

LA CIVILTÀ DEL PANE

Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico



Centro studi longobardi. Ricerche 1
collana diretta da Gabriele Archetti

© Centro studi longobardi, Milano
© Fondazione Centro italiano di studi sull'alto medioevo, Spoleto
Isbn 978-88-6809-053-1

Maggio 2015

Il pane nella società altomedievale

Il mio intervento muove dai secoli V e VI e da due scenari di acculturazione alimentare che coinvolgono re barbari ed esponenti del mondo romano. Il primo è collocato in Africa, alla corte del re ariano Genserico¹. Descrivendo le violenze inaudite dei vandali, il vescovo Vittore di Vita racconta a un certo punto del *comes* romano Sebastiano, acuto nel consiglio, coraggioso in guerra ed evidentemente cattolico, di cui Genserico ha bisogno anche se lo teme². Desiderando ucciderlo, il re cerca l'occasione in ciò che sa essere dirimente, vale a dire la questione religiosa. Convocato pertanto Sebastiano davanti ai suoi vescovi e ai suoi ufficiali, Genserico lo elogia per i servizi prestati ma lo invita anche, per porre un sigillo definitivo alla loro amicizia, ad abbracciare la fede sua e del suo popolo, come richiedono i vescovi ariani.

A quel punto Sebastiano, per dare un esempio chiaro a tutti, chiede sia portato «*unus panis mundissimus ac similaceus*» e, una volta avuto in mano, così parla ai presenti: «per dare a questo pane un tale grado di purezza e renderlo degno della tavola regale è stato necessario ripulire la farina da tutta la crusca che vi era mescolata, quindi cospargerlo d'acqua e passarlo al fuoco: così ha acquistato un colore gra-

¹ I tratti del dominio vandalo in Africa sono stati, negli ultimi anni, oggetto di analisi serrate. Le sintesi più aggiornate sono A. MERRILLS, R. MILES, *The Vandals*, Malden-Oxford 2010; J. CONANT, *Staying Roman. Conquest and identity in Africa and the Mediterranean, 439-700*, Cambridge 2012; A. MERRILLS, *Kingdoms of North Africa*, in *The Cambridge companion to the age of Attila*, ed. M. Maas, Cambridge 2015, pp. 264-281.

² Sul vescovo della Bizacena Vittore di Vita, sulla datazione corretta della sua opera, sulla polarità tra vandali-barbari-ariani-eretici da una parte e romani-cattolici dall'altra, con i primi a rappresentare la *civitas terrena* e i secondi, i perseguitati, la *civitas Dei* di Agostino, si veda T. HOWE, *Vandalen, Barbaren und Arianer bei Victor von Vita*, Frankfurt a. M. 2007. Circa la presenza di funzionari romani nel regno vandalo, con il punto di rottura rappresentato dalla confessione religiosa si veda V. AIELLO, *Che fine ha fatto l'élite burocratica romana nel regno dei Vandali?*, in *Le trasformazioni delle élites in età tardoantica*, a cura di R. Lizzi Testa, Roma 2006, pp. 15-40.

devole e un gusto delizioso». A queste parole Sebastiano fa seguire il paragone con il proprio percorso catecumenale: tritato alla mola della chiesa cattolica, passato al setaccio dagli esaminatori, cosparso dell'acqua del battesimo e consumato dal fuoco dello spirito santo è infine uscito con la grazia resa efficace dal sacramento. Se vuole, continua Sebastiano, Genserico può provare a fare a pezzi quel pane purissimo, bagnarlo di nuovo con l'acqua e rimmetterlo al fuoco: se uscirà migliore, anche Sebastiano farà ciò che chiede il re³.

Come è noto, la chiesa ariana prevedeva la ripetizione del battesimo per i convertiti, mentre quella cattolica rifiuterà per sempre l'iterazione del rito. Ma qui è altro da sottolineare: a fronte di numerose testimonianze che metaforicamente paragonano il divenire cristiano alle diverse fasi della panificazione, in questo caso c'è davvero, e non in metafora, un pane di altissima qualità che – si noti – è destinato alla mensa del re vandalo d'Africa. Sappiamo dei vandali e del loro distruttivo governo, divenuto a torto o a ragione proverbiale⁴, ma è evidente che su altri piani, come quello alimentare,

³ «Fuit comes quidam Sebastianus, [...] acer consilio et strenuus in bello: cuius Geisericus, sicut consilia necessaria habebat, ita et praesentiam formidabat. Cupiens autem illum extinguere, occasionem mortis de religione quaesivit. Cogitavit rex ut praesentibus episcopis atque domesticis suis Sebastianum taliter conueniret. “Sebastiane, inquit, scio quia fideliter nobis adhaesisse iurasti, cuius ueritatem sacramenti labores tui uigilantiaque demonstrant. Sed ut nobis conexa semper iugisque maneat amicitia tua, hoc placuit praesentibus sacerdotibus nostris ut eius efficiaris cultor religionis quam et nos et noster populus ueneratur”. Cui Sebastianus, rem inueniens miram multisque necessariam, pro tempore acute respondit: “Quaeso, domine rex, ut nunc unus panis mundissimus ac simillaceus adferatur”. Qui – cum ignorasset Geisericus Sebastiani uictoriam – ilico iussit adferri. Adprehendens itaque Sebastianus mundissimum panem ita effatus est: “Hic enim panis ut ad tantum decorem splendoris uenisset et mensae regiae necessarius haberetur, discussa spurca fufuris ex massa similaginis, conspersus per aquam transiuit et ignem: idcirco et aspectu clarus et esu suauis habetur. Ita et ego, mola catholicae matris commolitus et cribro examinationis ut simila munda purgatus, rigatus sum aqua baptismatis et igne sancti spiritus coctus. Et, ut hic panis de forno, ita et ego per officia sacramentorum diuinorum artifice deo de fonte mundus ascendi. Sed fiat, si uelis, ut ipse propono: iste panis confringatur in frusta, madidetur aqua et iterum conspergatur, mittatur in furnum; si melior exierit, faciam quae hortaris”. Quam propositionem Geisericus cum omnibus qui aderant cum audisset ita ligatus est ut se soluere omnino non posset. Quem alius generis argumento postea bellicosum uirum occidit» [VICTOR DE VITA, *Histoire de la persécution vandale en Afrique suivie de La passion des sept martyrs, Registre des provinces et des cités d'Afrique*, textes établis, traduits et commentés par S. Lancel, Paris 2002 (Collection des Universités de France), pp. 105 sgg., l. I, cap. 19].

⁴ È abbastanza noto il fatto che il termine “vandalismo” è stato coniato nel 1794 dal vescovo Grégoire de Blois per condannare gli eccessi distruttivi della rivoluzione e si è poi diffuso nei secoli seguenti; meno nota è l'esistenza di un'altra tradizione che idealizza i vandali e va da Procopio a Benjamin Franklin, il quale voleva chiamare *Vandalia* una colonia nordamericana in onore della moglie di re Giorgio III, originaria del Mecklenburg-Strelitz che si riteneva derivato dall'insediamento di vandali e slavi vendi: sulle due tradizioni MERRILLS, MILES, *The Vandals*, pp. 4-26.

forme di scambio e di condivisione culturale erano in atto⁵. La cosa è del resto confermata dal secondo scenario, che riguarda questa volta i franchi. Nell'epistola-trattato *De observatione ciborum* che il medico di origine greca Antimo indirizza al re merovingio Teoderico⁶, il passo di apertura invita a diffidare dell'apparente salute di altre *gentes* che mangiano carni crude e sanguinolente, come fanno i lupi. Quelli, scrive il medico, sono costretti a tale dieta per la poca varietà dei cibi di cui dispongono; noi invece, che possiamo scegliere tra innumerevoli delizie e bevande dobbiamo fare attenzione e considerare le qualità dei diversi alimenti⁷. A questo punto Antimo incomincia la sua analisi, muovendo in apertura dal pane ideale, che deve essere bianco, ben fermentato, e dunque non azimo, ben cotto e possibilmente di giornata: un pane di tal fatta si digerisce meglio, mentre se l'impasto non è lievitato a dovere appesantisce lo stomaco⁸. Esem-

⁵ CONANT, *Staying Roman*, pp. 19-66 sottolinea come i titoli, l'uso della porpora, l'ideologia del trionfo, l'evergetismo, la legislazione fossero i mezzi attraverso i quali i re vandali tendevano a presentarsi come continuatori della tradizione romana. Pur mantenendo "marcatori" dell'identità vandala, «in the Vandal kingdom, high culture was Roman culture» (*ibidem*, p. 55). Si veda pure MERRILLS, *Kingdoms*, in partic. p. 270: «the Vandals simply adopted the established conventions of the Romano-African aristocracy. The Vandals were concerned, not with defining their identity in opposition to the existing "Roman" populace of North Africa, as has frequently been assumed, but rather in establishing their position among the privileged elite of this society».

⁶ Teoderico era il figlio maggiore di Clodoveo: il suo regno (511-534) era costituito dalla regione renano-mosellana (la futura Austrasia) fino a Reims e una parte aquitana, separata dalla prima dai regni di Orléans e di Burgundia. Antimo, che era medico di corte a Costantinopoli, era stato delegato dall'imperatore Zenone a Ravenna, presso Teoderico il Grande. Su Antimo e sul suo trattato si vedano C. DEROUX, *Anthime, un médecin gourmet du début des temps mérovingiens*, «Revue belge de philologie et d'histoire», 80, 4 (2002), pp. 1107-1124; L. PLOUVIER, *L'alimentation carnée au Haut Moyen Âge d'après le De observatione ciborum d'Anthime et les Excerpta de Vinidarius*, «Revue belge de philologie et d'histoire», 80, 4 (2002), pp. 1357-1369; P. PAOLUCCI, *Profilo di una dietetica tardoantica. Saggio sull'Epistula Anthimi de observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum*, Napoli 2002, in partic. pp. 7-22, dove si esaminano gli elementi interni che fanno pensare alla zona della Mosella come luogo di ambientazione della lettera, e pp. 97-126 dove si rende conto della lingua, che risente del retroterra greco dell'autore ed è aperta ad accogliere termini propri degli ospiti.

⁷ «Sed forte dicitur mihi: quare gentes aliae crudiores carnes manducant et sanguinolentas, et sani sunt? et licet nec illi omnino sani sint, quia ipsi sibi medicinas faciunt [...] tamen et inde reddo rationem. illi unum cibum manducant, sicut lupi. nam non multos, quia non habent nisi carnes et lactes et ipsud quod habuerint manducant. et videntur esse sani de paucitate ciborum. [...] nam nos qui diversis cibis et diversis deliciis et diversis poculis nos angimus, necesse habemus nos gubernare taliter ut non pro nimietate adgravemur, sed magis parcius agentes sanitatem obtineamus» [ANTHIMI *De observatione ciborum epistula ad Theudericum regem Francorum*, ed. V. Rose, Lipsiae 1877 (Bibliotheca scriptorum Graecorum et Romanorum Teubneriana), p. 8. Ho evidenziato in corsivo i termini *illi/nos* a cui mi riferisco subito dopo nel testo].

⁸ «Rationem ergo diversorum ciborum quemadmodum uti debeant secundum praecepta diversorum auctorum, ut potest intellectus noster habere, suggerimus. in primis panem nitidum bene fermentatum et non azimum

parlamente, alla Levi-Strauss, il crudo delle carni sanguinolente è antitetico al pane ben cotto, ma soprattutto quelli (*illi*: i mangiatori di carni crude) sono antitetici a noi. Se capire chi sono “quelli” è facile, più problematico è delimitare il cerchio di appartenenza cui si riferisce quel “nos”: può trattarsi infatti dei bizantini e dei franchi oppure, e più probabilmente, delle élites di cui fanno parte Antimo, il re dei franchi Teoderico, ma pure l'altro Teoderico, re degli ostrogoti, al servizio del quale agiva il medico⁹.

Sappiamo ormai bene, grazie soprattutto agli studi di Massimo Montanari, che nei secoli altomedievali il pane non solo non era bianco per tutti ma non connotava neppure in maniera forte la dieta, in particolare dei contadini¹⁰. La loro alimentazione, che in realtà era varia, era infatti integrata, in forma di pappe e pastoni, da cereali inferiori ma più resistenti come orzo, spelta, farro, miglio, panico, sorgo. Diverso è invece il discorso per quanto riguarda il livello regio che, sin dall'età tardoantica, usava consumare pane di qualità come segno di distinzione sociale e adeguamento allo stile di vita delle aristocrazie romane. Ora, per panificare in modo adeguato alla tavola regale, dovevano sussistere alcune condizioni: disponibilità di materia prima di pregio, disponibilità di attrezzature per la trasformazione, disponibilità di personale addestrato. Il versante forse più problematico è quello relativo alla disponibilità di farine raffinate di *similago* (grano duro) o *siligo* (grano tenero)¹¹. Se è chiaro infatti, dal capitolare di Francoforte del 794, che il pane di frumento è ritenuto il migliore, seguito da quelli di segale, di orzo e di avena¹², è anche vero che la

sed bene coctum comedendum et ubi locus fuerit cottidie calentem, quia tales panes melius digeruntur. nam si non bene levatus fuerit, satis gravat stomachum» (*Ibidem*, p. 9).

⁹ Che si tratti di discorso tra élites è confermato dall'inizio dell'epistola-trattato: «incipit epistula Anthimi viri inlustris comitis et legatarii ad gloriosissimus Theudericum regem Francorum de observatione ciborum. Qualiter omnes cibi comedantur ut bene digerantur et sanitatem praestare debeant, [...] rationem observationis vestrae pietati, secundum praecepta auctorum medicinalium, ut potui vobis exponere profuturam generaliter procuravi» (*Ibidem*, p. 7).

¹⁰ Tra i suoi molti lavori cfr. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo*, Napoli 1979 (Nuovo medioevo, 11); ID., *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino 1984, in partic. pp. 149-173 (*Mutamenti economico-sociali e trasformazione del regime alimentare dei ceti rurali*); ID., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari 1994⁴, pp. 124-146.

¹¹ Per le designazioni *similago* e *siligo* e il loro significato si veda F. DE ROMANIS, *Il pane di similago e i cinque modii mensili della Lex Terentia et Cassia frumentaria*, in *Studi per Marcello Gigante*, a cura di S. Palmieri, Bologna 2003, pp. 145-172. Utilissimo è pure A. M. BAUTIER, *Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII^e siècle*, in *Manger et boire au Moyen Âge*, I. *Aliments et société*, Paris 1984 (Publications de la Faculté des lettres et sciences humaines de Nice, 27), pp. 33-65.

¹² «Statuit piissimus domnus noster rex, consentienti sancta synodo, ut nullus homo, sive ecclesiasticus sive laicus sit, ut nunquam carius vendat annonam, sive tempore abundantiae sive tempore caritatis, quam modium

fruibilità di fior di farina o almeno di una buona farina *de mixtura* è una variabile dipendente da molti fattori: alcuni mediamente stabili, come le scelte e le possibilità colturali di una certa zona, altri relativamente occasionali, come una carestia imprevista o una guerra improvvisa. Più affrontabile è invece la questione della disponibilità di mulini e forni e di personale dedicato alla panificazione per i potenti.

Ancora al tempo del re degli ostrogoti Teoderico è attestato, a Ravenna, un Florenzio «pater pistorum regis Theoderici»¹³: un panettiere-capo, che sovrintendeva a quello che può essere un *collegium* professionale. Un *collegium* che può tuttavia avere avuto un carattere particolare: non impegnato cioè nella panificazione pubblica e “di stato” ma piuttosto in quella destinata espressamente alla mensa regale, come mi sembra si possa intendere il genitivo di appartenenza *regis Theoderici*¹⁴. Sgragate nei secoli successivi vi sono del resto testimonianze che parlano di addetti alla preparazione e alla cottura del pane per il re attraverso espressioni del tipo «coquere panem ad opus regis»¹⁵. Tali addetti logicamente dovevano trovarsi là dove risiedeva anche tempora-

publicum et noviter statutum, de modio de avena denario uno, modio ordii denarius duo, modio sigalo denarii tres, modio frumenti denarii quatuor. Si vero in pane vendere voluerit, duodecim panes de frumento, habentes singuli libras duas, pro denario dare debeat, sigalatus quindecim aequo pondere pro denario, ordeaceos viginti similiter pensantes, avenatios viginti quinque similiter pensantes. De vero anona publica domni regis, si vendata fuerit, de avena modius II pro denario, ordeo den. I, sigalo den. II, frumento modius denar. III. Et qui nostrum habet beneficium, diligentissime praevideat, quantum potest Deo donante, ut nullus ex mancipiis ad illum pertinentes beneficium famen moriatur; et quod superest illius familiae necessitatem, hoc libere vendat iure praescripto» [KAROLI MAGNI *Capitularia: Synodus Franconofurtensis*, in *Monumenta Germaniae Historica* (= MGH), *Capitularia regum Francorum*, ed. A. Boretius, I, Hannoverae 1883, p. 74, doc. 28, cap. 4]. Uno studio di lunga durata e complessivo, dalla coltivazione dei cereali alla produzione del pane, è G. COMET, *Le paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e-XV^e siècle)*, Rome 1992 (Collection de l'École française de Rome, 165), in partic. pp. 456 sgg.

¹³ *Corpus Inscriptionum Latinarum*, XI: *Inscriptiones Aemiliae, Etruriae, Umbriae Latinae*, ed. E. Bormann, I, Berlini 1888, p. 317.

¹⁴ Possibiliti in questo senso sono S. COSENTINO, *L'approvvigionamento annonario di Ravenna dal V all'VIII secolo: l'organizzazione e i riflessi socio-economici*, in *Ravenna da capitale imperiale a capitale esarcale*, I, Spoleto 2005 (Atti dei Congressi internazionali di studio sull'alto medioevo, XVII), p. 420; P. GUERRINI, *Theodericus rex nelle testimonianze epigrafiche*, «Temporis signa. Archeologia della tarda antichità e del medioevo», VI (2011), p. 139.

¹⁵ Si veda il passaggio all'interno di un episodio della vita di Longis in cui è coinvolta la santa Agnofleda, che miracolosamente riempie un lenzuolo di braci per scaldare i piedi del santo: «Et erat tunc hiemis tempore; servus autem Domini dixit ad ancillam Domini: “Vade et adfer mihi ignem, ut calefaciam pedes meos”. Perrexit illa ad fornacem, ubi solebant coquere panem ad opus regi, petens pistorem, ut ei daret ignem. Quod cum ille pistor audivit, quasi deridens dixit: “Prebe lentiolem tuum”. Illa continuo tetendit; ille adprehendit, quasi duobus vicibus plenam palam carbonibus misit ante illam. Illa autem stringens quasi aliam causam,

neamente il sovrano: è il caso di Pietro, designato come “principe dei panettieri” di Ludovico il Pio, che nell’826 allestiva la tavola in onore dell’imperatore nel palazzo di Ingelheim¹⁶ ma che pochi anni prima si trovava invece ad Aquisgrana, dove era incaricato a svolgere pure funzioni di controllo sui sottoposti¹⁷. In un’età di re e dinasti itineranti, che si muovono tra *palatia* e corti, monasteri e vescovadi, accadeva inoltre che venissero inviati in avanscoperta panettieri e cuochi in modo da preparare adeguatamente l’arrivo dell’ospite¹⁸: di questa pratica abbiamo un’attestazione piuttosto precisa nella *Vita* di Ermino, secondo abate di Lobbes nei primi decenni del secolo VIII. Qui è Carlo Martello che comunica ai suoi famuli l’intenzione di recarsi al monastero; senza indugio – scrive il biografo – giunsero sul posto «coqui ac pistores», che annunciarono ai monaci: «Carolus insequitur iter nostrum». L’episodio vede la comunità in agitazione per i preparativi di accoglienza mentre l’abate, dotato di spirito profetico, continua a pregare tranquillamente poiché sa che quell’anno a Lobbes Carlo non si vedrà¹⁹.

Quest’episodio suggerisce anche che gli addetti alla panificazione itinerante per i potenti coordinavano le operazioni in loco: ciò implicava che vi trovassero non solo

asportavit ad hominem Dei. Ille autem satis calefaciens se, illa iterum reportabat ad fornacem carbones ardentis et iactabat ad terram, cunctis videntibus. Contigit res mirabilis: lentio non erat ustum» (*Vita Lonoghylly abbatis Buxiacensis*, ed. W. Levison, MGH, *Scriptores rerum Merovingicarum*, VII. *Passiones vitaeque sanctorum aevi Merovingici*, ed. B. Krusch, W. Levison, Hannoverae-Lipsiae 1920, p. 436, cap. 6).

¹⁶ «Interea reverenter opes parabantur heriles, / atque cibi varii multimodumque merum. / Pistorum Petrus hinc princeps, hinc Gunzo coquorum / accelerant, mensas ordine more parant. / Candida praeponunt niveis mantelia villis, / marmoreo disco disposuere dapes» (ERMOLDI NIGELLI *Carmina*, ed. E. Dümmler, MGH, *Poetae Latini aevi Carolini*, Berolini 1884, II, pp. 70 sgg.).

¹⁷ «Ut Ratbertus actor per suum ministerium, id est per domos servorum nostrorum, tam in Aquis quam in proximis villulis nostris ad Aquis pertinentibus similem inquisitionem faciat. Petrus vero et Gunzo per scruas et alias mansiones actorum nostrorum similiter faciant» (HLUDOWICI PII *Capitularia 814-827: Capitulare de disciplina palatii Aquisgranensis*, MGH, *Capitularia*, p. 298, doc. 146, cap. 2).

¹⁸ È il compito per certi versi antesignano di quello che in età moderna sarà dei “fourriers des logis du roi” e che Niccolò Machiavelli notava nel suo *Ritratto di cose di Francia*, in ID., *Opere politiche*, I/3: *L’arte della guerra. Scritti politici minori*, a cura di J.-J. Marchand, D. Fachard, G. Masi, Roma 2001, p. 561: «Forrieri sono quelli che sono preposti ad alloggiare la corte [...]. Li loro maniscial sono quattro [...] e nello alloggiare tengono questo ordine, cioè si dividono in quattro; e uno quarto [...] rimane dove la corte si parte, acciò sia fatto il dovere a’ padroni delli alloggiamenti; uno quarto ne va colla persona del re; e 1/4 dove il dí debbe arrivare il re, a preparare alla corte li alloggiamenti; e l’altro 1/4 ne va dove il re debbe andare il dí dipoi. E tengono uno ordine mirabile, in modo che allo arrivare ciascuno ha suo luogo, fino alle meretrici». Ringrazio il collega Claudio Rosso per la segnalazione.

¹⁹ «Non multum, ut arbitror, post hoc tempus, dum Carolus iter ageret secus monasterium sancti Erminonis, fertur dixisse suis famulis: “Eamus ad monasterium Laubacis”. Statimque perrexerunt coqui ac pistores cum reliquis ministris ad monasterium, dicentes: “Carolus insequitur iter nostrum”. Sanctus vero Ermino cantabat psalmos orabatque in oratorio [...]. Cum autem repletur pene omnis locus monasterii de exercitum praedicti

ambienti di stoccaggio della farina, madie per impastare e forni (come a San Gallo) ma pure i panettieri dell'ospitante, dal momento che sono attestati artigiani al servizio di duchi e conti, vescovi e abati. Ad esempio, a fine secolo X e in Polonia, troviamo «ex familia episcopi [...] similiaris quidam, nomine Liutnot»²⁰ vale a dire un panettiere specializzato nella lavorazione della farina di semola per il vescovo²¹. Qualche decennio dopo, in Boemia, il duca Spytihněv associava alla curia i propri fratelli nominando il primo, Corrado, sovrintendente ai cacciatori e il secondo, Ottone, «super pistorum atque cocos magistrum»²². Questi fornai-panettieri, non sappiamo se organizzati in corpi professionali²³, dipendevano dunque direttamente dalle élites laiche ed ecclesiastiche, le quali, per parte loro, tendevano a controllare sia la panificazione destinata a loro e ai loro dipendenti sia quella del mercato libero.

Illuminante, da questo punto di vista, è una norma dell'*Edictum Pistense*, emanato da Carlo il Calvo nell'864. In tale norma si fa infatti riferimento non solo alla giusta misura di moggio e staio, che devono essere conformi ai prototipi conservati nel pa-

principis, praepositus monasterii Martinus nomine misit unum de monachis ad praedictum oratorium, ut suaderet episcopo egredi ad eos ob adventu Caroli. Qui cum introisset, ille decantabat [...]. Tunc, qui missus fuerat, dixit ei humiliter, quod sibi fuerat imperatum. At ille respondens, praecepit illi, dicens: "Egredere hinc". Qui egressus, ipse nihilominus psallebat. Martinus autem iterum misit alium, simile illi mandatum dans. Profecto sanctus Ermino et hunc iussit similiter egredi, ab oratione tamen non cessans. Denique Martinus, iam felle commotus, ingressus est ad eum cum furore et dixit: "Mirabile est, quod agis. Cur non egredieris ad nos et dicis, quid facere debemus, quoniam senior noster Carolus hic quantotius festinat venire?" At ille, completa oratione hac repletus spiritu prophetiae, dixit illi: "Vade ad eos qui hic advenerunt foras et, quodcumque habent necesse, impertire illis simulque die eis, ut exeant post dominum suum, quia vere dico tibi, non est Carolus visurus istud monasterium in hoc anno"» (*Vita Erminonis episcopi et abbatis Lobbiensis*, ed. W. Levison, MGH, *Scriptores rerum Merovingicarum*, VI. *Passiones vitaeque sanctorum aevi Merovingici*, ed. B. Krusch, W. Levison, Hannoverae-Lipsiae 1913, pp. 467 sgg., cap. 8).

²⁰ GERHARDI *Vita s. Oudalrici episcopi Augustani*, ed. G. Waitz, MGH, *Scriptores*, ed. G. H. Pertz, IV, Hannoverae 1841, p. 420, cap. 10.

²¹ BAUTIER, *Pain et pâtisserie*, p. 37: «le pain *similagus* est un pain de luxe, constitué d'une pâte absolument pure (...); le terme *simila* déjà présent dans le capitulaire *De villis* est fréquent (...) pour désigner le pain servi sur la table des prélats».

²² COSMAE PRAGENSIS *Chronica Boemorum*, ed. B. Bretholz, MGH, *Scriptores rerum Germanicarum*, Nova series, II, Berolini 1923, p. 106, cap. 15.

²³ Il tema della continuità o meno delle associazioni di mestiere dall'età romana è stato molto dibattuto. Qui rimando soltanto a due utili contributi di inquadramento del problema: R. GRECI, *Le corporazioni. Associazioni di mestiere nell'Italia del medioevo*, «Storia e dossier», 99 (1995), pp. 71-97; D. BEZZINA, *Organizzazione corporativa e artigiani nell'Italia medievale*, «Reti medievali rivista», 14, 1 (2013), pp. 351-374, <http://www.rmojs.unina.it/index.php/rm/article/view/391>.

lazzo, ma pure ai «mensurabiles panes» che in ogni città i ministeriali del vescovo, dell'abate o del conte ritirano dai propri panettieri: i «ministri rei publicae» devono allora sorvegliare affinché coloro che per conto proprio vendono «panem coctum» nelle città, nei villaggi e nei mercati non lo adulterino o lo facciano di peso inferiore, ma lo rendano invece omologo al pane – per così dire – ufficiale²⁴.

A questi due canali di panificazione – quella ufficiale e quella a essa conforme – bisogna aggiungerne una terza, largamente sommersa e di cui parlano occasionalmente fonti soprattutto agiografiche: la panificazione domestica. Protagonisti occasionali possono essere santi anacoreti, come mostra per antitesi l'esempio dell'eremita Eparchio che, ad Angoulême, visse pregando in una celletta, dove, lui vivente, «panes [...] coctus numquam fuit» venendogli invece portato dai suoi devoti²⁵: era evidentemente uso per chi sceglieva la vita solitaria provvedere da sé al pane, spesso cuocendolo in un *clibanus*, una campana da brace, o sotto le ceneri²⁶. A questo tipo di cottura era in particolare adatto il pane d'orzo, il pane elettivo dell'asceti per il suo carattere di punizione del piacere di mangiare e più in generale della vita stessa: così la santa Monegunda, ritiratasi anch'essa in una «cellula parvula» dopo la morte delle figlie, mescolava «farinam hordeaciam» con un poco d'acqua, la impastava, la divideva in pezzi e cuoceva da sola quei poveri pani, finendo per indurre alla fuga la piccola serva che la assisteva e che sognava «cibum potumque in abundantia»²⁷. Al di là dei casi di eremiti di entrambi i

²⁴ «Ut comes et rei publicae ministri ac ceteri fideles nostri provideant, quatenus iustus modius aequisque sextarius secundum sacram scripturam et capitula praedecessorum nostrorum in civitatibus et in vicis et in villis ad vendendum et emendum fiat et mensuram secundum antiquam consuetudinem de palatio nostro accipiant [...]. Similiter per civitates et vicos atque per mercata ministri rei publicae provideant, ne illi, qui panem coctum aut carnem per deneratas aut vinum per sextaria vendunt, adulterare et minuere possint. Sed quantos mensurabiles panes in unaquaque civitate de iusto modio episcopi vel abbatis seu comitis ministeriales a pistoribus suis recipiunt, tantos mensurabiles panes de aequo modio a pistoribus, qui panem vendunt, fieri faciant; quodsi inventi fuerint adulterare vel minorare [...] secundum suum modum culpabiles iudicentur» (*Capitularia regum Franciae occidentalis: KAROLI II Edictum Pistense*, MGH, *Capitularia regum Francorum*, ed. A. Boretius, V. Krause, II, Hannoverae 1897, pp. 318 sgg., doc. 273, cap. 20).

²⁵ «Panis in cellula illa, eo vivente, coctus numquam fuit, sed a devotis, cum necessitas exegisset, inferebatur» (GREGORII EPISCOPI TURONENSIS *Libri historiarum X*, ed. B. Krusch, W. Levison, MGH, *Scriptores rerum Merovingicarum*, I/1, Hannoverae 1951, p. 278, l. VI, cap. 8).

²⁶ Sulle diverse modalità di cottura cfr. BAUTIER, *Pain et pâtisserie*, pp. 40-42. Per un confronto con l'area iberica si veda L. BOLENS, *Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne musulmane*, «Annales. Économies, sociétés, civilisations», 35, 3-4 (1980), pp. 462-476, in partic. p. 467.

²⁷ «Igitur beatissima Monigundis, Carnotenae urbis indigena, parentum ad votum copulata coniugio, duas filias habuit, super quibus valde gavisus laetabatur [...]. Sed hoc mundiale gaudium praevenit saeculi huius ama-

sessi, sono appunto le donne a testimoniare del pane fatto in casa o in forni comuni, come nel caso – narrato da Gregorio Magno – delle «vicinae mulieres» alle quali si rivolge il prete di Norcia Santulo dopo aver trovato nel forno un «panem mirae magnitudinis atque insoliti candoris»: temendo che una di loro lo avesse dimenticato dopo la cottura, il prete percorre la contrada chiedendo alle donne se quel pane mirabile manca a qualcuno. Solo dopo che tutte confermano di aver ritirato «panes suos [...] integro numero a clibano», Santulo comprende l'avvenuto miracolo²⁸.

ritudo, dum puellae modica febre pulsatae, metam naturae debitum concluderunt. Ex hoc genetrix maesta [...], exuta veste lucubri, iussit, sibi cellulam parvulam praeparari, in qua unam tantummodo fenestellulam, per quam modicum lumen possit cernere, praecepit aptari; ibique, contemptu mundi ambitu, spreto viri consortio, soli Deo, in quo erat confisa, vacabat, [...] habens puellulam unam, cuius ei famulatu ministrabatur ea quae necessitas exigebat. Accipiebat etiam et farinam hordeaciam infusosque limphis cineres, ac diligenter colans, ex ea aqua mixturam massae conficiebat, formatosque propriis manibus panes et ipsa coquens, post longa ieiunia reficiebatur; reliquum domus suae cibum pauperibus dispensabat. Factum est autem quodam die, ut memorata puella, quae ei consueverat famulari, – et credo inimici astu seducta [...] – se ab eius famulatu subtraheret, dicens: “Non potero ego cum haec domina permanere, quae in tali abstenentia commoratur, sed potius utar saeculum ac cibum potumque in abundantia sumam”» (GREGORII EPISCOPI TURONENSIS *Liber vitae patrum*, in ID., *Miracula et opera minora*, ed. B. Krusch, MGH, *Scriptores rerum Merovingicarum*, I/2, XIX, pp. 286 sgg., cap. 1). L'episodio prosegue con la santa immobile in preghiera per cinque giorni, fino alla nevicata che le permette di avere l'acqua per impastare.

²⁸ Il miracolo del pane è molto interessante. Esso avviene nel contesto della ricostruzione di una chiesa bruciata dai longobardi (siamo negli anni appena successivi al loro ingresso in Italia) e della necessità, da parte di Santulo, di dare da mangiare in tempo di carestia agli operai che la ricostruiscono: «Alio quoque tempore uehemens ubique famis incubuerat, et beati Laurentii martyris ecclesia a Langobardis fuerat incensa. Quam uir Dei restaurare cupiens, multos artifices ac plures subministrantes operarios adhibuit. Quibus necesse erat ut cotidiani sumptus laborantibus sine dilatione praeberentur, sed exigente eiusdem famis necessitate panis defuit. Coeperunt laborantes instanter uictum quaerere, quia uires ad laborem per inopiam non haberent. Quod uir Dei audiens, eos uerbis consolabatur foras promittendo quod deerat, sed ipse grauiter anxiabatur intus, exhibere cibum non ualens quem promittebat. Cum uero huc illucque anxius pergeret, deuenit ad clibanum, in quo uicinae mulieres pridie coxerant panes, ibique incuruatus aspexit, ne fortasse panis a coquentibus remansisset. Cum repente panem mirae magnitudinis atque insoliti candoris inuenit. Quem tulit quidem, sed deferre artificibus noluit, ne fortasse alienus esset et culpam uelut ex pietate perpetraret. Per uicinas itaque hunc mulieres detulit eumque omnibus ostendit, ac ne cui earum remansisset inquisiuit. Omnes autem, quae pridie panem coxerant, suum hunc esse negauerunt, atque panes suos se integro numero a clibano retulisse professae sunt. Tunc laetus uir Domini perrexit ad multos artifices cum uno pane, ut omnipotenti Deo gratias agerent admonuit, et quia eis annonam praebuerat indicauit, eisque ad refectionem protinus inuitatis inuentum panem adposuit. Quibus sufficienter pleneque satiatis, plura ex eo quam ipse panis fuerat fragmenta collegit. Quae die quoque altero eis ad refectionem intulit, sed id quod ex fragmentis supererat ipsa quoque, quae adposita fuerant, fragmenta superabat. Factumque est, ut per dies decem omnes illi artifices atque operarii, ex illo uno pane satiati, hunc et cotidie ederent, et ex eo cotidie quod edi posset in crastinum superesset, ac si fragmenta panis illius per esum crescerent, et cibum comedentium ora repararent» [GRÉGOIRE LE GRAND, *Dialogues*, II (Livres I-III), éd. A. de Vogüé, P. Antin, Paris 1979 (Sources chrétiennes, 260), pp. 414, 416, l. III, cap. 37].

E attraverso Gregorio di Tours apprendiamo di una prassi femminile evidentemente usuale, dal momento che almeno quattro sono gli episodi simili riportati negli scritti minori del vescovo: vale a dire fare il pane di sabato, dopo il tramonto, o di domenica, rompendo così l'obbligo all'astensione dai lavori manuali²⁹. Come la donna che, «conspersam Dominica die farinam», impasta il pane e, dopo aver scostato le fascine, lo mette a cuocere sotto la cenere calda: subito la mano incomincia a bruciarle e lei deve correre, piangente, alla basilica di San Giovanni a chiedere la grazia, procurarsi un cero della propria altezza e pregare tutta la notte nonostante la sofferenza³⁰. O come un'altra donna che il sabato sera mette nel forno un pane, e poi un altro e un altro ancora, quando le dita della mano si stringono e lei è costretta a gettare a terra la pala per infornare mentre le unghie le si conficcano nel palmo: solo facendo voto di servire una settimana al mese nella basilica di San Martino la donna riacquista l'uso della mano rattappita, salvo poi diventare cieca per avere una volta trascurato, dopo un anno, l'impegnativo servizio³¹. Questi racconti così sanzinatori ci parlano

²⁹ Ai due esempi che seguono nel testo bisogna aggiungere i seguenti: «Mulier quaedam [...] ex Andecavo veniens, quae omnibus quidem membris arida erat, sed praecipue dexteram cum digitis aridiorem ceteris artibus deferebat, ad sepulchrum sancti prosternitur. Exinde egressa, per paucum tempus in atrio commorata est. Succurrente vero interventu antestitis gloriosi, vena sanguinem, cutis roborem, corpus reliquum fortitudinem recipiens, solidatum est. Cuius haec fuit causa, ut ista perferret, quia die sabbati post solis occasum, qui nocti dominicae adiacebat, panem voluit conformare. Simile huic alia mulier, cuius manus introrsum contractae et ad se coniunctae invicem adhaeserunt» (GREGORII EPISCOPI TURONENSIS *Liber III de virtutibus sancti Martini*, in ID., *Miracula*, p. 190, cap. 31-32). Si veda anche *Ibidem*, p. 195, cap. 55, dove si parla genericamente di *opus*: «Mulier Transligeritana die dominico cum operam exerceret, quam in die illo fieri patrum inhibebat auctoritas, manus eius contracta dirigit, digitique in palmam difixi sunt. Quae dum doloribus cruciaretur, ad sanctam aedem confessoris accessit vovitque, ut, si ab hac sanaretur infirmitate, nullum opus deinceps in hac dominicae resurrectionis ageret die, quod huic diei esset incongruum; statimque amotis digitis a palma, manu directa discessit».

³⁰ «Sub huius urbis territorio apud vicum Alangaviensim mulier quaedam ex incolis, conspersam dominica die farinam, panem formavit, quem, segregatis prunis, cinere ferventi contegit decoquendum. Quod cum fecisset, protenus ei manus dextera divino igne succensa coepit exuri. At illa vociferans ac plangens, basilicam huius vici, in qua reliquiae beati Iohannis retenentur, expetiit. Et oratione fusa, vovit in hac die divino nomini consecratam nullam operam exercere, nisi tantum orationi vacare. Nocte vero sequenti fecit cereum in altitudinem status sui. Tunc in oratione pernoctans, tentum tota nocte manu propria cereum, restinctis ardoribus, incolomis est egressa» (GREGORII EPISCOPI TURONENSIS *Liber in gloria martyrum*, in ID., *Miracula*, p. 48, cap. 15).

³¹ «Magna est enim pietas confessoris, quae sic arguit insipientes, ut ponens vitium ante oculos reddat in posterum emendatos. Pro hac causa mulier alia debilitatur. Nam cum die sabbati post solis occasum, quod adiacet resurrectionis dominicae nocti, panem forno locaret, brachium eius dolore quatitur. Iniectumque alium et tertium panem, manus invita lignum quod tenebat coepit adstringere; intellegensque mulier divinae se virtutis [iudicio] condemnari, velociter palam quam tenebat abiecit; nihilominus non effugire potuit poenam. Nam ita manus eius cum gravi dolore contractae sunt, ut ungulae in ipsa difigerentur palma. Ex hoc nullus medici

di donne che fanno il pane ritagliando qualche momento libero dai lavori consueti, ci parlano di fatiche inenarrabili affrontate sfidando proibizioni ecclesiastiche e ira divina: di certo, per quelle donne, doveva avere senso profondo quel proverbio che dice «il pane di sudore ha gran sapore».

se credens posse fomento sanari, beati basilicam expetivit, ibique fideliter orans, directis manibus sanata discessit, vovitque, ut per singulos menses una ebdomada ad sanctum templum debeat deservire. [...] Post annum vero, intermissa unius mensis ebdomada, non accessit ad basilicam sanctam. Sedenti vero in hospitio suo, oculus ei a dolore transfigitur. Illum quoque conpremens et alius dolere coepit extemplo. In unius horae momento caeca ab oculis ambobus efficitur. Nec mora, confessa ad praesidia nota confugit; ibique orationem suppliciter fundens ac paenitentiam pro negligentia conpunctae agens, die octava, sanguine ab oculis profluente, inluminata est» (GREGORII *Liber III de virtutibus sancti Martini*, pp. 195 sgg., cap. 56).

Indice

J. GRAZIANO DA SILVA, « <i>Fiat panis</i> »	pag.	11
G. CARATTI DI LANZACCO, <i>Il pane al centro del padiglione dell'Unione Europea all'Expo Universale di Milano 2015</i> »		13
C. CAPPELLINI, <i>Il pane della vita</i> »		17
G. ARCHETTI, <i>La civiltà del pane. Bread and Civilization</i> »		21
<i>La panificazione artigianale</i> »		27

CEREALI, MULINI E MERCATI

A. BUONOPANE, <i>I cereali nel mondo romano. Le fonti letterarie</i> »		67
E. KISLINGER, <i>Cereali, mulini e mercati. Costantinopoli e le regioni orientali</i> »		83
G. PASQUALI, <i>I cereali in Europa dall'alto al basso medioevo: produzione, mulini, mercati</i> »		105
F. PUCCI DONATI, <i>Cereali e pane sul mercato urbano nel medioevo</i> »		117
J. MONTORO I MALTAS, <i>El almacenaje doméstico de grano en la Catalunya de la primera mitad del siglo XIV</i> »		131
A. ORLANDI, <i>La circolazione del frumento nei documenti commerciali toscani (secoli XIV-XV)</i> »		147
B. FIGLIUOLO, A. GIULIANI, <i>L'approvvigionamento granario di un grande bacino demografico: Pisa e il Valdarno tra Tre e Quattrocento</i> »		179

J. CLEMENTE RAMOS, <i>El cereal en Extremadura (siglos XIII-XVI). Producción, consumo y abastecimiento</i>	pag.	325
R. BERVEGLIERI, <i>Forni e fornai a Venezia tra Terraferma e mare</i> »		349
E. ZANINI, <i>Appunti per una “archeologia del pane” nel Mediterraneo tardo antico</i> . »		373
M. ROTILI, <i>Molitura e produzione del pane: le evidenze materiali</i> »		395
A. CHARTRAIN, <i>Il mulino, una macchina dell’antichità</i> »		433
C. EBANISTA, <i>La conservazione del grano nel medioevo: testimonianze archeologiche</i> »		469
A. DI MURO, <i>Mulini e mugnai nel Mezzogiorno medievale. Primi appunti di ricerca</i> »		523
W. PANCIERA, <i>Le tecniche di molitura in età moderna</i> »		543
L. MARIANI, <i>Agricoltura, cereali, pane e musei</i> »		567
G. BOGGINI, <i>Le varietà di Nazareno Strampelli</i> »		579
A. MAROCCO, <i>Antichi e nuovi cereali: tradizione e innovazione</i> »		589

PANIFICAZIONE, TIPOLOGIE PRODUTTIVE E VENDITA

A. MARCONE, <i>Forni, pane e mercati nel mondo romano</i> »		605
I. ANDORLINI, <i>Il pane nell’Egitto romano</i> »		617
G. ZANON, <i>Pane e cereali nella normativa tardo antica</i> »		625
I. ANAGNOSTAKIS, C. ANGELIDI, <i>Pane pubblico, pane che avvelena. Strategie e politiche alimentari a Bisanzio</i> »		635
G. GANDINO, <i>Il pane nella società altomedievale</i> »		643
C. AZZARA, <i>Pane e mercati nei diritti altomedievali</i> »		655
A. RIERA I MELIS, <i>Panes domésticos y panes de tahona en las ciudades catalanas durante la edad media</i> »		663
P. DALENA, <i>Pane bianco e pane nero, del ricco e del povero</i> »		699
E. MARTÍN GUTIÉRREZ, <i>La civiltà del pane in rapporto ai paesaggi nel regno di Siviglia nel XIV secolo</i> »		717
R. GRECI, <i>Il pane negli statuti. L’Italia padana tra Due e Trecento</i> »		737

A. CARASSALE, « <i>De grano empto ad vendendum</i> ».	
<i>Cereali e pane negli statuti della Liguria</i>	pag. 765
F. FAUGERON, <i>Politique annonaire et circulation des céréales</i> »	789
E.C. COLOMBO, <i>Dalla finanza al consumo. Note sulla panificazione nelle campagne della Lombardia spagnola</i> »	801
P. CAFARO, <i>Rinaldo Anelli e i forni sociali</i> »	819
A. COVA, <i>Il problema del pane negli anni della prima guerra mondiale</i> »	841
F. PERFETTI, <i>La festa del pane nell'ideologia fascista</i> »	853
L. MOCARELLI, M. VAQUERO PIÑEIRO, <i>Il lungo addio al pane nell'Italia del Novecento</i> »	859
R. GUIDETTI, <i>La panificazione di ieri e di oggi: tecnologie e impianti</i> »	887

STRUTTURE CULTURALI, CUCINA E DIETETICA

E. MORLICCHIO, <i>Il pane nelle fonti linguistiche</i> »	911
G.E. MANZONI, <i>Il pane nella letteratura latina</i> »	921
P. CHIESA, « <i>Non bene prandetur, cum panis abesse videtur</i> ». <i>Qualche osservazione sul pane in testi letterari e paraletterari del medioevo</i> »	943
S. GAVINELLI, <i>Tecniche e prodotti nella trattatistica agronomica</i> »	959
C. URSO, <i>Per un contributo alla storia di genere: molinariae, fornariae, pistrices... nel medioevo</i> »	979
I. CATARELLA, <i>Il valore alchemico del pane</i> »	997
M.T. ROSA BAREZZANI, « <i>Panis Angelicus</i> ». <i>Genesi e fortuna di un inno per il Corpus Domini</i> »	1025
E. PACCAGNINI, <i>Il pane nelle fonti letterarie moderne</i> »	1059
C. BINO, <i>Il teatro del pane. Scena e cibo tra spettacolarità ed esperienza</i> »	1083
B. LAURIOUX, <i>Il pane sulla tavola: ricettari e usi culinari</i> »	1105
M. NICLOUD, <i>La dietetica antica e medievale</i> »	1115
D. GENTILCORE, <i>Il pane nell'Europa moderna tra dietetica e alimentazione (secoli XVI-XVIII)</i> »	1131
C.G. RIZZELLO, M. GOBBETTI, <i>Pane e salute: un binomio per la vita</i> »	1151

IMMAGINI E ARCHITETTURE DEL PANE

G. GASBARRI, <i>Rappresentare il pane a Bisanzio e nell'Oriente mediterraneo fra tardo antico e alto medioevo</i>	pag. 1159
L. SPECIALE, <i>Sulla Mensa del Signore. Il pane nelle fonti artistiche dell'alto medioevo occidentale</i>	» 1183
F. STROPPIA, <i>Le immagini e gli usi del pane nel medioevo</i>	» 1211
G. OROFINO, <i>Il pane e le rose. Donne e cereali nell'iconografia dei Tacuina sanitatis</i>	» 1239
M.A. BILOTTA, <i>Pane e frumento nei testi giuridici. Note sull'illustrazione del Decretum di Graziano</i>	» 1257
V. LUCHERINI, <i>Il pane e le reliquie. La traslazione di Ludovico d'Angiò (1319) e la deroga agli statuti di Marsiglia</i>	» 1271
A.L. TROMBETTI BUDRIESI, <i>Pane e politica. L'esempio dei Bentivoglio</i>	» 1303
X. BARRAL I ALTET, <i>Le architetture medievali del pane</i>	» 1339
A. COSMA, <i>«Sub specie panis»: l'Ultima Cena a Venezia nel Cinquecento</i>	» 1357
S. BORDINI, <i>Il pane nell'arte contemporanea</i>	» 1383
M. GUERRA, <i>Pane, film e ideologia: culture, forme, comunità</i>	» 1401
D. LEVI, <i>Dalla storia alla memoria, al mercato. I musei del pane in Italia</i>	» 1413

SIMBOLI RELIGIOSI E SACRE ALLEGORIE

G. GUIVER, <i>Cibo di vita eterna: il tema eucaristico</i>	» 1427
R. BELLINI, <i>«Dacci oggi il nostro pane quotidiano». Allegoria e realismo negli scritti dei Padri della Chiesa</i>	» 1433
E. VERGANI, <i>Il pane nelle Chiese di tradizione siriana. La prospettiva teologico-poetica di Efrem Siro</i>	» 1491
S. PARENTI, <i>Il pane nel culto delle Chiese ortodosse</i>	» 1503
C. ALZATI, <i>Considerazioni in margine all'uso del pane nella tradizione rituale ambrosiana</i>	» 1517
G. MOTTA, <i>A pane e acqua: la tradizione penitenziale</i>	» 1529
R. GODDING, <i>I miracoli del pane nella letteratura agiografica latina</i>	» 1545

G. ARCHETTI, «Noli pane satiare». <i>Il pane sulla tavola dei monaci</i>	pag. 1563
N. D'ACUNTO, «In forma panis». <i>Vedere e mostrare Cristo secondo Francesco d'Assisi</i> »	1585
G. ALBINI, <i>Il pane della carità, aiuto ai poveri e simbolo religioso (secoli XI-XIV)</i> »	1597
C. MAGGIONI, «Ecce panis angelorum». <i>Origini e prime linee di sviluppo (secoli XIV-XV) dell'ostensorio in area lombarda</i>	1619
S. NEGRUZZO, <i>Pane e vino nell'età della riforma</i> »	1653

FORME DI CIVILTÀ: IL PANE OGGI E DOMANI

R. ANGHILERI PANICO, <i>Il pane, suggestioni dal testo della Bibbia</i> »	1677
R. TOTTOLI, <i>Il pane nella civiltà araba</i> »	1689
L. PUBBLICI, <i>Il pane nella storia dell'Asia Centrale: secoli VIII-XIV</i> »	1699
D. DOMENICI, <i>Il pane nell'antica Mesoamerica</i> »	1711
G. GAMBA, <i>Pane e cereali nella storia americana: scambi, contaminazioni, nuove frontiere</i> »	1725
M.P. PASINI, <i>Pane e cereali negli USA: dalla farina dei romani alla tecnologia satellitare</i> »	1747
M.M. MORCIANO, <i>Intorno al pane di Altopascio</i> »	1755
G. GRANATIERO, <i>Il pane base della dieta mediterranea</i> »	1775
R. CAPELLO, <i>Il pane oggi. La ricchezza della diversità artigianale nella panificazione</i> »	1783
G. FERRANDI, <i>L'esperienza artigianale della panificazione in Esselunga</i> »	1787
G. PALLAVICINI, <i>Il pane: cibo eletto e simbolo di civiltà</i> »	1803
P.S. COCCONCELLI, D. BASSI, C. CORBO, <i>Nutrire il pianeta</i> »	1819
M. MONTANARI, <i>Semplicità, complessità, genialità</i> »	1827

INDICI

<i>a cura di R. BELLINI</i> »	1835
---	------