

**IL PANE** è, da sempre, elemento fondamentale non solo dell'alimentazione umana, ma anche della sua evoluzione culturale. Nell'antichità lo stesso lievito era considerato «magico», un dono del Cielo...

di Marino Niola

Da due giorni si svolge la 51esima edizione del Premio Napoli, dedicata quest'anno al tema dell'amicizia. Oggi, in piazza Dante, donne israeliane e palestinesi prepareranno insieme il pane, simbolo del dialogo interculturale ed interreligioso. I premi letterari, invece, saranno assegnati domenica alle 19.

Le antiche culture mediterranee festeggiavano ogni anno la morte e la resurrezione di un dio della vegetazione: per esempio, Adone, Attis, Tammuz e altri, tutti nati da una dea vergine, proprio come Gesù. Tali divinità simboleggiavano il ciclo stagionale delle piante - soprattutto dei cereali - che alterna una fase di morte, la semina, e una di rinascita, con la fioritura nella bella stagione. Frazer, l'autore del *Ramo d'oro*, un testo sacro dell'antropologia, racconta che quando l'imperatore Giuliano fece il suo ingresso in Antiochia trovò la città immersa nel lutto per la morte annuale di Adone. Tuttavia si credeva che il

# Acqua, farina, lievito: la storia dell'umanità

## «Dialogo» alimentare

Si sa: a stomaco pieno si ragiona meglio. E magari si possono superare divergenze politiche, culturali e perfino religiose. Può essere il cibo, insomma, a unire i popoli. Un primo «assaggio» (in tutti i sensi) di questo innovativo scambio «cultural-culinario» sarà offerto dalla tre giorni organizzata (dal 29 settembre al 1 ottobre) dall'università La Sapienza di Roma. A «dialogare» saranno le culture alimentari del bacino del Mediterraneo. Parteciperanno all'iniziativa, tra gli altri, Amos Luzzatto (presidente delle Comunità ebraiche italiane), Mohamed Nur Dachan (presidente delle Comunità islamiche in Italia), Daniele Garrone (decano della Facoltà valdese di Roma) e Renato Volante (osservatore permanente della Santa Sede presso la Fao). a. bar.



Una donna araba che porta una cesta di pane

## Le ricette

### Due esempi di varianti mediterranee del pane

#### MAROCCO

1 kg di farina, 1 dado di lievito sale quanto basta, 1 cucchiaino di olio di semi  
Unire il lievito allo zucchero. Sciogliere il lievito in acqua tiepida e lavorare tutti insieme gli ingredienti. Quando l'impasto così ottenuto risulta morbido dividerlo in panetti e schiacciarli con il palmo della mano fino a che non prendano una forma rotonda del diametro di una pizza. Lasciare lievitare i dischi così ottenuti per 30 minuti fino a che la pasta non cresca di circa due dita. Cuocere in forno.

#### BOSNIA

500 gr di farina  
300 ml di acqua molto fredda sale quanto basta  
Lavorare insieme i tre ingredienti. Per ottenere un buon risultato è indispensabile che l'acqua sia più fredda possibile. L'impasto deve risultare molto più morbido di quello che si usa nella ricetta classica del pane: quasi liquido. Stendere l'impasto in dischi di diametro da 15 a 30 centimetri e incidere la superficie con tagli a griglia. Cuocere in forno a legna, a temperatura più alta possibile, per tre minuti.

di Tammuz, con le lamentatrici che piangevano il dio ucciso e macinato in un mulino. Nel corso del rito le donne mangiavano solo grano macerato, dolci, uvetta: ingredienti straordinariamente simili a quelli delle nostre torte pasquali, come la pastiera e simili. I riti funebri per Adone, Attis, Tammuz erano in realtà dei rituali della mietitura eseguiti per ringraziarsi gli spiriti della vegetazione, il che spiega anche la ricorrenza di elementi dal forte valore simbolico come fiori, aromi, germogli. San Gerolamo dice che Betlemme, paese nativo di Gesù, riceveva ombra da un piccolo bosco consacrato ad Adone e, là dove il Santo Bambino aveva pianto, erano state versate lacrime per il figlio di Venere. Se Adone era lo spirito del grano, difficilmente si sarebbe potuto trovare per la

sua dimora un luogo più adatto di Betlemme, che significa la «casa del pane», dove in seguito sarebbe nato colui che si definisce «il pane della vita». La celebrazione del Cristo morto e risorto è dunque solo una variante di questi riti mediterranei. A testimonianza di questa millenaria compresenza di simboli, fino all'inizio degli anni Sessanta in Basilicata Campania e Puglia, e in altre aree contadine del Meridione d'Italia, i braccianti prima della mietitura simulavano l'uccisione di un uomo che impersonava lo spirito del grano. Tale rito era conosciuto come la «passione del grano». Il pane è dunque il simbolo stesso dell'umanità. Nell'Odisea, Ulisse per descrivere la bestiale ferocia di Polifemo dice che egli non somiglia a un mangiatore di pane ma a un epic-

co selvoso isolato dagli altri monti». Se il pane è emblema della comunità umana che ha bisogno dello scambio e della solidarietà per poter crescere, simbolo di tale crescita è il lievito. Era un forte elemento e motivo di scambio, non solo nell'immaginario ma anche nella realtà, poiché in molte comunità esso era un bene comune che veniva utilizzato a turno, proprio come accadeva per il forno del paese, e nemmeno la peggiore inimicizia avrebbe giustificato un'interruzione dello scambio del lievito. Il lievito dunque era un elemento che serviva a far crescere il legame sociale, proprio come serviva a far crescere il pane. Numerosissime leggende europee raccontano l'acquisizione del lievito, elemento considerato «magico» per il suo misterioso potere di rendere morbido e gonfio l'impasto del pane. Solitamente negli immaginari popolari e nelle fiabe, il lievito è il dono della Madonna, di una Santa, di una Sibilla, di una Fata, in ogni caso, di figure femminili. In molti racconti di area mediterranea è proprio la Madonna che da bambina va a scuola dalla Sibilla a strappare alla profetessa il segreto della lievitazione e a donarlo agli uomini. A differenza di altri animali, dunque, gli uomini cuociono il pane, usano il lievito e salano i loro cibi. Il lievito è dunque il simbolo del processo di trasformazione della natura che costituisce la base della civiltà e della crescita intesa anche come «formazione», «educazione». Non a caso in latino dalla parola lievito si forma anche il termine «allievo». Perché, proprio come il lievito fa crescere il pane, l'educatore fa crescere («alleva») il suo discepolo e l'amicizia fa crescere la società.



*Randagio* è l'autobiografia di un uomo affetto dal "mal di mondo". Jordi Valle, inquieto e critico manager dell'energia incline al randagismo, rientra dai suoi viaggi con la valigia piena di storie di uomini e ritratti di luoghi, di bellezza, amore e ingiustizia. Libro senza scrupoli, *Randagio* denuncia la "sonnolenza" italiana, il vizio spietato dei moderni conquistadores delle multinazionali e ci intima questa riflessione: ma è proprio vero che l'uomo è l'animale più evoluto?

Con un commento di Manuel Vázquez Montalbán

**ATI editore**

www.atieditore.it

mercoledì 28 settembre  
ore 18.30  
Raffaele Masto  
(Radio Popolare)  
presenta in anteprima  
**Randagio**  
presso  
la Libreria del Corso  
Corso Buenos Aires 49  
Milano

degustazione di vini:  
Cantina Viticoltore  
del Monferrato IULI

