

Ci unisce e muove il mondo

In una situazione monotona, se non è zuppa è pan bagnato.

Dalla Grecia agli Stati Uniti, dalla Svezia al Messico si mangia il pane e lo si degusta in mille modi diversi. Ma a volte diventa anche simbolo di protesta sociale.

Pane e dignità

Lo dice scherzosamente anche una vecchia canzone: «La storia del passato ormai ce l'ha insegnato che un popolo affamato fa la rivoluzione!» E tra le rivolte del pane si ricorda sempre quella scoppiata il 10 novembre 1628 a Milano. Lo scrittore Alessandro Manzoni la racconta in modo magistrale nei *Promessi sposi*. Ma decine di altre guerre nel passato sono nate per la mancanza di questo alimento base. Il passato non è lontano da noi. Dall'inizio dell'anno Algeria e Yemen (nella foto, la protesta con il tipico pane tondo), passando per Tunisia ed Egitto, sono state messe a ferro e fuoco per un rincaro del prezzo del pane. Anche queste le hanno chiamate guerre del pane. Ma le ragioni sono legate anche alla mancanza di futuro: corruzione dei governi, disoccupazione, salari bassi, impennata dei prezzi... Oltre la scarsità di cibo, c'è un'altra fame da saziare: il bisogno di democrazia, di un futuro migliore... Per questo sono scesi in piazza adulti e ragazzi insieme.

Il frumento, una moneta pregiata
Il grano è stato definito la moneta delle monete per la sua importanza come alimento ma anche per il modo in cui influenza tutto. Una variazione del suo prezzo ha ripercussioni anche sul costo delle carni. Le "casaforti" del grano si trovano in USA e Canada, che insieme a Russia e Australia vantano la più grande produzione di cereali: li esportano ovunque e ne decidono i prezzi. Ma anche gli eventi naturali come la siccità - che la scorsa estate ha distrutto il raccolto della Russia - e le inondazioni - che hanno compromesso la semina nel nord dell'Australia e in Canada - fanno impennare i prezzi. Chi ci rimette, però, sono gli stati più poveri.

Quando un articolo si vende bene, va via come il pane; e chi lo acquista pagandolo poco, l'ha comprato per un pezzo di pane.

Paese che vai, pagnotta che trovi



Bretzel (Germania)

Il pane caratterizzato dalla forma annodata è tipico dei paesi di lingua tedesca. Prima di infornarlo va scottato in acqua bollente.

Michetta (Italia)

È un pane soffiato (vuoto all'interno). È il pane milanese per antonomasia, chiamato anche rosetta.



Knäckebröd (Svezia)

È il tipico pane croccante svedese di segale. La parola knäcke richiama il rumore del pane che si spezza.



Chapati (India)

È il pane tradizionale dell'India: non contiene lievito, ma solo farina. A forma piatta e tonda (simile alle tortillas messicane fatte di mais) viene cotto su una piastra rovente.



Bagel (Polonia)

Fu inventato nel 1683 da un panettiere di Cracovia per il re di Polonia Giovanni III. Per celebrare la sua abilità di cavaliere, preparò questo impasto a forma di staffa.



Pane al sesamo (Stati Uniti)

È il piccolo panino rotondo per gli hamburger. La pasta è molto ricca: oltre ad acqua e farina è fatta con latte, uova, burro e zucchero.



Pita (Grecia)

È un pane rotondo e vuoto all'interno, usato in Grecia e in alcuni paesi del Medio Oriente come contenitore per carne o ceci. Viene chiamato anche pane arabo, siriano o libanese.



Baguette (Francia)

È un filoncino lungo anche 60 cm. È il simbolo di Parigi, dove ogni anno oltre centocinquanta panetterie si sfidano per ottenere il premio della migliore baguette.

