miscelazione e infine la cottura del pane. In Egitto, il pane bianco era destinato alle classi più elevate



I ROMANI

A Roma il grano arriva da Sicilia, Sardegna, province asiatiche e africane. Augusto cercherà di ridurre le "frumentationes", distribuzioni gratuite. In onore della dea del grano il 12 aprile si celebravano i "Cerealia"



MEDIOEVO E RINASCIMENTO

Nel Medioevo i signori impongono l'uso di mulini e forni di loro proprietà: tutte le città medievali curano la politica annonaria, che prosegue nei principati rinascimentali aggiornata con le "grida sul frumento"



Le tappe

Nel grembo della civiltà mediterranea alla ricerca della cultura del grano SULLA SOGLIA DELLA STORIA DOVE FU PIANTATO IL SEME

PREDRAG MATVEJEVIC



La spiga e il sole

Resterà per sempre un mistero dove e quando apparve la prima spiga. Nell'ordinata collocazione dei chicchi, l'uomo riconobbe un modello di simmetria, forse persino di uguaglianza

Il grano è il prodotto della natura e della cultura. È al tempo stesso sostanza e simbolo, presente nella realtà e nel mito. Le religioni lo hanno benedetto ed esaltato, il popolo lo rispetta dai tempi antichi. Ha assunto significati profani e sacri. I primi nomi del grano furono incisi su tavolette di argilla o di rame, scritti in idiomi ormai morti, conservati sotto le rovine di città scomparse. Vi erano vari tipi di cereali: frumento, orzo, segale, miglio, farro, spelta, panico.

Tra le molteplici vie che solcano il bacino mediterraneo, delle arti e dei mestieri, delle scienze e delle conoscenze, delle spezie e degli alimenti, c'è, particolare e unica quella del grano. Per mare, le navi trasportavano i cereali insieme all'olio, al vino e al sale; per le vie di terra venivano trasportati sulle spalle dell'uomo o sul dorso degli asini, cavalli o cammelli, talvolta insieme all'ambra, all'avorio o alla seta. La direzione Oriente-Occidente sembrava la più favorevole, forse perché seguiva il sole.

Resterà per sempre un mistero dove e quando apparve la prima spiga. La sua bellezza richiamò lo sguardo e suscitò la curiosità. Nell'ordinata collocazione dei chicchi all'interno della spiga, e nei chicchi stessi, l'uomo riconobbe un modello di simmetria, di misura, forse perfino di uguaglianza. D'altra parte, la varietà delle specie di cereali e della loro qualità hanno potuto suscitare o stimolare nella mente umana il senso della diversità e anche della gerarchia. La specie primordiale del grano germogliò probabilmente nel Corno d'Africa, fra il Grande Mare biblico e il Mare della Canna, nei dintorni di Asmara, di Aksum o di Addis Abeba. Sugli altipiani dell'odierna Etiopia e dell'Eritrea finisce l'Africa ardente, arida e desertica, il clima diventa diverso, l'aria più fresca, il caldo meno soffocante e la terra stessa più soffice. L'uomo che fece la geniale scoperta dei luoghi di nascita del grano-frumento basilare si chiamava Nikolai Vavilov - fu la vittima della sua propria scoperta, finì nell'esilio siberiano.

L'origine del grano è avvolta nel mistero e suscita dispute. Nuove scoperte confermano o smentiscono le precedenti. Si riteneva che i cereali fossero arrivati nell'antico Egitto solo dal Medio Oriente, dalla Mesopotamia. Ora alcuni ricercatori credono che quella non fosse l'unica via. Sono stati rinvenuti semi carbonizzati di miglio e di sorgo anche nella regione centrale dell'Africa, nell'oasi di Farafra sopra un focolare risalente probabilmente a ottomila anni addietro.

L'emergenza del grano evoca la trasformazione di tribù nomadi in popolazioni sedentarie, di cacciatori in pastori, degli uni e degli altri in agricoltori - li s'iscrive lo scontro fra Caino e Abele. I nomadi trasmigrarono dall'una all'altra zona di caccia, da una regione di pascoli all'altra; i sedentari cominciarono ad arare la terra, a produrre il grano. Nei graffiti delle caverne dei nomadi prevalgono lunghe linee discontinue, che partono da qualche parte e portano chissà dove; i segni della vita agricola e stanziale, invece, sono

più inclini a circoscrivere lo spazio nel quale si intravede una specie di meandro, forse di prato. Fu lunga la strada dal grano crudo al grano cotto. Dal focolare, dalle braci e dalla cenere, il grano trasformato in pane fu portato sulla tavola; e l'uomo che lo assaggiò non fu più quello di prima - si trovò alla soglia della storia.

Bisognava preparare la brughiera alla semina, fendere la sodaglia ricoperta da ogni specie di erbe, arbusti, piante, rovi. Gli agricoltori osservavano la terra da loro coltivata e sollevavano gli occhi al cielo, nel timore che le intemperie potessero distruggere il grano e le spighe. Terra e cielo suscitavano domande senza fornire risposte. Nacquero così i primi miti sull'uomo e le sue origini, sulla vita e la sopravvivenza. Cominciò pure la suddivisione del lavoro: il compito di arare il campo toccò all'uomo, la cura del giardino alla donna. Eva colse nel giardino dell'Eden la mela offerta ad Adamo. Su tutti e due si abbatté il castigo divino; insieme cercarono la salvezza. Il maschio cominciò a seminare il grano, la femmina a impastare la farina. Nell'*Iliade* si legge: «Le donne mescolano accuratamente la bianca farina, preparando la cenaa ai mietitori». L'autore del grande poema antico volle rimarcare poi la differenza fra coloro che conoscono il grano e ne fanno il pane, e gli altri - "barbari", "lotofagi", "galatofagi" e simili - ai quali il grano e il pane erano sconosciuti.

Nella sua *Periegesi* della Grecia, lo scrittore-viaggiatore Pausania volle tramandare ai posteri la leggenda secondo la quale un ignoto agricoltore vissuto cinque secoli prima che nascesse Cristo, so-

stenne un ruolo determinante nella battaglia di Maratona contro i Persiani: si precipitò sulle preponderanti forze nemiche agitando un aratro di legno e dondolando sul corpo per imitare i movimenti di un falciatore. Nessuno sapeva chi fosse e da dove venisse quell'uomo, neppure l'oracolo di Delfi seppe dare una risposta. Era fuori dubbio soltanto che egli sapeva arare la terra e coltivare il grano.

Nelle ceneri dei focolari spenti sono rimaste varie tracce di grano. Si sono conservate meglio nei sepolcri, accanto alle urne e ai sarcofagi, nelle piramidi: là dove il corpo e lo spirito si sono separati dalla vita, dove il grano e il pane lasciati accanto ai resti mortali hanno alimentato la speranza in una vita eterna.

La crescita e la qualità del grano dipendono soprattutto dal tipo di terreno sul quale viene seminato. La terra nera è la più feconda; su una simile terra si coltivava probabilmente il glorioso grano "emero", una specie ormai scomparsa. Chicchi di quel grano furono rinvenuti negli interstizi dei muri della piramide di Dashur, che risale a più di cinquemila anni fa. In tempi recenti hanno finito per scomparire quasi del tutto anche tipi di grano che un tempo erano noti e apprezzati nel Medio Oriente e non solo in quella regione: lo "shumera", il "bianco Jemam", lo "ales" dello Yemen.

Anche i cereali, come il corpo umano, hanno il loro tempo e la loro fine - sono mortali come noi stessi.

Nei periodi di estrema fame e miseria veniva macinata e impastata qualsiasi cosa rassomigliasse al grano e alla farina. Tutti quegli ingredienti sconnessi venivano sminuzzati, schiacciati, tritati o macinati, trasformati in una specie di poltiglia, quindi impastati e infine infornati, o fritti, arrostiti. Una volta mangiati, provocavano incubi, vaneggiamenti, allucinazioni, visioni di streghe e di vampiri, di "angeli neri" dell'insonnia, farneticazioni di viaggi e di isole felici, solari o oscure uto-

LA CAMPAGNA
Qui sopra, "L'été, l'été" di Abel Grimer (1570-1619); a sinistra, giovanissime contadine russe che raccolgono il grano in un dipinto dei primi del Novecento

Dappertutto scoppiavano le più diverse epidemie, si diffondevano scrofolosi ed epilessie, la tosse secca, la diarrea, il delirio e la "peste nera". Nelle commedie rinascimentali che venivano rappresentate nelle città in cui infierivano i malanni, i giullari davano ai personaggi nomi adeguati alla situazione: "Madonna Fame", "Messer Maldipancia", la famiglia "Miseria". In particolari rappresentazioni dette della *Corte dei miracoli* sulle tavole imbandite non si vedeva il pane. Le processioni religiose diventavano cortei funebri, i conventi ospizi dei poveri, le preghiere si trasformavano in lugubri nenie, gli eremiti in cadaveri. I saggi preannunciavano la fine del mondo. La mancanza del grano si trasformava in miseria. Quest'ultima, saliva anche sul palcoscenico.

Un simile spettacolo riappare nei giorni nostri su una gran parte della Pianeta, in un mondo che chiamiamo con arroganza "il terzo".

(Traduzione di Giacomo Scotti)

LIBRI

ALBERTO GROSSI, ANDREA SEGRÈ
Dalla fame alla sazietà
Jaca Book 2007

SILVIA PERÉZ-VITORIA
Il ritorno dei contadini
Jaca Book 2007

WENDEL BERRY
La risurrezione della rosa
Slow Food 2006

LUCA COLOMBO (a cura di)
Grano o grane. La sfida dell'Italia al frumento Ogm
Manni 2006

VANDANA SHIVA
Il bene comune della terra
Feltrinelli 2006

Le nuove guerre della globalizzazione
Utet 2005

PIERO CAMPORESI
Il pane selvaggio
Garzanti 2004

ROBERTO FANFANI
L'agricoltura in Italia
Il Mulino 2004

FRANÇOISE SABBAN, SILVANO SERVENTI
La pasta. Storia e cultura di un cibo universale
Laterza 2004

GIUSEPPE PREZZOLINI
Maccheroni & C.
Rusconi 1998

RICCARDO BACCHELLI
Il mulino del Po
Mondadori 1997

REPUBBLICA TV. LA TV QUANDO VUOI TU. TG, INTERVISTE, DIRETTE, APPROFONDIMENTI, VIDEOFORUM, NOTIZIE E IMMAGINI DALL'ITALIA E DAL MONDO. LA TUA WEB TV IN DIRETTA E ON DEMAND. Repubblica RADIO TV www.repubblicatv.it

Daniel Defoe



Non sapevo come trasformare in farina il mio grano. E anche se fossi riuscito a ottenere la farina, non sapevo come fare il pane e, una volta preparato, come cuocerlo

Robinson Crusoe
1719

Karl Polanyi



L'origine reale delle carestie negli ultimi cinquant'anni era dovuta al mercato libero del grano unitamente alla caduta dei redditi locali

Economie primitive, arcaiche e moderne, 1968



LA CRISI DELL'800
Con la crisi agricola e la seconda rivoluzione industriale, il prezzo del grano si dimezza e le campagne sono abbandonate. Nel 1838-'46 in Inghilterra l'Anti Corn Law League ottiene l'abbattimento dei dazi doganali



IL FASCISMO
Nel 1925 Mussolini dà il via alla cosiddetta "battaglia del grano" per raggiungere l'autosufficienza cerealicola: sono bonificati 100mila ettari di territorio mentre il regime esalta la figura del cittadino agricoltore



OGGI
Cina, India e Usa sono i primi produttori; l'Italia nel 2005 ne ha prodotto 7,53 milioni di tonnellate, ma le importazioni sfiorano i 5 milioni di tonnellate. I consumatori, intanto, denunciano il caro prezzi per pane e pasta

Dalle carestie e le imposizioni fiscali del Medioevo alla nascita dell'agronomia moderna

QUEI LUNGI SECOLI SEGNATI DALLA FAME

CORRADO BARBERIS

Secolo XVII. La città di Siracusa è attanagliata dai morsi della fame. Sembra che non ci siano più speranze: si morirà di inedia. Sennonché - è il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, patrona della città - attracca al porto una nave, colma di grano. Comincia lo scarico e, con lo scarico, l'abbuffata. Perché l'angoscia era tale che i siracusani non si diedero il tempo di macinare e di panificare.

Presero il grano così com'era e lo divorarono. Nei casi di minore urgenza (o di maggiore saggezza) lo bollirono.

Nacque così la cuccia, da cocci o cuocci, che è la denominazione dei chicchi. Di questa minestra di fortuna esistono oggi due versioni: la salata e la dolce, più diffusa. Piace immaginare quegli affamati rotolarsi nudi nell'estiva, lasciarsi cadere lungo le spalle, lo stomaco, la schiena, quelle perline di frumento, fare un bagno di grano come oggi in Alto Adige si usa fare un bagno di fieno. O in gloria di quell'antico personaggio che - leggenda vuole - aveva guarito la gotta immergendo i piedi nel frumento. In fondo, divorando il grano appena scottato, i siracusani si mostrarono più pazienti degli stessi discepoli di Gesù che, testimonia San Marco, mangiarono il contenuto delle spighe non ancora mature durante uno dei loro spostamenti. Un comportamento difficile a comprendersi per noi, ma non per chi creò il proverbio «mangiare il grano in erba», ossia prima della resa ottimale.

Un distinto storico, Orazio Cancila, sostiene che la cuccia non fu l'esito singolarissimo di un evento miracoloso. I siciliani ne facevano regolare uso durante la lunga dominazione spagnola per sfuggire alle gravose imposizioni fiscali cui era soggetta la molitura. Tanto che ancora oggi la cuccia è celebrata non solo a Siracusa, in occasione del 13 dicembre, ma in tante altre località

Il pane della regina

Nel Seicento il Parlamento di Parigi accordò il permesso di fabbricare il pane con il lievito di birra, andando contro alla facoltà di Medicina che l'aveva giudicato nocivo per la salute

PROPAGANDA

Qui accanto, uno dei tanti manifesti della "battaglia del grano" del fascismo; accanto, una cartolina americana del 1888 "A Nice S'Wheat Girl"



dell'isola, magari sotto l'insegna di un diverso santo patrono. Così ad Aragona, Agrigento, Palazzo Adriano, Burgio, eccetera. Lo ricorda Giuseppe Coria, nel monumentale *Profumi di Sicilia*, secondo il quale l'usanza ha attecchito persino presso popolazioni di origine albanese: che offrono la cuccia ai poveri il giorno della morte di un parente stretto.

Fino all'Ottocento, fino ai progressi dell'agronomia moderna e soprattutto fino all'avvento di migliori mezzi di trasporto, la carestia era dietro l'angolo. Ben si comprende perché, scarseggiando le risorse, gli abitanti delle aree costiere salissero sulle alte torri a scrutare l'orizzonte, caso mai vi apparissero navi con probabile carico di cereali. Ma non è detto che, se l'ansia era comune, le sue motivazioni lo fossero. Per chi aveva incettato frumento, l'arrivo di un veliero poteva far precipitare le quotazioni, ridurle a neanche un decimo.

Anche l'abbondanza ha infatti i suoi drammi economici. «Qui c'è grano in gran copia e io non

ho un soldo. Ho duecentomila moggi da vendere e piango miseria su un mucchio di grano». Alimentarsi così, sempre in pieno Seicento, era uno degli astri più fulgidi della corte del Re Sole, Madame De Sévigné. Ignara che, a poche centinaia di chilometri di distanza, il suo grano avrebbe fatto furore. E invece la marchesa aveva urgenza di vendere perché topi e tignole facevano presto a diventare i despoti del solaio dove l'inventuro ammufliva. Non a caso, i depositi di Venezia rigurgitavano di un cereale minore, il miglio, che le aveva permesso di superare il blocco posto dai genovesi durante la guerra di Chioggia attorno al 1378.

Era molto più serbevole del grano e, se costringeva i cittadini a qualche minor peccato di gola, non doveva essere del tutto sgradevole. *Pan di miglio* si intitolava infatti una canzone padana del Rinascimento. Più o meno negli stessi anni in cui Madame De Sévigné piangeva sul suo cuccuzolo di grano senza compra-

tori, il parlamento di Parigi - ossia il maggiore organo giurisdizionale francese - accordava il permesso di fabbricare il pane con lievito di birra: cassando una sentenza della facoltà di Medicina di Parigi e un'altra di un comitato misto composto da medici e borghesi che l'avevano invece giudicato pernicioso alla salute. L'anno di questa sentenza (1670) è da ricordare perché per la prima volta il grano si trova - sia pure indirettamente - a essere coinvolto in una disputa tra salute e buon gusto: visto che il lievito di birra rendeva molto soffice e digeribile il manufatto, non a caso chiamato «pane della regina». Per la prima volta i consumatori vengono coinvolti in una disputa scientifica dell'alimentazione: quasi un anticipo del dibattito sugli ogm contemporanei.

Pane della regina, pane buffetto: i nomi sono tanti per designare un prodotto di lusso al quale convergono - evidentemente - differenti varietà di grano, di cui è attesa la selezione. All'estremo opposto avremo il pane barbarià, una specialità piemontese mista di frumento e segale. Al di là della panificazione, è proprio la materia prima a esercitare un grande appello sulla fantasia popolare. Quando Mussolini lancia la "battaglia del grano", che così pesantemente incide sulla storia della nostra agricoltura, impedendo lo sviluppo di settori ben più promettenti ma impotenti a espandersi, vista la concentrazione delle risorse sui cereali, Stefano Iacini aveva già da quarant'anni dimostrato che con un po' di esportazione zootecnica si poteva far venire in Italia tutto il grano che si voleva. Ma la ragione non poteva avere la meglio sul mito. E poiché, come ogni mito, faceva appello a valori spirituali, non c'è da meravigliarsi che la battaglia del grano - lanciata fin dal 1925 - riuscisse a ottenere l'adesione dei parroci. Ai primi di gennaio del 1938 convergono a Roma 72 tra vescovi e arcivescovi e 2.300 sacerdoti, in gran parte parroci rurali. Rendono omaggio al Milite Ignoto e sono ricevuti in udienza da Mussolini, per cui cattolici e Conciliazione rappresentavano una delle tante frecce al suo arco.

Oggi il mercato del grano è in subbuglio. I prezzi tornano verso l'alto dopo decenni in cui i magazzini rigurgitavano di produzione invenduta. Non è certo il caso di ripetere battaglie del grano. Ma c'è da augurarsi che gli aumenti interessino soprattutto il grano duro, quello con cui si fa la pasta, duramente investito dalla decennale caduta dei prezzi. Perché noi siamo il Paese della pasta, ma di una pasta fatta quasi sempre con il grano duro importato: sicché né gli spaghetti, né i rigatoni, né i fusilli, né le mezzemaniche, per tacere delle altre specialità pastarie, possono legittimamente pretendere a una denominazione di origine europea che esige italiana non solo la tecnica elaborativa, ma anche l'origine della materia prima. È un piccolo scandalo, una lesione inferta alla nostra cultura.

LIBRI

ERIC FOTTORINO
Uomo di terra
Lavoro
2006

ROLF PETRI
Storia economica d'Italia
Il Mulino
2002

MASSIMO MONTANARI
La fame e l'abbondanza
Laterza
1997

DAVID GRIGG
Storia dell'agricoltura in Occidente
Il Mulino
1994

FERNAND BRAUDEL
Civiltà materiale, economia e capitalismo. Le strutture del quotidiano
Einaudi
1993

IDA FAZIO
La politica del grano
Franco Angeli
1993

AMARTYA SEN
Risorse, valori e sviluppo
Bollati
Boringhieri
1992

ALBERTO GUENZI
Pane e formai a Bologna in età moderna
Marsilio
1982

EMILIO SERENI
Storia del paesaggio agrario italiano
Laterza
1982

ARNOLD J. TOYNBEE
L'eredità di Annibale
Einaudi
1981

B. H. SLICHER VAN BATH
Storia agraria dell'Europa occidentale
Einaudi
1972

Gli autori

IL SILLABARIO di **Alessandro Manzoni** è tratto da *promessi sposi*. **Carlo Petrini** è il fondatore di Slow Food. **Corrado Barberis** è presidente dell'Istituto nazionale di sociologia rurale. **Predrag Matvejevic**, scrittore croato, sta lavorando da anni a un *Breviario del pane*.

i Diari online

TUTTI i numeri del "Diario" di *Repubblica* sono consultabili su Internet al sito www.repubblica.it direttamente dalla home page al menu Supplementi. Qui i lettori troveranno le pagine, comprensive di tutte le illustrazioni, di questo strumento di approfondimento.

Jean Giono



Seminate il frumento, poi gli lasciate il tempo che occorre, e quello germina, e si infittisce come oro sulla terra

Lettera ai contadini sulla povertà e la pace, 1938

Piero Camporesi



I grani alterati e stupefacenti alimentavano crisi e stati ipnotici deliranti, che potevano esplodere in episodi di possessione collettiva e scoppiare in improvvisi furori

Il pane selvaggio
1980

MicroMega 6/07

"la legalità è il potere dei senza potere"
(Vaclav Havel)

Andrea Camilleri, Paolo Flores d'Arcais, Ezio Mauro, Carlo Lucarelli, Luigi de Magistris, Gianrico Carofiglio, Sabina Guzzanti, Beatrice Borromeo, Marco Travaglio, Furio Colombo, Gherardo Colombo, Piercamillo Davigo, Salvatore Borsellino, don Marcello Cozzi, Bruno Tinti, Franco Cordero, Marco Revelli, Nicola Gratteri, Gianni Barbacetto, Antonio Massaro, Sandro Ruotolo...

Sonia Alfano vs Clemente Mastella

un numero irrinunciabile per chi non ha rinunciato a lottare