A sepia-toned photograph of a man and a young child standing in a rural field. The man, on the left, is wearing a dark, ribbed, long-sleeved shirt and dark trousers. He is looking towards the camera with a serious expression. The child, on the right, is wearing a dark, short-sleeved shirt and shorts, also looking towards the camera. They are standing next to a large, tall haystack made of dried grain. The background shows a field with some structures and a utility pole under a clear sky.

# CEREALIA

ISBN 978-88-5520-133-9

© 2022 Cierre edizioni

via Ciro Ferrari, 5  
37066 Sommacampagna, Verona  
tel. 045 8581572 fax 045 8589883  
edizioni.cierrenet.it • edizioni@cierrenet.it

Gennaio 2022

**CIERRE GRUPPO EDITORIALE**

[www.cierrenet.it](http://www.cierrenet.it)

stampato da

**CIERRE GRAFICA**

tel. 045 8580900 - fax 045 8580907  
[grafica@cierrenet.it](mailto:grafica@cierrenet.it)

distribuzione libraria a cura di

**CIERREVECCHI SRL**

via Breda, 26  
35010 Limena, Padova  
tel. 049 8840299 - fax 049 8840277  
[fornitori@cierrevecchi.it](mailto:fornitori@cierrevecchi.it)



Letichetta FSC® garantisce che il materiale utilizzato per questo volume proviene da fonti gestite in maniera responsabile e da altre fonti controllate.



# INDICE

## 4 INTRODUZIONE

### SAGGI

- 6 **Danilo Gasparini** (Università di Padova)  
Frumento & compagni: alla ricerca dei semi perduti
- 20 **Roberto Lorenzetti** (Archivio di Stato di Rieti)  
Il mago del grano. La rivoluzione verde di Nazareno Strampelli
- 34 **Saverio Russo** (Università di Foggia)  
Produzione e fabbisogno di cereali nella seconda metà del '700 in Puglia
- 38 **Mauro Pitteri** (storico)  
Non solo mais. I menudi veneti
- 56 **Daniela Perco** (antropologa)  
Flagellare le messi

### RICERCHE

- 80 **Piergiorgio Laverda** (storico)  
Le macchine per mietere
- 90 **Gobber M.** e **Mescalchin E.** (Fondazione Mach)  
La valorizzazione dei cereali biologici

## LETTERATURA

- 98 **Plinio il Vecchio.** *Naturalis Historia*

## FONTI & DOCUMENTI

- 106 Gli Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia

## REPRINT

- 122 **Agostino Gallo.** Trascrizione da *Le dieci giornate dell'agricoltura*
- 130 **Vincenzo Tanara.** Trascrizione da *L'economia del cittadino in villa*

## 138 LO SCAFFALE DE "LA VIGNA"

## 146 USCITI DAL TORCHIO

## TESTIMONIANZE

- 150 Intervista a **Chiara Quaglia** (Molino Quaglia)
- 164 Intervista a **Ezio Marinato** (panettiere)

## RICETTE

- 172 **Anna Maria Pellegrino** (chef e food blogger)  
Fregolotta, Fregolota o Rosegota: golose briciole profumate al grano arso

# INTRODUZIONE

Procede la nostra collaborazione con Cierre edizioni. Dopo l'uscita di **Caseus**, dedicato alla civiltà del latte e del formaggio, diciamo il compatico, ora portiamo in tavola il pane. Arriverà anche il vino e così la merenda è servita.

Anche questa volta da un numero monografico della rivista de La Vigna, GAG02, la casa editrice è riuscita a confezionare un volume che unisce, come per il primo, eleganza grafica a contenuti avvincenti di autori, storici-antropologi e altro, che hanno piegato le loro ricerche a un linguaggio che incontra, come è nelle intenzioni della rivista e del Consiglio Scientifico che la sostiene, un pubblico curioso e colto.

Della rivista il volume conserva la divisione in rubriche. In questo numero dentro alla sezione Saggi ci sono contributi importanti. D. Gasparini va alla radice neolitica della di queste "piante di civiltà", per dirla alla Braudel, i cereali appunto, capaci di costruire attorno alla loro coltivazione e al loro consumo imperi e stati, come ha scritto recentemente J.C. Scott. Così, passando per Roma, per le città del medioevo, con le loro politiche annonarie, fino alla Battaglia del grano, ancora oggi dipendiamo per il 60% del nostro fabbisogno proteico da questi semi che sono all'origine della nascita dell'agricoltura.

E quando era carestia il popolo urbano assaltava i forni. Così Saverio Russo ci racconta delle cri-

si annonarie di una regione, La Puglia, terra di grani, nella seconda metà del '700.

La Battaglia del grano e l'azione del grande genetista Nazzareno Strampelli – sua creatura il Senatore Capelli, ora tanto di moda – ci viene raccontata da Roberto Lorenzetti, direttore dell'Archivio di Stato di Rieti e custode dello straordinario archivio del "mago del grano".

Ma il pane della città, il pane bianco, si confrontava con un mondo, quello della campagna, in cui a predominare erano i cosiddetti "menudi", i cereali minori, a cui si affiancherà il mais. Mauro Pitteri ne traccia una geografia agricola e alimentare: miglio, sorgo-melica-saggina hanno nutrito per secoli non solo contadini, ma soprattutto le popolazioni montane di carbonai, boschieri, pastori, minatori, zattieri... trasformandoli in pane e polente fino al trionfo del mais, del granturco.

Ma non c'è cibo, soprattutto quando è al centro del regime alimentare e della sopravvivenza, che non si presti a una lettura antropologica delle fasi centrali della sua lavorazione e del suo consumo. Così Daniela Perco, antropologa, intitola in modo suggestivo il suo lavoro dedicato alla trebbiatura: "Flagellare le messi". Sì, perché la trebbiatura per secoli si praticava con bastoni, tra cui il correggiato, o attraverso il calpestio di animali e uomini o con lo sbattere i manelli di spighe contro tavole o superfici dure. Il saggio,



riccamente illustrato, ci ricorda anche i canti, le danze, i riti di fertilità, spesso durante il Carnevale, che accompagnavano queste fasi importanti dell'annata agricola.

Il volume poi prosegue con alcune ricerche: quella di Piergiorgio Laverda con l'avvincente storia della meccanizzazione che vede l'arrivo nelle nostre campagne delle mietitrebbie targate Laverda. Mentre M. Gobber ed E. Mescalchin (Fondazione Mach) ci danno conto del recupero, in Trentino, di alcune varietà di frumenti per la costruzione di alcune filiere corte.

Il volume si completa con le rubriche curate dalla redazione della rivista, in particolare da Cecilia Magnabosco e Alessia Scarparolo, a cui si deve il lavoro di ricerca e costruzione della rivista stessa. Non mancano due importanti interviste: quella a Ezio Marinato, maestro panettiere, e a Chiara Quaglia, "mugnaia" che ringraziamo per il generoso contributo offerto per pubblicare la rivista.

Alla fine, Anna Maria Pellegrino profuma le nostre pagine con le sue "golose briciole profumate al grano arso".

Grazie alla casa editrice che ha accettato di fondere questo nostro lavoro: davvero!

*Danilo Gasparini*

a nome del Consiglio Scientifico de "La Vigna"

# Frumento&compagni: alla ricerca dei semi perduti. Poche cariossidi di storia

Danilo Gasparini

Università degli Studi di Padova - Dipartimento DAFNAE

## Da molto lontano...

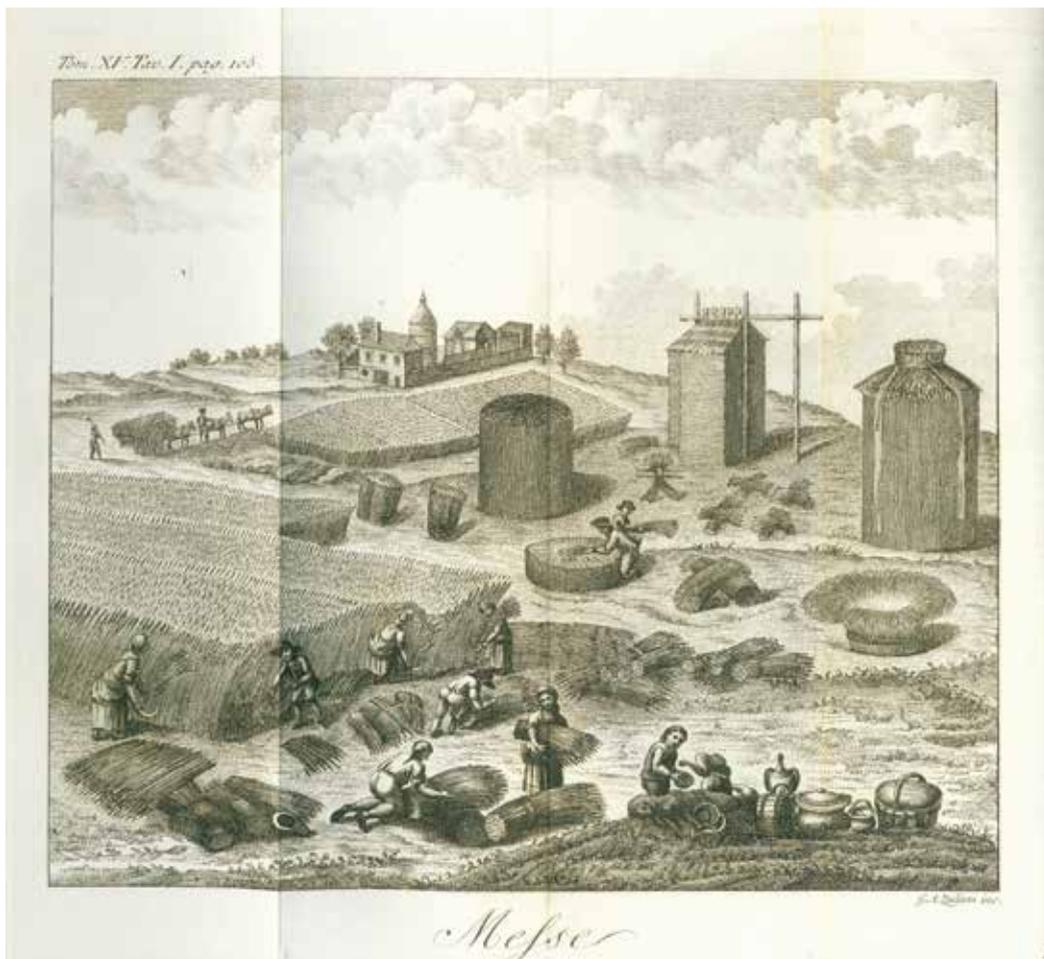
Nella nostra primitiva, alfabetizzante formazione storica un'età ce la ricordiamo, assieme a poche altre: il Neolitico e la "nascita dell'agricoltura". Nel lungo e faticoso processo di evoluzione dell'umanità l'addomesticazione di piante e animali è stata una delle tappe fondamentali di quella che viene, semplificando, chiamata "rivoluzione" agraria. E tra le piante in primis ... i cereali, non il baobab, per tante ragioni che Diamond ha bene raccontato in *Armi acciaio e malattie*. Attraverso la macina e la cottura le particelle di amido si riducono di dimensione, si amalgamano meglio con l'acqua, diventano subito digeribili. La cottura aumenta del 70% la capacità digestiva e quindi innalza il contenuto di glucosio nel sangue e di energia pronto uso, che se non consumata in sforzi fisici aumenta i tassi di glicemia che stimola la secrezione di insulina, provoca un senso di sazietà che inibisce l'assunzione di grandi quantità di cibo. Proprio a mo' di Bignami.

Poi, su come è andata dal punto di vista botanico è una sorta di telenovela, come ci raccontano Dario Bressanini e Beatrice Mautino: la famiglia è quella dei *Triticum*, frutto della scissione della grande famiglia delle *Poacee*, le *graminacee*, il luogo della soap opera la Mezzaluna Fertile. Due i cugini, ci raccontano gli

autori: uno tranquillo e "bravo ragazzo", il *triticum boeoticum* che si lascia domesticare e si incrocia con i suoi simili e da cui discende il *Triticum monococcum*, o farro monococco, proprio il grano antico. L'altro cugino, il *Triticum urartu*, più discolo, che non ci sta a farsi addomesticare, anzi si accoppia con *Aegilops speltoides*: è un matrimonio da cui nascono dei mostri, dal punto di vista genetico: il *Triticum dicoccum* ... e a seguire tutti i discendenti, il *Triticum durum*, il *Triticum aestivum*... una vicenda da leggere d'un fiato.

Vicende note... meno noto è forse il fatto che buona parte dell'Italia settentrionale partecipa al processo di precoce neolitizzazione: nei siti di Lugo di Grezzana, a Verona, di Sammartendchia, Udine, Mezzocorona-Borgonuovo, Fivè in Trentino, di Isorella, Brescia, sono state trovate cariossidi di *Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum* ed *aestivum*, risalenti al 7.000 a.C. E i dati continuano ad essere aggiornati grazie anche agli sviluppi della paleobotanica.

A Fivè, in particolare, in Trentino, negli scavi del villaggio palafitticolo, sono stati rinvenuti semi di Orzo (*Hordeum distichum/vulgare*), farro (*Triticum dicoccum*), farricello (*Triticum monococcum*), spelta (*Triticum spelta*), il "nuovo frumento vestito", (*Triticum timopheevi*), al-

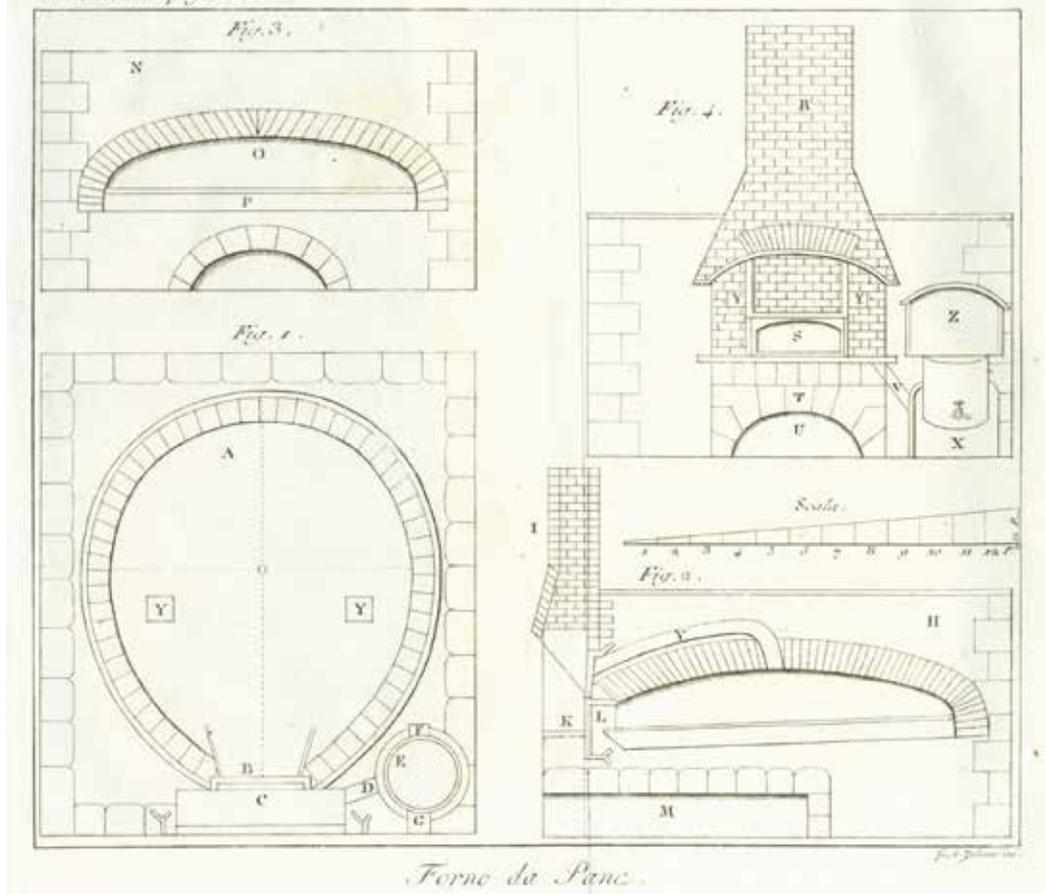


La mietitura del grano, *Nuovo corso completo d'agricoltura*, Padova 1817-1823, vol. XV

tre varietà (*Triticum durum/turgidum*, *Triticum aestivum*) e il miglio (*Panicum miliaceum*): tanta roba. In altre parti del globo altre vicende: ad Oriente il riso, a Occidente, nelle Americhe, il mais, stessa trama.

Le ragioni del successo sono diverse: la produttività, un ciclo vitale breve, la facilità di coltivazione e di conservazione, la ricchezza energetica e nutritiva, la malleabilità, cioè la possibilità di derivare da essi cibi e bevande

di molteplice fattura: pane, polente, dolci, birre, liquori, con annesso sviluppo di tecnologie e tecniche di macina, di cottura, di distillazione. Insomma, tutti motivi atti a caratterizzarle come "piante di civiltà", perché proprio intorno ad esse si sono sviluppate grandi civiltà del passato e del presente, facendo dipendere dalla produzione e dal consumo di queste piante le principali scelte economiche, sociali e culturali. Così è andata allora, alcune migliaia di anni fa;



Forno da pane, *Nuovo corso completo d'architettura teorica e pratica*, Padova 1818, vol. 10.

sono storie note. E ancor oggi il 60% del nostro fabbisogno energetico è coperto per il 50% dai cereali.

Com'è altrettanto noto che il mondo classico, da quello greco a quello romano, soprattutto quest'ultimo, fonda sul pane, oltre che sull'olio e sul vino, un modello alimentare di lunga durata, fino alle invasioni germaniche del V secolo dopo Cristo. Sia sufficiente ricordare la "gloriosa" tradizione agronomica latina che fotografa

ed enuclea il successo di un modello alimentare e agrario. Plinio il Vecchio (I° secolo d. C.), a cui si rifaranno gli scrittori di *res naturales* fino al Medioevo, nel XVIII libro della sua *Historia Naturalis*, si sofferma sui cereali. Alcuni passaggi:

"Attualmente, dei tipi di frumento importati a Roma i più leggeri sono quelli di Gallia e quello che viene dal Chersoneso... Il grano di Cipro è scuro, e dà un pane nero: perciò si mescola a quello di Alessandria, che è candido... L'orzo è

il più antico dei cibi: il migliorato tenore di vita ha condannato il pane d'orzo, in uso presso gli antichi, ed esso è ormai quasi solo cibo per le bestie. Particolarmente adatto per i lieviti è il miglio; mescolato con il mosto si conserva per un anno”.

A suo modo poi Lucio Giunio Moderato Columella (fine I° secolo d.C.) nel suo *De re rustica*, ci enuclea importanti e diffuse pratiche agrarie: “I principali tipi di grano e i più utili all'uomo sono: il frumento e il farro. Conosciamo diverse qualità di frumento, ma da preferirsi per le semine è quello che chiamiamo *robus*, che supera gli altri per peso e per bianchezza. Al secondo posto va messa la siligine (*triticum vulgare*) qualità ottima per il pane, ma inferiore alla precedente per il peso. Al terzo posto sta il grano trimestrale, molto utile e caro agli agricoltori, perché quando per le piogge o per qualche altra causa si è dovuta tralasciare la semina tempestiva, possono ricorrere ad esso. È una varietà della *siligine*. Tutte le altre qualità di frumento sono inutili, a meno che uno si diletta di una grande varietà di messi, procurandosi così una gloria vuota. Quanto al farro, ne vediamo in uso, per lo più, quattro qualità: il farro che chiamiamo di Chiusi, bianco e brillante d'aspetto, quello che chiamiamo *vennuculum* (tenero), rosso e il bianco, l'uno e l'altro di peso maggiore che il farro di Chiusi, e il seme trimestrale, che viene detto *halic astrum* (una spelta); questo è il migliore per peso e bontà.

Tutte le qualità di frumento e di farro nominate devono essere conservate con cura dagli agricoltori, perché raramente un campo si trova in condizioni tali, che ci possiamo contentare di una sola semente, dato che può avere delle parti umide e delle parti asciutte. Ora il frumento viene appunto meglio nei luoghi asciutti; il farro al contrario non soffre molto i danni dell'umidità”. Oltre alla sapiente cautela e gestione dei rischi, (varrà la stessa cosa per il

vino e le uve a diversa maturazione una sorta di biodiversità di necessità), questa è una delle tante testimonianze, eloquente, che spesso e volentieri quello che finiva sulle mense, soprattutto quelle popolari, era un pane di mistura.

Per quanto concerne la pianura padana, e in ambito più ristretto il Veneto, le fonti letterarie attestano, quanto a fertilità e a feracità dei suoli, condizioni di assoluto primato. Polibio parla di una terra dove frumento, orzo e vino avevano prezzi stracciati, miglio e panico crescevano in abbondanza; Tacito parla di *florentissimum Italianae fatus*; Plinio il Vecchio annotava che le popolazioni stanziato lungo il corso del Po erano solite nutrirsi di panico misto a farina di fave. La magna Verona fungeva da centro granario, che eccelleva nella produzione della spelta (*afica*), una varietà di frumento che Plinio considerava dotata di alto potere nutritivo, *Segetes* sono ricordate ad Altino e a Treviso dove veniva acquistato ottimo frumento per rifornire i magazzini di Teodorico.

Di pari passo il potere politico elabora nel corso dei secoli, soprattutto in età repubblicana e imperiale, strumenti e magistrature (*aediles cereales* con Cesare, *curatores frumenti* e *l'annona* con Augusto) che strutturano una politica annonaria che aveva nelle frumentazioni, elargizioni quotidiane di frumento alla plebe, uno degli strumenti di controllo della vita sociale cittadina. Via via nuove province, la Sicilia, l'Africa, la Sardegna garantiranno un afflusso costante verso l'urbe la cui popolazione sfiora il milione di persone; fra il 200 a.C. e il 50 d.C. la razione giornaliera di grano *pro capite* passò da 656 grammi a 1.094, per scendere, in piena decadenza, a 960.

Poi, semplificando, anzi *bignamando*, arriva la profonda e lunga crisi che porta al dissolvimento di un impero, alle profonde trasformazioni economiche e sociali, al mutamento profondo del paesaggio agrario e dei modelli alimenta-

ri. Lo dice bene Massimo Montanari: "... Da un punto di vista quantitativo, i cereali perdono nell'Alto Medioevo quella centralità produttiva e alimentare di cui avevano indubbiamente goduto in età romana; [...] sul piano della qualità si assiste nell'Alto Medioevo ad un crollo clamoroso della produzione di frumento, surclassato, nella nuova economia di sussistenza che in gran parte era venuta sostituendosi alla classica economia di mercato, da una molteplicità di grani inferiori - di semina autunnale, come la segale, l'orzo, la spelta, o primaverile, come il miglio, il panico, il sorgo - di minori esigenze colturali e di maggiore rendimento unitario". Ancora nel periodo comunale, la netta ripresa della coltivazione del frumento, è limitata e circoscritta a determinate fasce urbane.

Bisognerà attendere la ripresa fra XI e XIII secolo per assistere alla rinnovata espansione della cerealicoltura; infatti in concomitanza con il crescere della popolazione e della domanda urbana, la coltivazione del frumento e dei cereali minori torna ad essere il settore produttivo dominante all'interno di meccanismi di mercato controllati dai centri urbani. La stessa cultura monastica promuoverà quello che poi sarà il sogno per generazioni di contadini: poter consumare del pane bianco, il *pan buffetto* delle fonti. Cultura che poi trova sostegno nell'elaborazione teorica delle scuole mediche e dei vari *Theatrum sanitatis* che circoleranno tra le classi urbane e culturalmente emancipate. Il pane bianco diventa marcatore sociale!

La documentazione statutaria, quella notarile e monastica, ci offrono a partire dal Duecento, per tutte le città di Terraferma Veneta, ma in genere per tutte le città italiane, dati e notizie che testimoniano come la città abbia bisogno di garantire "il pane quotidiano", altrimenti è rivolta. Da qui la necessità di controllare le campagne e di mettere in moto strumenti e istituzioni atte a garantire l'abbondanza di grani nei

mercati. Sul pane gravava una complessa legislazione. È un impianto normativo che risale al Medioevo e le norme statutarie a questo proposito sono ciarliere, modello che voleva certezza degli stocks di cereali, preventivamente censiti e obbligati ad essere condotti in città, conservati nei magazzini, i "fontici", con annessi problemi di conservazione e di sostenibilità di costi, il tutto poi distribuito e razionato nella piazza, la "piazza del grano" appunto, luogo vigilato, normato e sorvegliato.

Sorsero così i *Fontici delle biade*, i calmieri dei prezzi, il severo controllo da parte dei *preconi* delle misure usate, le periodiche requisizioni in tempi penuriosi precedute da notarili inchieste sulla consistenza dei raccolti, mercati e spazi pubblici dedicati.

Ma una volta entrato in città, cereali o farine, che fossero, entravano in una sorta di cerimoniale, quasi una liturgia, con diversi attori, il tutto regolato da una normativa complessa e articolata. Mercanti, mugnai, burchieri, fontegheri, burattieri, semolini, farinati, biavaroili, pistori - ben 39 a Venezia nel 1471 distribuiti tra San Marco e Rialto - dediti esclusivamente alla cottura del pane, forneri, che oltre alla cottura praticavano anche la vendita, tutti sacramentalmente organizzati in fraglie, corporazioni con interessi da conciliare.

Quale pane poi si consumava, perché c'è pane e pane! Il valore simbolico del cromatismo del pane è cosa nota: pane bianco, di frumento, per le classi aristocratiche e pane scuro, dell'universo mondo dei cereali inferiori, i "menudi", per i ceti popolari. Nella memoria popolare dei veneziani era ben noto il "Doge meggioto", Piero Loredan, che durante le vicende drammatiche degli anni '70 del cinquecento, la guerra col turco, decise di riservare il pane di frumento alla nobiltà e al popolo di distribuire pane di miglio. Alla morte, il 3 maggio 1570, il popolo ne tessé l'elogio funebre così: "El Dose del Meggioto che

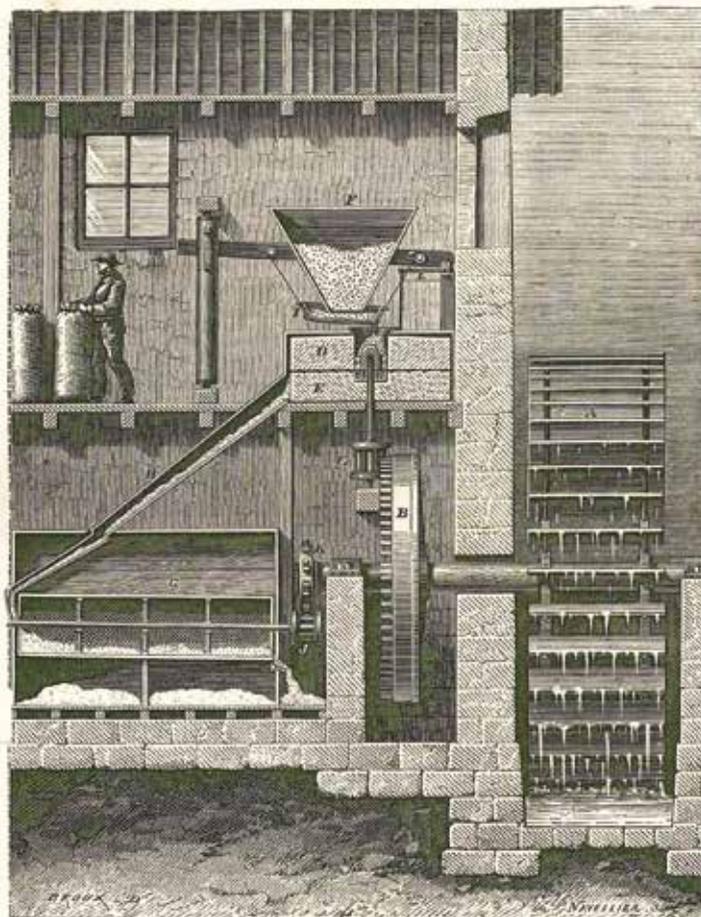


Fig. 15. Il mulino ad acqua applicato alla macinazione del frumento (sezione verticale)

A, ruota idraulica.

B, ruota d'ingranaggio trasmettente il movimento, per mezzo del rochetto, C, alle macine e al buratto.

F, tramoggia colla sua cassa mobile, I.

D, macina girante.

E, macina dormiente.

H, condotto che conduce la farina nel buratto.

G, buratto.

K, ruota dentata mossa dalla ruota idraulica B, e che fa girare il buratto.

L. Figuier, *Il pane e le farine, le fecole, le paste alimentari...*, Milano 1881.

fa vender el pan de megio ai pistori xe morto. Viva San Marco e la Signoria, xe morto el Dose de la carestia”.

G. Boerio, nel suo *Dizionario del dialetto Vene-*

*ziano* (1856), elenca cinquanta tipi di pane della tradizione veneziana: “pan bioto, pan biscoto, pan bufeto, pan rognoso, pan co la ua, pan col ogio, pan massarin, pan traverso”.