

Pane: una leggenda da narrare

Una storia che risale agli albori della nostra civiltà. E pensare che le antiche testimonianze che riportano le prime forme di produzione del pane risalgono a circa 10.000 anni fa

Anche l'*homo sapiens* primitivo mangiava il pane. Ebbene sì, inizialmente mischiava ghiande tritate con acqua, stendeva l'impasto su una lastra rovente e otteneva una specie di focaccia dura e non lievitata. In seguito, immaginiamo dopo vari esperimenti, cambiò e sostituì le ghiande con la farina ottenuta da cereali macinati tra due grosse pietre. Si arrivò alla lievitazione del pane per caso. Il popolo egizio, nell'antichità, si credeva inavvertitamente, lasciò l'impasto all'aria e una volta cotto il giorno dopo si rivelò più soffice e fragrante. Furono sempre loro, gli Egizi, a costruire i primi forni di cottura mille anni più tardi. Nel 150 a.C. nel

l'antica Roma si costituirono le prime corporazioni di fornai e si diffusero diversi tipi di pane, con l'impiego di ingredienti diversi, come il latte, il miele o il burro. È nel Medioevo che le ricette si arricchirono sempre di più con ingredienti aggiuntivi più sofisticati come le acciughe, il formaggio e le erbe aromatiche. Nel corso della storia, il pane divenne sempre più basilare nella vita e nella cultura delle persone. Tutt'oggi assume un ruolo importante nelle celebrazioni di riti religiosi in tantissime culture e tradizioni del mondo. La storia e il processo di evoluzione del pane continua tutt'ora e si potrebbe tranquillamente affermare che la storia del pane non è ancora finita.