ACCADEMIA DELLA CRUSCA

L'UNIVERSO HA INIZIO DAL PANE

A. CANALI

Accademia della Crusca, 9 marzo 2015

Glutine

- Massa proteica elastica e viscosa che si forma durante l'impasto delle farine di cereali. Il g. non esiste allo stato di composto naturale nelle farine, ma come un complesso di proteine insolubili in acqua che formano una sostanza colloidale, tenace ed elastica, che si ottiene aggiungendo acqua alla farina e impastando la miscela. Il g. si può separare dall'amido mediante lavaggio che forma un residuo grigiastro composto per due terzi di acqua e per un terzo di sostanza glutinosa. Il residuo secco contiene dal 70 all'80% di proteine, il 10% di lipidi, il 3% di amido e piccole quantità di altri polisaccaridi. Le proteine del g. di frumento sono costituite da gliadine e glutenine in quantità uguali.

- Il g. può essere considerato una miscela di proteine di peso molecolare eterogeneo, legate insieme da ponti disolfuro, che con l'impasto si associano, con formazione di legami a idrogeno e interazioni idrofobiche, in fibrille. Queste si riuniscono in una struttura tridimensionale conferendo agli impasti estensibilità, elasticità e capacità di trattenere i gas di fermentazione che determinano la lievitazione della pasta. Le proteine del g. hanno un elevato contenuto di acido glutammico e prolina.

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

- Quando bisogna **interpretare** o **redigere** un testo, per un uso ben preciso o per desiderio di comunicare i nostri pensieri, **dobbiamo classificare** il testo che leggiamo o produciamo.

- Per cogliere il carattere del singolo testo dobbiamo guardare **all'atteggiamento comunicativo che l'autore assume**, trattando un certo tema destinato a un lettore specifico.

- I tratti che permettono di classificare i testi interessano la **struttura complessiva del testo**, la **coerenza logica**, i **vari aspetti della coesione**, la **struttura degli enunciati**, i **tratti del lessico**, i **fatti di punteggiatura**, **l'aspetto grafico** e i **fenomeni prosodici**.

Tratti caratterizzanti un testo rigido

- ordine di costruzione rigoroso ed evidenziato con blocchi di testo brevi
- concatenamenti sintattici chiari e definizioni esatte di fenomeni, comportamenti, oggetti ecc.
- esposizione di alcune informazioni anche attraverso formule
- uso di legamenti semantici del tipo ripetizioni, sostituenti o iperònimi
- uso di esempi per illustrare il discorso
- uso pertinente della punteggiatura
- lessico specifico

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

Esercizio di riscrittura: riscrivere il testo

- Riscrittura argomentativa
- Utilizzo di sinonimi
- Struttura sintattica più fluida con costruzioni ancora impersonali ma blocchi di testo meno delineati

http://forum.indire.it/repository_cms/working/export/2850/

http://rassegnastampa.unipi.it/rassegna/archivio/2013/04/19SIB5104.PDF

http://www.scrivereinitaliano.it/cms/index.php?option=com_content&view=article&id=53:il-commento-all-articolo-3&catid=19&Itemid=165

Altri link utili

- http://www.cruscascuola.it/ricerca?str=testualit%C3%A0&t=3
- http://www.cruscascuola.it/ricerca?str=testualit%C3%A0&t=3
- http://www.treccani.it/enciclopedia/pane_(Enciclopedia-Italiana)/
- http://dse.ec.unipi.it/~fiaschi/Lavori/regoleScritturaPaper.pdf
- http://forum.indire.it/repository_cms/working/export/2850/
- http://www.eulogos.net
- http://rassegnastampa.unipi.it/rassegna/archivio/2013/04/19SIB5104.PDF
- http://www.scrivereinitaliano.it/cms/index.php?option=com_content&view=article&id=53:il-commento-all-articolo-3&catid=19&Itemid=165
- http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_4_file.pdf (legislazione)

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

ETIMOLOGIA

PÀNE, formazione latina di origine indoeuropea: Lat. *Pane(m) (nomin. Panis)* >***panromanzo fr.*** *Pain,* ***occit.*** *Pan;* ***cat.*** *Pa;* ***sp.*** *Pan;* ***port.*** *Pão,* ***sardo*** *pane;* ***rum.*** *Pîine.*

Da un «*past-nis, *doppio ampliamento della rad.* pas» che è la stessa di 'pascere', 'pasto', pastore e rende l'idea del nutrimento vitale.

Ant. E dial. Pain, pam, panno.

(Devoto, 1968)

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

LESSICO

PANE è, nel *Grande dizionario italiano dell'uso* di T. De Mauro, parola classificata come fondamentale (FO), tra le più usate in assoluto nella nostra lingua. Attestata partire dal 1158, presenta una grande varietà di usi comuni (CO) e tecnico-specialistici.

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

DERIVATI, ALTERATI, COMPOSTI

DER. NOMINALI: PANATA, PANÀTICA, PANATTIERA, PANETTIERE, PANETTERIA, PANNELLO, PANETTONE, PANICCIA, PAGNOTTA, PANETTO, PANETTONIERE, PANIFICABILE, PANIFICIO, PANINARO, PANINO, PANINOTECA, PANINESE, PANACCIO.

DER. VERBALI: IMPANARE, SPANARE, PANIFICARE

COMPOSTI: PANCOTTO, PANDORO, PANFORTE, PANPEPATO, PANUNTO, PANICÒCOLO (COMPOSTO DI CUOCERE), PANEPERSO, MANGIAPANE, PANFICATO, SCANNAPANE, SPARAPANE, PANIFORTE, MARZAPANE, TASCAPANE, COMPANATICO (CHE È PAROLA SOLO PANROMANZA).

.

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

METAFORE ED ESPRESSIONI FIGURATE

- **dire pane al pane e vino al vino**
- **essere pane e cacio (con qualcuno)** [essere grandi amici]
- **pane degli angeli** (o **celeste** o **eucaristico**)
- **pane in cassetta** ≈ pancarrè; fig.,
- **pezzo di pane (essere buoni)**
- **pane del governo: il vitto del carcere e, per metonimia, il carcere stesso.**
- **rendere pan per focaccia (a qualcuno)**
- **guadagnarsi il pane**
- **levarsi il pane di bocca(per qualcuno)**
- **per un pezzo** (o **tozzo**) **di pane**
- **guadagnarsi il pane**
- **levarsi** (o **togliersi**)**il pane di bocca (per qualcuno)**
- **pezzo di** pane
- **rendere pan per focaccia (a qualcuno)**

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

LOCUZIONI E FRASI PROVERBIALI

Da **Francesco Serdonati (1540-1602),** autore di una raccolta manoscritta di proverbi e modi di dire:

Egli ha fatto il pane. Usasi dire quando alcuno è vinto in una disputa e rimane al disotto. Ma talora significa anche è morto, è basito, ha finito la vita.

Egli ha mangiato pane di loglio. D'un matto, perché dicono che il loglio fa impazzire chi ne mangia.

Essere pane e cacio. Essere amici e d'accordo.

La salsiccia senza 'l pane unto è come festa senz'alloro, casa senz'orto, e lasagne senza cacio.

http://www.treccani.it/enciclopedia/francesco-serdonati/

- **LOCUZIONI**

nutrire a pane e acqua; allevare a pane bianco; perdere il pane ; non essere pane per i denti di qualcuno; necessario come il pane; togliersi il pane di bocca…

- **DETTI DIDATTICI:**

Aprile freddo, molto pane e poco vino; Maggio ortolano molta paglia e poco grano, a vento libeccio né pane né neccio; a mezzo gennaio, mezzo pane e mezzo pagliaio…

- **DETTI PAREMIACI**

Pane e guai non mancano mai; non c'è pane senza pena; meglio pane nero che nera fame; col pane tutti i guai son dolci; la speranza è il pane dei miseri…

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

LINGUA E PANE

http://www.accademiadellacrusca.it/sites/www.accademiadellacrusca.it/files/page/2013/05/13/lingua_e_pane.pdf

http://www.accademiadellacrusca.it/it/laccademia/pale

http://www.accademiadellacrusca.it/sites/www.accademiadellacrusca.it/files/page/2014/01/08/399_232.pdf

http://www.vocabolariofiorentino.it/introricerca.asp?IDM=5

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

PANE E LETTERATURA

Nel mondo antico

Nella lingua e nella cultura greca, uomo era sinonimo di mangiatore di pane: nell'*Odissea* (XX, 108-109) il pane è detto "*nervo e vita*" e Pitagora considerava che "*l'universo ha inizio dal pane*".
Nel mondo antico però si panificava anche con l'orzo e altri cereali, con le castagne e finanche con la farina di ghiande. È in Sicilia che è testimoniato, a partire dal Trecento, il primato del ruolo del frumento nella panificazione: qui la cultura del pane è così radicata che le sommità delle spighe, in dialetto, si chiamano *pani pani*!

- **OMERO, ILIADE, LIBRO IX**

- **OMERO, ODISSEA, LIBRO VII, IX**

- **ESIODO, LE OPERE E I GIORNI, ESTATE,** "*Quando il cardo fiorisce e posata su di un albero la cicala canora senza sosta diffonde l'acuto frinire di sotto le ali, è giunto il tempo della spossante estate <…> tempo di un antro ombroso, del vino di Biblo, di una focaccia impastata con latte di capra che non allatti più*".

- **Archestrato di Gela**, poeta siciliota che per primo, per quanto ne sappiamo, ha fatto di un argomento gastronomico materia per un poema, nel **Frammento 60**, vv. 15-20 canta "*Lodo la focaccia/ che si fa ad Atene: se no,/ qualora tu l'abbia altrove,/ datti daffare, cerca di procurarti miele attico,/ è questo infatti che la rende superba. Così deve vivere l'uomo/ libero, o altrimenti, sottoterra e nel baratro,/ nel Tartaro alla malora! e sia sepolto giù per stadi/ infiniti*".

- **Plauto, Pseudolo, III** atto.

- **Catone, Liber de agricultura, 74;**

- **Varrone, De lingua latina,** "il pane (*panis*) prende il nome dal fatto che in origine gli antichi facevano il pane, come le donne che lavoravano la lana, in forma di panno. Dopoché cominciarono a dare ad esso altre forme, da *panis* e *facere* si cominciò a dire *panificium* (lavorazione del pane)."

- **Virgilio, Eneide, VII;**

- **Moretum** (traduzione di Giacomo Leopardi) "A la farina poi che ragunata/ Ha sopra liscia tavopla, dispensa/ tepid'onda il villano, e l'aggrumata/ Pasta scorrendo co la man l'addensa,7 Liquido sal vi sparge, e 'l tutto insieme/ mesce e volge sossopra e mena e preme".

- **Orazio**, Satire II, 2.

Nel medioevo

Alla radice stessa del Cristianesimo e del culto cristiano ci sono il **pane** e il vino, occasione di due tra i più importanti miracoli di Gesù: la moltiplicazione dei pani e dei pesci e la trasformazione dell'acqua in vino alle nozze di Caana. Nei testi agiografici anteriori al XII secolo il cibo è occasione di tentazione e di peccato. A Chiaravalle i primi cisterciensi, sotto la guida di Bernardo durante la fondazione di Cîteaux, si nutrono con alimenti a base di faggio e **pane di farine miste d'orzo, miglio e veccia** e il pane, in senso proprio e metaforico, comincia a diffondersi nella letteratura medievale: ricordiamo che, secondo il *Grande dizionario italiano dell'uso* di T. De Mauro, la parola **pane** è attestata, in volgare, a partire dal 1158.

https://www.youtube.com/watch?v=aSfUWc2ZVjs

- **Chrétien de Troyes**, *Ivan*: "*il forsennato, che ne ha gran bramosia, si avvicina e afferra il pane e l'addenta: pensa che non ne mai gustato di altrettanto rozzo e aspro. Il sestario di farina con cui era stato fatto non era certo costato più di venti soldi, ma la fame sfrenata e smisurata lo spinge a divorare ogni cosa. Così messer Ivano mangia tutto il pane dell'eremita, che gli sembra buono e beve l'acqua fedda dalla brocca.*"

- ***Santa alleanza di S. Francesco con Madonna Povertà***: "*Madonna Povertà diede ordine di servire i cibi cotti nei piatti. Ed ecco fu portata una sola scodella piena d'acqua fresca, perché tutti vi intingessero il pane: lì non c'era abbondanza di scodelle né varoetà di vivande cotte.*"

- ***Liber eremiticae Regulae***. "*la terza infine si preparerà una cena di torte con frittelle e mezzo pane per ciascuno*".

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

- **Giovanni Sercambi**, *Novelle*, CXXIII

- **Giovanni Boccaccio**, *Decameron*, giornata X, novella VI; Ser Ciacco, giornata IX, novella VIII.

- **Anonimo**, *Cronica romana*, *Pane, pane!*

www.classicitaliani.it/boccaccio/**decameron**/0908.htm
http://online.scuola.zanichelli.it/letterautori-files/volume-1/pdf-online/autore-anonimo_romano.pdf

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

Il "pan degli angeli" di Dante

In Dante, l'uso proprio del termine è limitato a qualche esempio della **Commedia** e del **Fiore**, dove il pane è visto per lo più come il "cibo" per eccellenza, quello che prima e più di ogni altro si chiede per soddisfare le esigenze della sopravvivenza. È del pane che il conte Ugolino, durante il suo mal sogno profetico, *si sente dimandar dai suoi figli* (If XXXIII 39). Ancora nel **Convivio**, alla fine del I trattato, Dante fa riferimento a quel "*pane orzato del quale si satolleranno migliaia*", XIII 12. L'opposizione *grano-orzo* / *pane-biada* assume un valore metaforico.

Più frequentemente però Dante usa il termine in senso traslato e nell'espressione, divenuta proverbiale, 'pane degli angeli' che ricorre una volta nel **Convivio** (**Cv** I I 7) e un'altra nel **Paradiso (**Pd II 10-12). L'espressione letterariamente ha la sua prima fonte nella traduzione volgata del Salmo 77 (in ebraico 78), 25 " *Panem angelorum manducavit homo* ", ripetuta dalla *Sapienza* 16, 20 con una leggera variante: "*Angelorum esca nutrivisti populum tuum*". Nei due passi l'espressione indica la manna che, secondo l'Esodo (16, 2-36), il Signore diede agli Ebrei affamati nel deserto. In Dante l'espressione indica sia la contemplazione mistica di Dio sia il sapere in genere, sia umano sia rivelato.

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

Metafore: l'Accademia della Crusca

Manzoni, Promessi sposi, cap. XI.

"Era quello il second'anno di raccolta scarsa.[…] Gl'**incettarori** di grano reali o immaginari, i **possessori** di terre, che non lo vendevano tutto in un giorno, i fornai che ne compravano, tutti coloro insomma che ne avessero 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. […] Non mancava che un'occasione, una spinta, un avviamento qualunque, per ridurre le parole a fatti; e non tardò molto.

La strada era deserta, dimodoché, se non avesse sentito un ronzìo lontano che indicava un gran movimento, gli sarebbe parso d'entrare in una città disabitata. Andando avanti, senza saper cosa si pensare, vide per terra **certe strisce bianche e soffici, come di neve**; ma neve non poteva essere; che non viene a strisce, né, per il solito, in quella stagione. Si chinò sur una di quelle, guardò, toccò, e trovò ch'era farina. «Grand'abbondanza», disse tra sé, «ci dev'essere in Milano, se straziano in questa maniera la grazia di Dio. Ci davan poi ad intendere che la carestia è per tutto. Ecco come fanno,

per tener quieta la povera gente di campagna». Ma, dopo pochi altri passi, arrivato a fianco della colonna, vide, appiè di quella, qualcosa di più strano; vide sugli scalini del piedestallo certe cose sparse, che certamente non eran ciottoli, e se fossero state sul banco d'un fornaio, non si sarebbe esitato un momento a chiamarli **pani** Ma Renzo non ardiva creder così presto a' suoi occhi; perché, diamine! non era luogo da pani quello. «Vediamo un po' che affare è questo», disse ancora tra sé; andò verso la colonna, si chinò, ne raccolse uno: **era veramente un pan tondo, bianchissimo, di quelli che Renzo non era solito mangiarne che nelle solennità**. - È pane davvero! - disse ad alta voce; tanta era la sua maraviglia: - così lo seminano in questo paese? in quest'anno? e non si scomodano neppure per raccoglierlo, quando cade? Che sia il paese di cuccagna questo? - Dopo dieci miglia di strada, all'aria fresca della mattina, quel pane, insieme con la maraviglia, gli risvegliò l'appetito. «Lo piglio?» deliberava tra sé: «poh! l'hanno lasciato qui alla discrezion de' cani; tant'è che ne goda anche un cristiano. Alla fine, se comparisce il padrone, glielo pagherò».

http://www.classicitaliani.it/manzoni/ps11.htm

http://www.tommaseobellini.it/#/items

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

GIOVANNI VERGA, *Pane nero*, da *Novelle rusticane*, 1883.

http://www.classicitaliani.it/verga/novelle/verga_04_Novelle_rusticane.htm#09

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

Ode di Giuseppe Giusti

Della Accademia della Crusca

Al sollecito fornaio
Che, seduto sullo staio,
ripulisce e raggranella
il bel fior della favella,
già s'intende che non basta
di tener le mani in pasta,
perché il pubblico ammirato
di vederlo infarinato,
gli s'affolli sul cammino
quando torna dal mulino:
ma desidera sul sodo,
che si mangi un pane ammodo,
di quel pane a cui la sporta
apron tutti i ricorrenti,
che ogni stomaco conforta,
ed è buono a tutti i denti.
E per questo attende bene
All'origine del grano,
s'egli è indigeno, o se viene
da vicino o da lontano.
Né l'appaga ogni frumento
lì battuto del momento.

Né l'appaga ogni frumento
lì battuto del momento.
Ma lo cerca riposato,
ventilato e soleggiato,
per veder che non ribolla
quando all'acqua si marita,
e ne resti inaridita
o la crosta o la midolla.
E cavandola dal sacco,
non lo passa al macinìo,
quando sappia un po' di stracco,
o che pigli di stantìo.
Ché se a volte si prevale
Del gran duro forestiero,
lo corregge col nostrale,
ché non faccia il pane nero
che si lievita e si spiana
per la gente grossolana,
che avvezzatasi ogni giorno
e servirsi d'ogni forno,
non distingue il pan dai sassi.

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

Ignazio Silone, *Pane e vino*, Milano, 1955.

http://www.silone.it/nuovosito/node/4255

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

Il pane nella storia

Alla fine del IV millennio a.C. potrebbe collocarsi la transizione dalla galletta al pane, la cui forma primordiale è la schiacciata azima [dal gr. ἄζυμος, comp. di ἀ- priv. e ζύμη «lievito»; lat. tardo azȳmus] cotta per disidratazione sulla pietra rovente. Il primato della panificazione è generalmente riconosciuto agli Egiziani che impararono a tradurre nella lievitazione da pasta inacidita, i fenomeni di fermentazione già noti all'uomo preistorico. A Roma l'attività di panificazione professionale risale, secondo Plinio, alla fine della guerra macedonica (167 a.C.): fino ad allora il pane veniva fatto in casa dalle donne con la farina comprata dal mugnaio (*pistor*). Nell'epoca tardoantica le farine a disposizione diminuiscono e la panificazione privilegia cereali come il miglio, il panico e, soprattutto, la segale. A Firenze, nel Trecento, il pane però è quasi sempre composto da farine di grano. Diversa era la situazione nel nord: pare che a Milano, fino al 1355, fosse esistito un solo forno che producesse pane bianco. Il pane dunque era perlopiù di mistura, di cereali minori, di castagne e finanche di ghiande. Esso è, assieme al vino e all'olio, simbolo della cucina e della cultura mediterranea essendo poco utilizzato nel mondo germanico dovem la birra, il burro e la carne sono gli elementi di base della dieta alimentare.

Alla radice stessa del Cristianesimo e del culto cristiano ci sono il pane e il vino, occasione di due tra i più importanti miracoli di Gesù: la moltiplicazione dei pani e dei pesci e la trasformazione dell'acqua in vino alle nozze di Cana. Nei testi agiografici anteriori al XII secolo il cibo è occasione di tentazione e di peccato. A Chiaravalle i primi cisterciensi, sotto la guida di Bernardo durante la fondazione di Cîteaux, si nutrono con alimenti a base di faggio e **pane di farine miste d'orzo, miglio e veccia**. Altre varie qualità di pane sono: il **pane *similagius***, il miglior pane di frumento, però citato in esempi negativi, il **pane d'orzo**, il peggiore, di converso citato in esempi positivi e, in mezzo il **pane *subcinericius***, senza lievito e, appunto, cotto sotto la cenere, un pane comune, di penitenza, ma anche adatto ad essere portato dai pellegrini nelle loro bisacce, come mostrano alcuni miracoli avvenuti sulla via per Santiago di Compostela. Le popolazioni contadine del medioevo, infatti, preparavano il pane utilizzando l'orzo e altri cereali di qualità inferiore. Fu solo nel secolo di Dante (e appunto nei dintorni di Siena e Firenze, dove le città esercitavano una forte influenza sulle pratiche agricole) che il frumento e il pane bianco cominciarono a diffondersi.

https://www.youtube.com/watch?v=aSfUWc2ZVjs