

Archeologia del pane: come si faceva nell'antica Pompei

Illustrati i risultati delle indagini archeologiche avviate dal Centro Jean-Bérard in alcuni dei 42 panifici della città antica

Tra gli alimenti dell'antica Roma il pane è quello più documentato da fonti letterarie, affreschi e bassorilievi. La conoscenza scientifica è frutto, invece, delle analisi delle pagnotte carbonizzate trovate a Pompei. Nicolas Monteix durante la recente conferenza organizzata dall'associazione "Amici di Pompei", ha illustrato le indagini archeologiche che ha avviato in alcuni dei 42 panifici di Pompei, con il Centro Jean-Bérard, in collaborazione con il Parco Archeologico di Pompei nell'ambito del progetto «Pistrina – Ricerche sui panifici dell'Italia romana». All'epoca dell'eruzione 9 panifici di Pompei erano formati da forni interni alle domus, spesso nei sotterranei (Casa del Menandro, Casa del Criptoportico, Casa di Giuseppe II, Casa del Centenario). I panifici attivi si servivano di almeno una macina per fare la farina. Quelli che ne erano sprovvisti partecipavano alla catena produttiva dallo stadio successivo alla macinazione del grano. Da Plinio il Vecchio abbiamo appreso che il pane entrò tardi nell'alimentazione dei Romani che originariamente si cibavano di focacce non lievitate e zuppe di cereali selvatici e leguminose. Raramente, carne. I primi pani erano a base di legumi. Il cereale prima utilizzato nella produzione del pane è stato il farro, da cui discende il termine "farina" intesa come prodotto della macinazione dei cereali. Il blé (grano) proveniente dalla Sicilia e dall'Africa si affermò negli anni successivi. L'uso dei mulini ne agevolò la macinazione. Esistevano numerosi tipi e formati di pane, a seconda dei loro differenti usi, impasti e metodi di cottura. Man mano che le tecniche di macinatura e setacciatura della farina e la preparazione e cottura del pane si complicarono, la sua produzione lasciò l'ambito familiare per diventare un



mestiere come gli altri.

Nella catena di produzione del pane si partiva con l'umidificazione del grano (con acqua e sale) prima della molitura: lo scopo era di ottenere una farina più bianca. Seguivano la macinazione del grano, l'impasto della farina con acqua e lievito, la lievitazione della pasta, la sua levigazione e la creazione delle pagnotte che venivano infornate per la cottura.

Fondamentale è risultato lo studio dei punti di usura delle macine che è servito a studiarne le manovre e il loro funzionamento. La parte superiore della macina era azionata da un cavallo o da una asina ma, in alcuni casi, anche dalle braccia degli schiavi. Le macine arrivavano a Pompei dal centro di produzione di Orvieto. L'impastamento era meccanico, ma esisteva anche l'impastamento manuale. L'architettura dei forni dipendeva dalle esigenze tecniche anche se ogni forno rappresenta un caso a se stante, dipendente dal suo inserimento nell'habitat originario. In ogni caso le indagini archeologiche hanno fatto capire che vige nella struttura dei panifici una razionalità di base collegata, per esempio, all'approvvigionamento idrico ma anche all'areazione, così come è funzionale la vicinanza dei forni alla stanza di lievitazione, dove



un buco alla sua parete consente la trasmissione del calore che serve alla lievitazione dell'impasto. I noccioli di ulive erano utilizzati come combustibile dei forni (insieme agli arbusti) a causa dell'alto potenziale di calore che creavano, occupando poco volume.

Nel I secolo a.C. a Pompei si potevano contare decine di forni perfettamente attivi, costituiti da grandi macine in pietra lavica, azionate da schiavi o asini. Il banco di vendita non era una costante dei panifici dell'epoca che spesso si servivano di ambulanti. Il pane era venduto in pagnotte tonde già suddivise in spicchi per facilitarne il taglio e un marchio impresso sulla loro superficie ne pubblicizzava il produttore. Il termine "pistores" utilizzato per i servi adibiti alla triturazione del farro fu utilizzato successivamente come appellativo dei fornai.

Mario Cardone