

BIBLIOTECHINA DEL SAGGIATORE

DIRETTA DA BRUNO MIGLIORINI

20.

GIORGIO PASQUALI

LINGUA NUOVA
E ANTICA

SAGGI E NOTE

A CURA DI GIANFRANCO FOLENA

Prima ristampa



FIRENZE
FELICE LE MONNIER
1968

Si provi uno a chiedere in giro se l'aspetto della nostra patria sia stato mai differente, e l'uomo comune stupirà della domanda, quasi fosse assurda; chi sia intinto di quel po' di scienze naturali che s'impara al liceo, risponderà sicuro che l'Italia fu tutt'altra in età preistorica. Solo quei pochissimi che a forza di stare tra gli uomini o di studiare, non hanno disimparato a guardare, si saranno avveduti che certi tratti d'Italia, Maremme, Campagna, più d'ogni altra la regione pontina, hanno mutato vista anche nel breve giro della loro vita, diciamo negli ultimi ventanni. E forse qualcuno di loro rifletterà che il paesaggio italiano può essere cambiato mille e mille volte dalla preistoria a ora, perché del paesaggio sono parte grandissima le colture, e queste, altrettanto quanto dal clima e dalla natura del terreno, dipendono da intelligenza, volontà, arte umana; cosicché il paesaggio per questo rispetto (e non solo per questo) appartiene al tempo e non all'eternità; è umano e non divino; è storia quasi più che natura.

Ricordo di aver letto molti anni or sono, al tempo delle prime rappresentazioni siracusane di drammi greci tradotti, in una rivista molto estetica, nell'articolo molto retorico di un magistrato dilettante di letteratura (e di aver trasecolato leggendo), che Eschilo, esule da Atene per una condanna dell'Areopago, navigando verso la Sicilia, già in vista dell'isola si consolò aspirando a nari spalancate il profumo delle zagare. Non è nient'affatto sicuro che Eschilo sia mai stato sbandito da Atene; anzi io credo fermamente, perché sul fondamento della tradizione, che

egli, se fu forse processato per aver violato inconsapevolmente il segreto dei misteri, fu assolto e andò a morire in Sicilia per tutt'altre ragioni che noi non conosciamo né possiamo indovinare. Ma so poi bene che del profumo di fiori di arancio (il quale non avrebbe poi mai pacato il cuore di un Greco contristato dagli uomini) Eschilo non poté aver gioia, perché nel V secolo a. C. gli aranci in Sicilia non c'erano, come non c'erano né altri agrumi né fichi d'India né agavi né pomodori né peperoni, e neppure quelle melanzane con le quali ogni signora siciliana sa apprestare una *caponatina* diversa da quelle di ogni altra amica ed emula. La Sicilia era allora terra di grano, certo anche di viti e olivi, ma tutto il resto mancava. Il giornalista indotto era stato confutato in anticipo da un Tedesco di Russia autore del libro forse migliore sull'Italia e di una famosa opera su *Piante coltivate e animali domestici* * che, aggiornata da botanici e glottologi, si ristampa tuttora ed è anche tradotta in italiano. Victor Hehn già verso il '70 scriveva: « Al tempo che Pesto innalzava i suoi templi e i Tauromeniti sedevano a teatro, e Pindaro, Eschilo e Platone erano accolti ospiti dai signori di Siracusa, non c'era tutt'intorno alcun limone fiorito; anzi quegli antichi eroi, artisti e pensatori, non avevano del limone mai sentito parlare. Soltanto le ville nelle quali amavano passeggiare gli umanisti del '400 e i membri dell'accademia platonica, erano ornati di melaranci (o aranci amari). Soltanto i neri padri gesuiti tirarono giù aranci dolci dai rami sempre verdi e li porsero in regalo alle sorridenti damine di corte incipriate e in guardinfante, perché rinfrescassero in essi le belle labbra tinte agognanti ».

Gli agrumi sono tutti originari dell'India e dell'Estremo Oriente. Se Teofrasto, il quale grazie alla conquista d'Alessandro, che aveva schiuso alla scienza occidentale flora e

* [Victor Hehn, *Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien*, 1^a ediz., 1870].

fauna della Persia e dell'India, sa già del cedro e descrive questa pianta e la sua vita minuziosamente, se pur forse non di prima mano; se un comico contemporaneo di Alessandro, Antifane, pare attestare che qualche frutto di cedro si sparse fin sul mercato di Atene, per il Virgilio delle Georgiche albero e frutto sono ancora del tutto mitici; ancora sotto gli Antonini al frutto, ormai importato ma non pregiato dai palati non avvezzi, si attribuiscono virtù magiche, che non si fa mai di ciò che è comune. Plinio ci attesta che tentativi di acclimazione erano falliti. Solo nel primo quarto del III secolo uno scrittore d'agricoltura, Florentino, se diamo fede al compilatore bizantino, che ce ne conservò la testimonianza – e del tutto meritevole di fede non è –, ci narra che cedri erano coltivati al suo tempo presso il Garda da ricchi proprietari che potevano conceder loro cure particolari: li tiravano su sotto arcate aperte al sole, presso un muro, li inaffiavano abbondantemente, li coprivano d'inverno. Alla fine del IV secolo (se pure non già in principio del V) un altro agronomo, che fu egli stesso ricco proprietario, Palladio, racconta che in Sardegna e nel territorio napoletano, nei suoi fondi, il cedro dava frutti, e si stupiva che gli acerbi si sostituissero continuamente ai maturi, sì da compiere un circolo perenne. Da allora in poi il cedro si diffuse in tutte le regioni d'Italia il cui clima esso poteva sopportare. Al tempo di Carlo Magno cedri crescevano sulle sponde del Lago di Como, e secondo Paolo Diacono il loro olezzo vinceva allori, mortelle, melagrani. Campioni di cedri contribuirono secondo la leggenda ad attirare i Normanni nell'Italia meridionale.

Limone e arancio, cioè arancio amaro (ché a questa pianta fu dapprima assegnata quella denominazione) furono introdotti in Occidente e in Sicilia, dagli Arabi. Sia l'uno sia l'altro portano nomi arabi, ma che prima di essere arabi furono persiani, e il primo forse già indiano. Nel secolo XII lo storico normanno della Sicilia, Ugo Falcando, descrive la Conca d'Oro opulenta di cedri, aranci (*orengie*), limoni. E il nome di una via nei pressi di Patti sembra

documentare che aranci eran coltivati colà in copia già nell'XI secolo. Ma fuori di Sicilia limoni e aranci dovevano essere poco noti se ancora nella prima metà del XIII secolo il prelado francese Giacomo di Vitry, che fu vescovo in Terra Santa e morì cardinale a Roma nel 1240, li descrive quale una meraviglia della Palestina.

Ancora ai primi del Cinquecento Gioviano Pontano nella sua esaltazione poetica degli agrumi conosce solo le solite tre specie. L'arancio dolce fu introdotto direttamente dalla Cina per via di mare dai Portoghesi che ormai buscavano l'Oriente per l'Occidente, cioè circumnavigando l'Africa. Nell'Europa settentrionale e in Russia l'arancio dolce, che da noi ha usurpato il nome dell'amaro, è ancora chiamato « pomo della Cina », *Apfelsine*, o similmente. *Portogallo* lo dicevano a Roma, quando io ero ancora ragazzo, tutti quelli che non avevano ubbie letterarie; e così lo chiamavano l'Italia meridionale e altre zone d'Europa conservatrici, Grecia, Albania, perfino nell'Asia il lontano Kurdistan. A Lisbona additavano l'albero d'arancio che sarebbe stato il progenitore di tutti gli aranci europei. Il mandarino è ancor più recente: la sua coltivazione in Sicilia non va oltre il secolo XIX; quand'ero ragazzo io, senza essere una rarità, era meno diffuso dell'arancio.

Ancor più moderne sono le cactacee, il peperone, il pomodoro, piante altrettanto americane quanto le patate. Il pomodoro, forse peruviano, fu introdotto in Europa nel secolo XVI; ma da noi non ha preso piede prima del XVII, e solo da pochissimi anni, vinti certi pregiudizi igienici, è divenuto l'ortaggio più diffuso dopo la patata. Recentissima è anche la voga dei peperoni.

Un po' più antica di quel che si credeva è secondo studi recenti la melanzana. Non solo ne discorre un botanico del secolo XVI, il Mattioli, ma i tre principali codici del « Tacuinum sanitatis », un manuale d'igiene arabo, ma illustrato nella versione latina da artisti lombardi sul finire del XIV secolo, mostrano la pianta e il frutto, anzi uno di essi addirittura un campo, e testimoniano tutti e tre

il nome volgare *melangiana*. Ma pomodori e peperoni e melanzane non sono caratteristici per il paesaggio siciliano quanto gli agrumi e i fichi d'India.

Il paesaggio siciliano è dunque profondamente mutato, ma questo, è vero, si direbbe di ogni regione italiana. Ci fu un'età in cui la pianura lombarda non fu segnata da filari di gelsi piantati a uguale distanza, la Lomellina non ebbe risaie, il Veneto non ebbe mais, il Ferrarese non coltivò la barbabietola; e quell'età è di ieri. Se la 'morus nigra' è non certo indigena ma antichissima da noi, la 'morus alba' fu introdotta nel Medioevo in servizio della seta, e non è curata amorosamente se non là dove quell'industria prospera. La prima menzione dell'albero si trova, pare, in un documento catanzarese del 1089. Ma per lungo tempo seta non si fabbricò in Italia, fuori del sud e della Sicilia, altro che a Venezia, legata all'Oriente bizantino per mille fila. E nella Sicilia stessa la fabbricazione prese slancio solo da quell'anno 1147 nel quale Ruggero II, espugnate durante una spedizione o meglio scorreria greca Tebe e Corinto, ne riportò non solo larga preda di cose, tra cui primeggiavano appunto stoffe seriche preziose, ma anche bottino di uomini, di abili maestranze artigiane. Nell'Italia superiore l'allevamento dei bachi, e quindi la coltivazione del gelso, sono più recenti, e a ogni modo più antichi nella terraferma veneta, a Vicenza, dove la fabbricazione della seta compare verso la fine del secolo XIII, e a Verona che in Lombardia. Il gelso si diffuse nel Milanese sotto Lodovico il Moro, alla fine del secolo XV. L'industria comasca è più recente di un secolo, e ne sostituisce una laniera, alla quale erano venuti meno i vicini mercati tedeschi.

Il riso è in tutta l'antichità o una curiosità botanica e etnografica, un cereale che cresce nell'acqua e un cibo e una bevanda caratteristica di popoli orientali, o, più tardi, un ingrediente raro di cucina, quasi una droga esotica (così per Apicio) e un medicinale da tisana, il cui prezzo fa balzare un passo addietro il ricco spilorcio, quando ne avrebbe più bisogno (così per Orazio); non diviene mai un cibo usuale, né mai si tenta di acclimarlo. Ancora nell'Italia del XIV e persino del XV secolo lo vendono caro gli speziali, appunto quale spezie, al pari del pepe e dello zucchero di canna. È probabile che dalla Spagna la coltivazione sia stata introdotta nel regno di Napoli sotto la dinastia aragonese, dal 1442 in poi. Nel 1468 Leonardo il Colto de' Colti chiedeva di potere stabilire risaie nel pian di Pisa. Ma il riso sale rapidamente dal sud e dal centro d'Italia, dove esso ora, si può dire, non è più coltivato, al nord, le cui pianure basse e acquitrinose gli si confanno molto meglio: già nel 1475 Galeazzo Maria Sforza manda dodici sacca al duca di Ferrara, che lo vuol seminare nel proprio stato. Dunque nel 1475 il riso era già coltivato nel Milanese: in campi, o forse nei parchi del duca? Se un principe lo chiedeva a un altro principe, era una rarità e una novità. Una miniatura del codice parigino del « Tacuinum » mostra non solo la vendita ma la mietitura del riso: che esso fosse coltivato nell'Alta Italia un po' prima, già alla fine del secolo XIV? Se fu, non fu coltivazione di importanza, ché non si riscontra nei contratti agrari, e altre menzioni sono dubbie.

Ma già per Merlin Cocai la minestra di riso è alimento comune: *omnes parebant risi mangiasse manestram*. Già a quel tempo è popolare il bisticcio tra *riso* cibo e *riso* da *ridere*, che ancora è vigoroso dappertutto dove il riso è alimento fondamentale. Merlin Cocai seguita: *sed non credit eos pro se ridere Tognazzus*. La risaia si estese con incredibile rapidità, finché i governanti non si accorsero che essa era fonte di malattie, e provvidero a ostacolarla e regolarla nel Nord; nel Sud ad abolirla.

Si è favoleggiato che il granturco sia in Europa anteriore alla scoperta dell'America. Le ragioni addotte non valgono nulla: *turco* si diceva ogni prodotto esotico in tempi nei quali i Turchi occupavano la fantasia; e le polente sono antiche quanto l'uomo, certo più del pane, che è già il cibo di una civiltà raffinata. Per tutta l'antichità, per tutto il Medioevo, per tutto il Rinascimento polente si

fecero di ogni cereale, particolarmente di miglio. *Polenta* o *polenda* è ancor oggi qui in Toscana tutt'altro che nome esclusivo della polenta gialla, qui non usuale né gradita al popolo, ma si adopera più spesso per la polenta dolce, preparata dalla farina di castagne. Colombo testimonia egli stesso in una relazione del 10 ottobre 1498 di aver portato campioni di mais dalle Antille, dov'era il fondamento dell'alimentazione degli indigeni, in Ispagna; già nel 1498 egli dichiara il granturco coltivato in Castiglia. Appena un anno dopo la scoperta dell'America, il 13 novembre 1493, Pietro Martire di Anghiera dava notizia al Cardinale Ascanio Sforza del mais, sia pure di un'altra qualità di mais, e un anno più tardi annunciava al suo protettore che il latore della lettera gli avrebbe consegnato *grana quaedam alba et nigra* di quella pianta: dove saranno andati a finire? A Venezia, la città allora più internazionale del mondo, la conoscenza del mais giunse presto: nel 1539 il botanico tedesco Girolamo Bock o, greicamente, Trago, chiama il granturco *Welschkorn*, «grano italiano», e italiano vorrà dire, come spesso in Germania e nell'Europa orientale, veneto. Il Mattioli in un'edizione di Galeno pubblicata a Venezia nel 1548 mostra di conoscere il mais. Pannocchie di mais figurano quale elemento ornamentale in fregi lignei del Palazzo Ducale, scolpiti doge Francesco Donà, tra il 1545 e il 1553. Nel 1554 il Ramusio attesta che nel Polesine a Rovigo e Villabona c'erano campi interi di mais bianco e rosso. Da allora il mais prese piede nel Veneto e ne trasformò il paesaggio, cacciando in bando i cereali che fino allora erano serviti ai contadini per farne pane e polenta, il miglio, il panico, il sorgo. Ma il granturco non varcò il Mincio e non passò nel Bresciano se non dopo la peste del 1630.

Ancor più recente è il paesaggio del basso Po, il regno della barbabietola. Il primo stabilimento industriale dove si preparasse zucchero dalle barbabietole fu fondato nel 1801 in Islesia; il primo zuccherificio italiano, quello di Rieti, è del 1888. Ancora nel 1895 in tutta Italia ce n'erano due. Il

21. - PASQUALI. *Lingua nuova e antica.*

fiore dell'industria zuccherifica e quindi della coltivazione delle barbabietole nella Bassa padana è del XX secolo.

Abbiamo ragionato finora del paesaggio di singole regioni mutato per effetto dell'introduzione di singole colture, non certo tutte esclusivamente peculiari di ciascuna di esse, eppure caratteristiche.

Ma a esser sinceri nessuno riuscirebbe ora a immaginarsi la campagna italiana, la campagna di tutt'Italia senza campi di patate, senza campi di fagioli, senza spinaci e carciofi negli orti. Di queste piante lo spinace è la più antica. Nel secolo XIII era già noto ad Alberto il Grande e ad Arnaldo di Villanova; in principio del XIV è descritto da Pietro de' Crescenzi: alla fine del secolo i miniatori del «*Tacuinum sanitatis*» rappresentano senza possibilità di equivoci un campo o orto di spinaci. Il carciofo, che non esiste selvatico, ma è una varietà, prodotta da arte umana, del cardone, non sembra comparire innanzi al XV secolo, e non figura ancora nel Folengo, benché si coltivasse già allora nel Bresciano; evidentemente non era cibo da villani.

Fin dopo la scoperta dell'America mancavano le patate e tutte le varietà del fagiolo, tranne quella dall'occhio, i *cornetti* dell'Italia superiore, noti agli antichi. La patata fu introdotta dal Cile in Europa per merito degli Spagnoli tra il 1580 e il 1585, e poi ancora una volta dagli Inglesi. Ma proprio in quei paesi nei quali forma ora il cibo fondamentale alla pari con il pane, forse sopra il pane, la Francia e la Germania, ha dovuto combattere a lungo contro la diffidenza del contadino, rassegnato dappertutto a soffrir la fame piuttosto che a mettersi in bocca un cibo nuovo. Ancora nel tardo XVIII la patata urtava contro ostilità; e non l'avrebbe spuntata senza l'opera di persuasione di un filantropo scienziato, Agostino di Parmentier, e senza la protezione di despoti, checché se ne dica, illuminati, Federico di Prussia e Luigi XVI. Nell'Italia settentrionale già nel secolo XIX la patata aveva partita vinta, sì da sostituire verdure ricche di vitamine non senza scapito

della salute; ma nel Centro e nel Sud la ripugnanza particolarmente della gente bassa durava ancora cinquant'anni or sono. Io mi ricordo che a Roma nella mia famiglia, quando noi avevamo piatti o contorni di patate, bisognava cucinare qualcosa d'altro per le persone di servizio. Ma guerre e blocchi avranno ormai indotto il popolo a superare certe prevenzioni. Il fagiolo comune fu scoperto da Colombo a Cuba, ed è probabile che egli ne abbia portato campioni in Ispagna. Da noi i primi semi di fagiolo furono regalati da Clemente VII a un umanista, Pierio Valeriano di Bolzano presso Belluno, che cantò la nuova pianta in un poemetto latino composto non dopo l'estate del 1533, ma già nel 1528 o 1529 aveva tentato le prime semine nel suo paese: il fagiolo si diffuse in Italia dal Bellunese.

In Italia anche la coltivazione del tabacco è recente, forse non anteriore alla metà del secolo XVII.

Le piante nuove mutano il paesaggio non solo positivamente, ma anche, si direbbe, negativamente, per le piantagioni che esse sostituiscono o restringono. Prima che venissero in voga riso, fagioli, granturco, patate, nell'Italia superiore si coltivavano molte più fave: i contadini di Merlin Cocai sono grandi divoratori di fave; fava franta e bisì hanno percorso nel Veneto i risi bisì; in Veneto e in Lombardia il macco, una poltiglia di fave, teneva in quei tempi il posto ora occupato dalla polenta di granturco. Le fave sono ancora un elemento preponderante nell'alimentazione popolare e nell'agricoltura siciliana: chi non è stato in Sicilia, legga Verga. Le fave sono state vinte a Firenze dai fagioli: il popolino di qui non ha nulla in contrario se si sente chiamare mangiafagioli, seppure si ha a male della leggenda, diffusa dai malevoli emuli romani, che i fagioli sian qui chiamati gioielli. Ma baccelli crudi di fava, del resto non inconsueti neppur qui, si seguivano a mangiare a Roma nelle osterie fuori porta, dove li servono con una fojetta di vino: *ve piace la fava fresca?* suona a Roma innocente; qui non si direbbe. Ma la mia Roma è rimasta fedele anche alle lenticchie, qui quasi ignote: fave

21*. - PASQUALI. *Lingua nuova e antica.*

e lenticchie sono elementi arcaici dell'agricoltura greca e italica.

Prima che di mais, le polente si facevano nell'alta Italia, oltre che di miglio, di grano saraceno, di formentone: questo sapeva il Manzoni, accurato sino alla pedanteria nella preparazione storica del romanzo e agricoltore appassionato: col grano saraceno preparava la polenta Tonio, quando sopraggiunse Renzo, nel sesto capitolo dei *Promessi Sposi*. Ma il grano saraceno fu da noi solo un ospite di passaggio: dev'essere stato introdotto nel secolo XV da paesi nordici nonostante il nome, che, come quello del granturco, significa soltanto qualcosa di esotico. Il *Liber cultus ruris* di Pietro de' Crescenzi, la miglior fonte per l'agricoltura del primo Trecento, non lo conosce ancora; nel Cinquecento era coltivato nella parte più montana e pedemontana dell'Alto Veneto e della Lombardia. Ma il mais lo ha dappertutto cacciato di nido.

Del resto anche senza nuove coltivazioni la cerealicoltura si sarebbe mutata. È regola costante che popoli primitivi usino per l'alimentazione, sia in forma di polente o farinate, sia quale pane una moltitudine di biade inferiori, la cui coltivazione è poi abolita o ristretta, man mano che l'uomo, arricchendo e raffinandosi, si avvezza a vivere di una o pochissime sorte di cereali superiori. La civiltà moderna è segnata dalla vittoria del frumento: solo la Germania e la Scandinavia tollerano la segale, invisata agli Anglosassoni ed ai Francesi. I nostri progenitori romani non hanno certo fatto uso né di segale né di avena. Plinio conosce la segale solo come il nutrimento dei Taurini, Celti subalpini, e la dispregia: cibo di fame, di brutto colore scuro, di sapore intollerabilmente amaro. L'avena è per i Romani più antichi una malerba: più tardi si coltiva per foraggio, ma con ritrosia, perché a dire di Virgilio rovina, « brucia » il terreno. Plinio la ritiene una forma degenerata dell'orzo e si stupisce che i Germani ne facciano polenta. Ma sappiamo che tra i Romani più antichi il farro era più diffuso del frumento, e abbiamo almeno l'impressione

che ancora in tempi più recenti orzo, miglio, panico, lupini occupassero ancora un posto che ora hanno perduto. Che il farro, una varietà, parrebbe, della spelta, sia stato per trecent'anni l'unico cereale in uso presso i Romani, come riteneva l'antiquario più celebre dell'età augustea, Verrius Flacco, è dubbio; ma che fosse nel Lazio la biada più antica e più diffusa, prova il rituale delle religioni contadine; il quale prescriveva quale offerta agli dei agresti grani arrostiti di farro, pane di farro, polenta di farro. Polenta di farro era ancora ai tempi di Cesare il cibo nazionale. Ma anche la più feconda e progredita Campania considerava il farro quale alimento fondamentale, se lo chiamava senz'altro *semen*, dunque grano: grano è per noi il frumento, perché noi viviamo di frumento. E col farro più e più volte stacciato si preparavano in Campania gnocchi finissimi, lontani antecessori di quei maccheroni che non sono tuttavia di origine napoletana. Più tardi il frumento vinse sul farro, ma non si che sotto Claudio, Columella non dovesse dare prescrizioni per la sua coltivazione. E Diocleziano nel suo editto determina ancora prezzi d'impero per il farro, chiamato *spelta* con un provincialismo di origine germanica. Il farro è sopravvissuto, seppure con vita debole, all'antica Roma: minestre di farro (farrate) e torte di farro figurano ancora in libri di cucina del XIV, XV, XVI secolo; minestre di farro ho mangiato bambino a Roma; ma sarà sempre il 'triticum dicoccum'? Sarebbe da appurare.

L'orzo è per Omero il midollo degli uomini, cioè il datore di forza; più tardi in Grecia, decaduto socialmente, restava pur sempre un cereale di grande consumo, il più diffuso tra i poveri e schiavi, anche se i naturalisti, da Aristotele in giù, sapevano che l'orzo è meno nutriente del grano. Nell'Italia non greca l'orzo ebbe meno importanza e non godé mai di quei privilegi sociali che mostrano l'antichità e la dignità del farro: il successore del farro fu il frumento, non l'orzo. Ma l'orzo servì ancora non solo per foraggio ma per cibo umano. Durante l'Impero vivono d'orzo i gladiatori e gli schiavi; a soldati pigri si somministra sino a tardi l'orzo invece di frumento per punizione.

Il miglio è nell'Italia classica più antico, più esteso, più tenace. Antico basterebbe a farcelo ritenere il posto che gli è assegnato nel culto di una dea rurale delle più arcaiche e delle meno grecizzate, Pale. Un paese di rara fertilità e di vecchia civiltà, come la Campania, ebbe immensa produzione di miglio di qualità ottima, sia che si adoprasse per la polenta, che veniva bianchissima, sia che se ne facesse pane di sapore dolcissimo. Il miglio è tutt'altro che particolare dell'Italia italica: l'Italia celtica, la Padana, era già ai tempi di Polibio, era ancora ai tempi di Strabone tutta una distesa di miglio e di panico. Quelle colture richiedono umidità, che là non faceva difetto.

Man mano che i Romani divenivano più civili, il pane più nutriente, di frumento, respingeva in seconda linea tutti gli altri cereali. Il passaggio al Medioevo è segnato dal processo opposto: sotto il dominio dei Goti nel 535 Cassiodoro durante una carestia scrive al vescovo di Milano perché si aprano i granai pubblici di Pavia e Tortona e si distribuisca al popolo il panico colà ammassato. I documenti milanesi dell'Alto Medioevo, dal secolo VIII al X, menzionano più spesso orzo, spelta, panico, miglio, avena che frumento. Questo torna in onore dal secolo XII in poi. Ma i contadini di Merlin Cocai e i suoi berrettai mantovani mangiano pane e polenta di miglio e si fanno *macaronnes* cioè gnocchi di farina di miglio. Altrettanto onorato era a quel tempo il panico; il quale ha dato il nome alle *panicce*, non scomparse ancora interamente dalla cucina, ma fabbricate con altri ingredienti, così come il *migliaccio* ha preso il nome dal miglio che non entra più da un pezzo nella sua composizione.

Tutti i cereali inferiori, come una volta si erano ritirati dinanzi al frumento nell'antica Roma, così cedettero un'altra volta a esso, man mano che il livello della vita popolare italiana si innalzava. Nell'alta Italia dette loro il colpo di grazia il mais, anche se qua e là si seguì a

far polenta di miglio e a usare persino del peggiore tra i cereali, il sorgo, che per i Romani dell'Impero non serviva se non per le bestie. Nell'Italia meridionale, per esempio in certe parti di Puglia, i contadini mangiano ancora pan d'orzo (e quello di frumento è dato soltanto a chi è malato mortalmente). La guerra ci ha riportato quanto all'alimentazione a età più antiche e più povere.

[Da *Civiltà*, III, 1942, n. 10, pp. 11-18; n. 11, pp. 21-26].