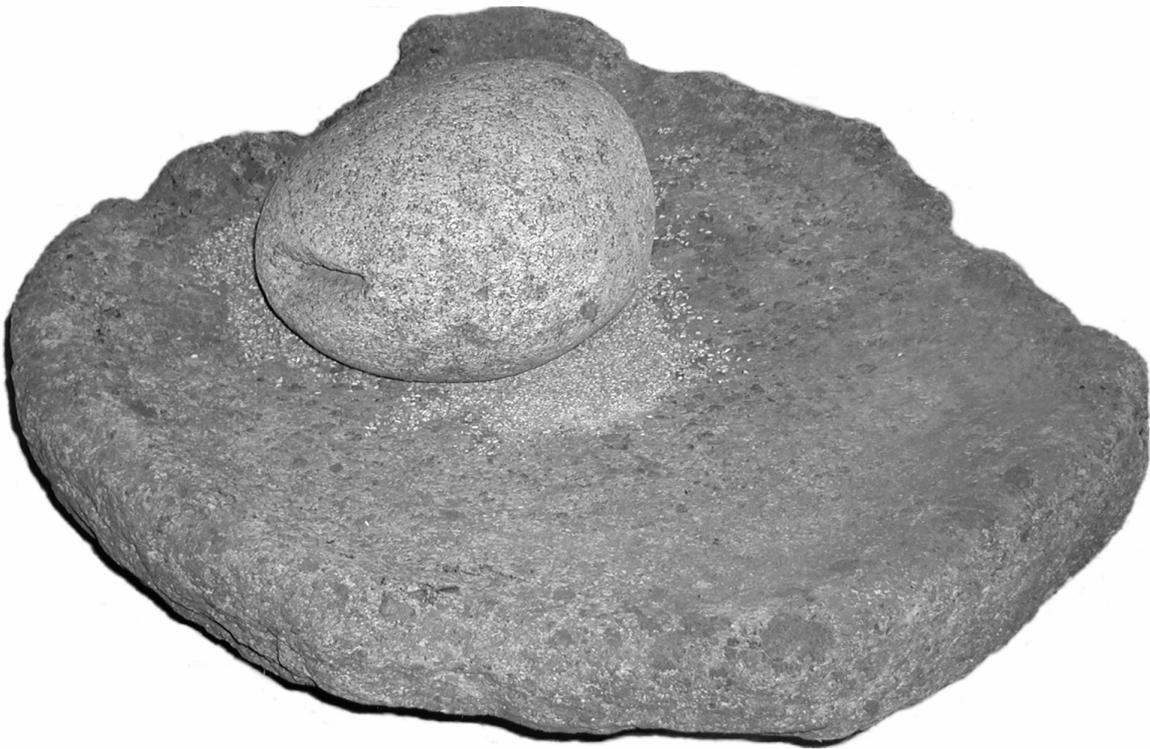




Museo Civico - *Carlo Verri* -
Biassono



IL PANE IERI E OGGI



Mostra Etnografica
Museo civico “Carlo Verri”

G.R.A.L.



Gruppo di Ricerche
archeostoriche del
Lambro

Foto in copertina: LA FRANCIÛRA.

Antico frantoio a macinello per cereali, composto da un basamento in ceppo del Lambro e da un ciottolo di granito, lateralmente munito di incavi per l'alloggiamento delle mani.

Il basamento ci è stato gentilmente prestato dai signori Brambilla di Alserio (Co).

Il ciottolo in granito proviene da Casatenovo (Lc), dono del sig. Roberto Fumagalli.

"... sotto detto portico vi è una pietra detta la franciura che serve a frangere il grano ... In un angolo della corte vi è una pila di vivo lunga circa braza 1 onze 6, larga circa onze 10, alta circa onze 9"

Nella corte delle Orsole, dall'atto di investitura delle monache di Sant'Orsola di Monza in Desiderio e Giovanni fratelli Mariani, 8 gennaio 1710 (ASMi, Religione, 2637).

INTRODUZIONE

Questa mostra vuol ricordare a quanti lo avessero dimenticato l'importanza che per secoli il Lambro ha avuto per il nostro paese. La forza dell'acqua ha mosso le prime macchine e alleviato la fatica umana.



Le ruote idrauliche sul Lambro muovevano principalmente i mulini per cereali, i frantoi per semi da olio o per la farina di castagne, le segherie, i magli per la lavorazione del ferro, le filande seriche e gli incannatoi, le macchine tessili e le folle per i pannilani.

Una delle principali attività era quella dei mugnai che, macinando il grano, producevano farina. Questa farina da trasformare in pane, l'alimento per eccellenza, ha dato lo spunto per ideare questa mostra.

IL PANE IERI E OGGI

Guardando il pane sulla nostra tavola il pensiero segue il suo percorso dall'origine e tornano alla mente le immagini dell'uomo con l'aratro tirato dal cavallo e dall'asino (i tradizionali buoi in Brianza non erano impiegati), del contadino che sparge a mano il seme nel terreno, della distesa dorata delle messi, del falciatore che miete a mano, della battuta a mano delle spighe, dei mulini ad acqua, dei forni a legna. Chi conosce e rispetta il lavoro sa della somma di fatiche da cui risulta, sa del suo lievitare e delle sue mutazioni da seme dentro la terra a spiga che svetta sul campo a ricchezza della madia. Sa quante braccia di contadino e di donna lo hanno impastato con sudore e acqua, con quel tanto di sale che è sapienza dei secoli e sapore in bocca, per la mediazione del fuoco.



Ora tutti questi lavori sono considerati mestieri antichi e sorpassati. Sono lontani i tempi in cui nomi come Molinari, Fornari, Bottari, Fabbri, Muratori si riferivano a famiglie in cui il mestiere si tramandava di padre in figlio.

La vera saggezza popolare, quella che sa guardare lontano, al di sopra delle mode, aveva detto: "impara l'arte e mettila da parte" e un proverbio milanese dice: "un mestiere è un granaio" che non lascia mai a pancia vuota.

Con l'industrializzazione prevale la pessima pedagogia piccolo borghese della madre e del padre che minacciano il ragazzo svogliato con la frase: "Stai attento perché se fai male a scuola ti mando a imparare un mestiere". Segue l'ansiosa ricerca di un posto di burocrate per la propria creatura che non deve sporcarsi le mani.



Alla radice di tutti gli antichi mestieri ci sono quelli di chi lavora la terra per il pane. Non a caso le immagini del seminatore riempiono di senso le metafore della Bibbia. Si lavora per produrre pane, si inventano mestieri per avere il pane. Il pane incorpora oggi una minore quantità di sacrificio, ora che il lavoro dell'uomo che guida i buoi e l'aratro per aprire la terra al seme è compiuto in gran parte da una macchina, ora che la fatica e il gesto largo del seminatore sono a loro volta sostituiti da una macchina, ora che il sudore, la schiena e l'ansia del falciatore hanno trovato il loro sostituto meccanico.

E così, il peso del sacco di grano non pesa più sulle spalle del mugnaio. Le macchine hanno liberato l'uomo di molte fatiche per il pane. Ma oggi come diecimila anni fa, quando forse fu inventato, il pane incorpora il sole e la pioggia, i sali della terra feconda, l'acqua, il lavoro dell'uomo e lo spirito del Creatore. Cosicché mangiando di questo cibo ogni giorno rinnova il suo legame con il Cielo. Come riporta Giovanni "Io sono il pane disceso dal Cielo... Chi mangia di questo pane vivrà in eterno".

LA MOLITURA

La macinazione dei grani

Alle pratiche della primitiva agricoltura erano destinate le donne. Agli uomini era riservata la caccia. Anche quando l'agricoltura divenne la principale attività dell'uomo, tutto quanto concerneva la panificazione rimase di esclusiva pertinenza femminile.

I grani erano frantumati e macinati con molti sistemi e quello che restò in uso per millenni fu quello della confricazione tra due pietre.

I macinelli si ritrovano sin dalle culture più antiche, dalle grotte paleolitiche, quando la raccolta dei grani era effettuata da piante selvatiche che crescevano spontaneamente.



“La serva della tomba”, così era chiamata nell'antico Egitto l'ancella incaricata di macinare il grano e preparare il pane per il defunto. La figura è tipica dei corredi funerari della V dinastia (2480-2340 a.C. ca.).

Dopo oltre 4.300 anni un'altra donna è stata fotografata nello stesso faticoso lavoro, utilizzando gli stessi strumenti, invariati nel disegno e nei materiali.



Macinello in serizzo proveniente da Romanò Brianza

Il macinello era composto da un ciotolone che era mosso alternativamente, avanti e indietro, schiacciando una manciata di semi che veniva posata sulla pietra di base. Al ciotolone a volte erano praticati degli incavi laterali in cui si infilavano le dita delle mani per meglio manovrarlo.

La macina rotante

L'evoluzione del macinello avvenne con l'invenzione della macina rotante che consentiva una più costante produzione di farina e i grani potevano essere alimentati con continuità dal foro centrale della mola rotante.

Troveremo le macine rotanti, costruite con dura e vetrosa pietra lavica, nell'antica Roma.

Le dimensioni si ampliano e dalla macina mossa dalla mano femminile si passerà a quelle sempre più grandi, azionate da più schiavi o da asini e cavalli.



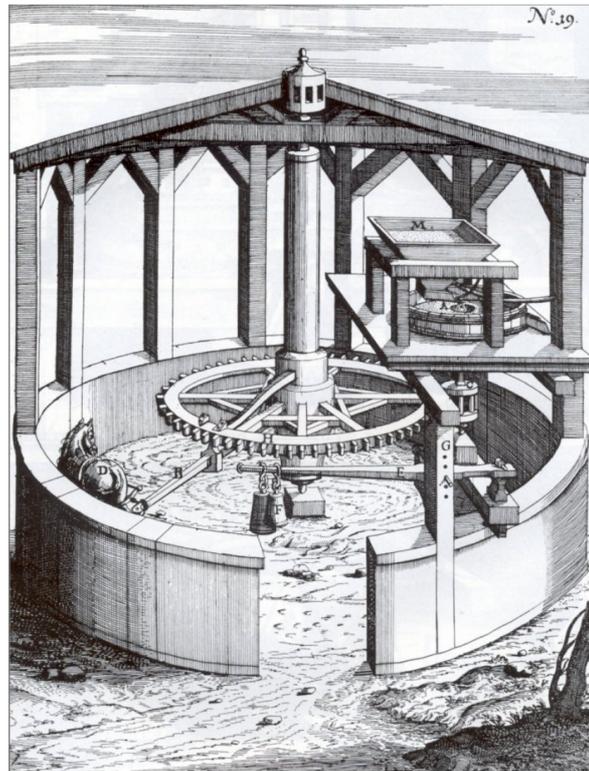
IL MULINO

Il mulino ad acqua

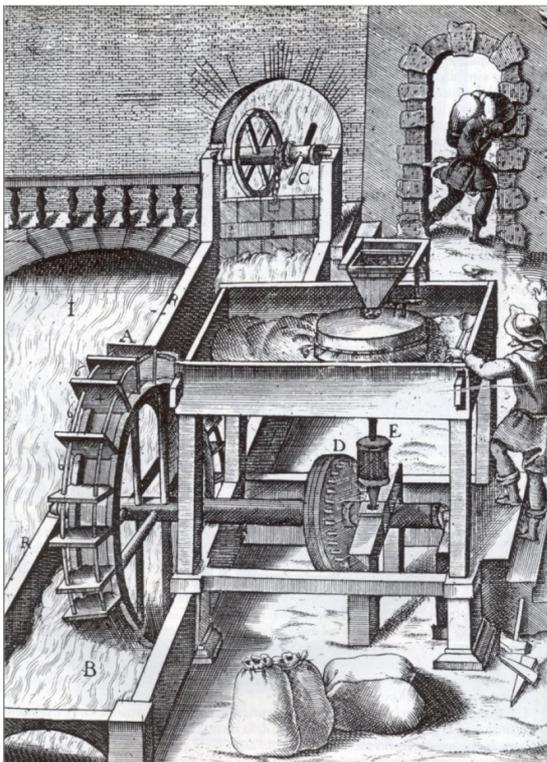
Il mulino ad acqua era già noto ai romani e in Grecia ma fu poco usato, preferendogli il più pratico mulino mosso dalla forza animale o umana: c'era abbondanza di schiavi, cittadini poveri e delinquenti condannati.

Un mulino azionato da due schiavi poteva produrre 4 Kg all'ora, ma già allora un mulino con ruota idraulica da 2 m. poteva produrne 180 kg.

L'espansione del mulino ad acqua avviene nel corso del Medioevo e la sua fortuna finì solamente nel corso dell'ultimo secolo quando divenne più conveniente l'uso delle macchine a vapore prima e dei motori elettrici più tardi.



Mulino a cavalli



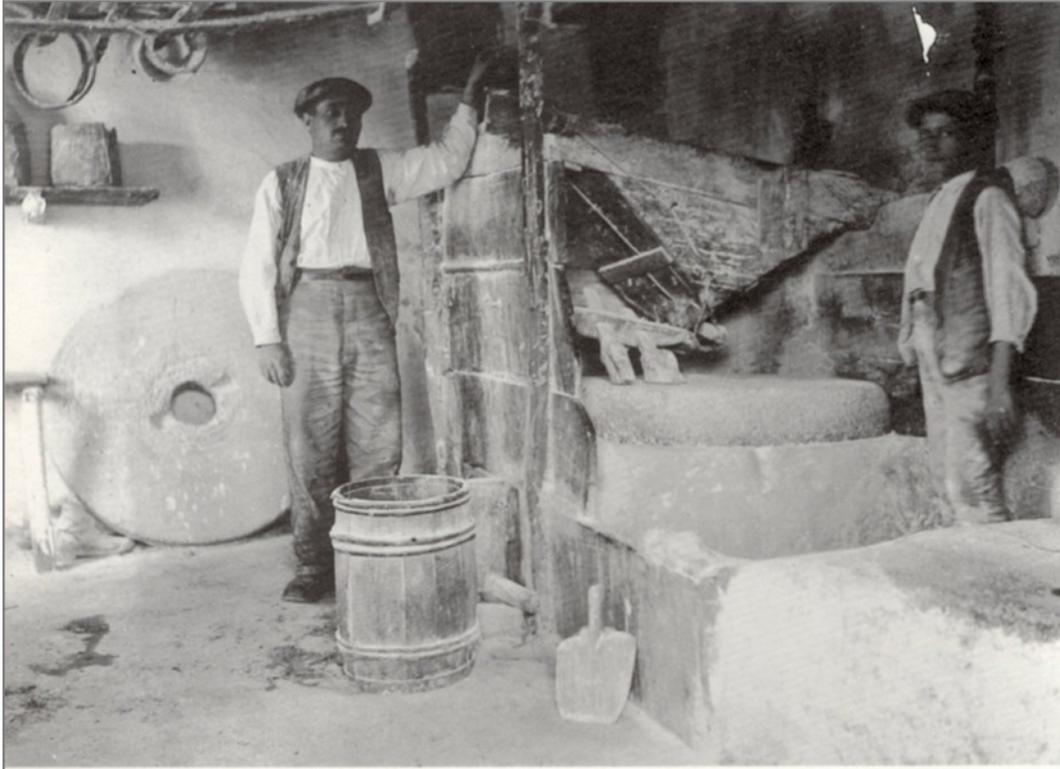
Schema di un mulino

I mulini sorgono sulle rive dei fiumi, nei punti dove esiste un certo dislivello d'acqua. A monte del mulino uno sbarramento artificiale convoglia e regola il livello dell'acqua del fiume in un canale artificiale, detto **gora**, che porta l'acqua alla **ruota a pale**. Per avviare il moto e per regolare la velocità della ruota si agisce sulla saracinesca della **chiusa**, che aumenta o riduce il flusso d'acqua.

Le ruote sul Lambro erano normalmente alimentate da sotto in quanto sfruttavano piccoli salti d'acqua. La ruota era fissata a un albero o asse che portava il movimento rotatorio ad

un sistema più o meno complesso di ingranaggi o ruote dentate che trasferiva il movimento sia rotatorio che alternato alle varie macchine.

I mulini alimentavano le macine da grano, i frantoi per semi da olio e le pompe idrauliche per i torchi, seghe per tronchi, magli per forgiare il ferro, filatoi, eccetera.



... nel mulino

Il mulino a palmenti

E' la "macina per grano" per eccellenza ed è costituito da due mole di pietra, orizzontali e sovrapposte, di cui una è fissa, detta giacente o dormiente, mentre l'altra, girante o corrente, ruota intorno al suo asse centrale.



Palmenti ad Occhiate

Il materiale da macinare, introdotto dalla tramoggia al centro della mola superiore, è costretto a passare nello spazio fra le due mole, in cui viene macinato per pressione e per sfregamento, e si scarica alla periferia. Regolando la distanza delle mole, si ottiene un diverso grado di finezza del macinato.

Per ottenere una miglior macinazione, si fa compiere al materiale un più lungo percorso munendo le superfici affacciate delle mole di scanalature opportunamente profilate.

Il materiale delle macine

La pietra per macinare è detta in latino mola, da cui *molendinum*, molino o mulino.

Le macine sono confezionate con pietre aventi speciali requisiti di durezza e in Lombardia si impiegavano le "puddinghe", pietre conglomerate sedimentarie come il "ceppo" della valle del Lambro.

Le migliori pietre erano quelle estratte a Montorfano, Sirone e Inverigo.

Le mole costruite in un sol pezzo presentavano dei difetti perchè era impossibile che tutta la superficie fosse senza punti difettosi.

Fin dalla fine del '700 si costruirono le macine unendo molti blocchi o conci di pietra selezionata e omogenea, trattenuti da cerchiature di ferro.

La superficie macinante delle mole doveva essere sempre mantenuta "affilata" e periodicamente era necessario ravvivare il filo dei solchi.

L'operazione si chiamava "rabbigliatura" o "martellinatura" e si eseguiva manualmente impiegando degli attrezzi appositi come il piccone a doppia punta, la martellina e la mazzuola a punta di diamante.



Il mugnaio

Il lavoro del mugnaio iniziava con la raccolta dei grani da macinare: col suo carro si recava nelle cascine e dopo la consueta trattativa sulla resa del macinato pesava i sacchi di grano che avrebbe reso di lì a poco tempo, a volte il giorno dopo, trasformato in farina.



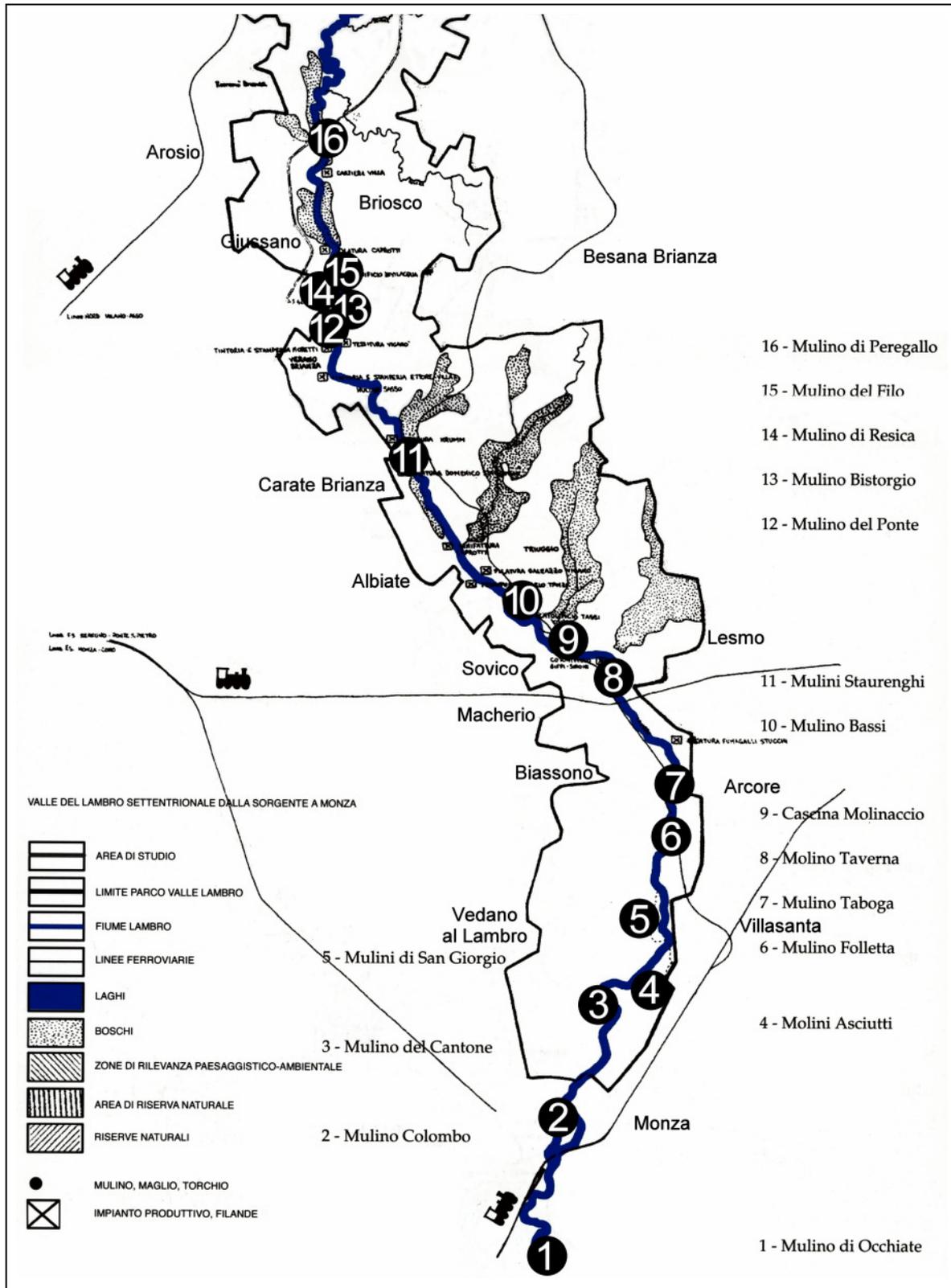
Trasporto dei sacchi di grano

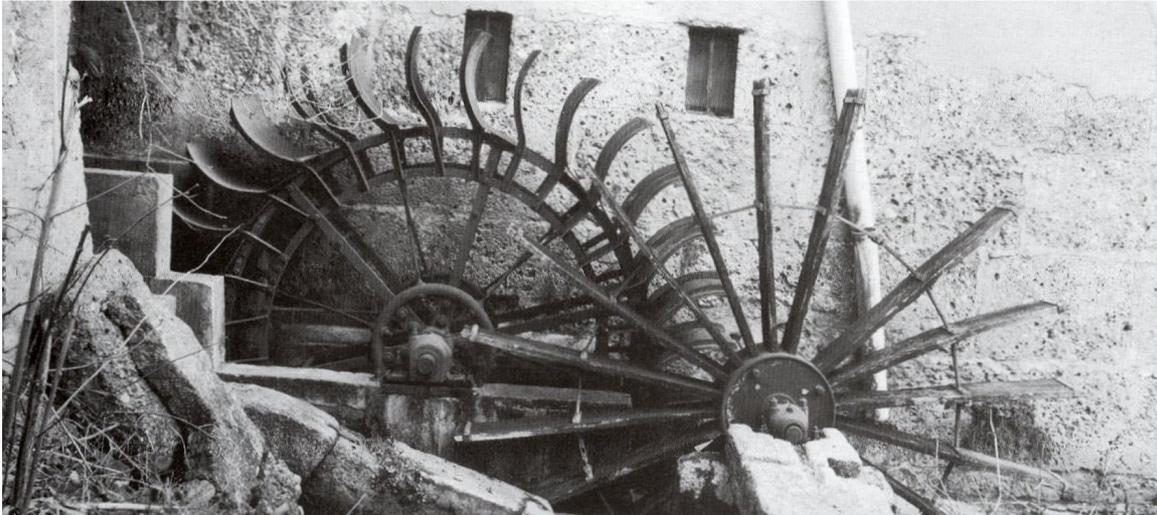


La pesatura dei sacchi di grano

IL LAMBRO E I SUOI MULINI

Carta di distribuzione dei mulini sul Lambro, da Briosco a Occhiate.





Mulini da grano di Occhiate (Brugherio)



Mulini a Rogeno sul Lambro

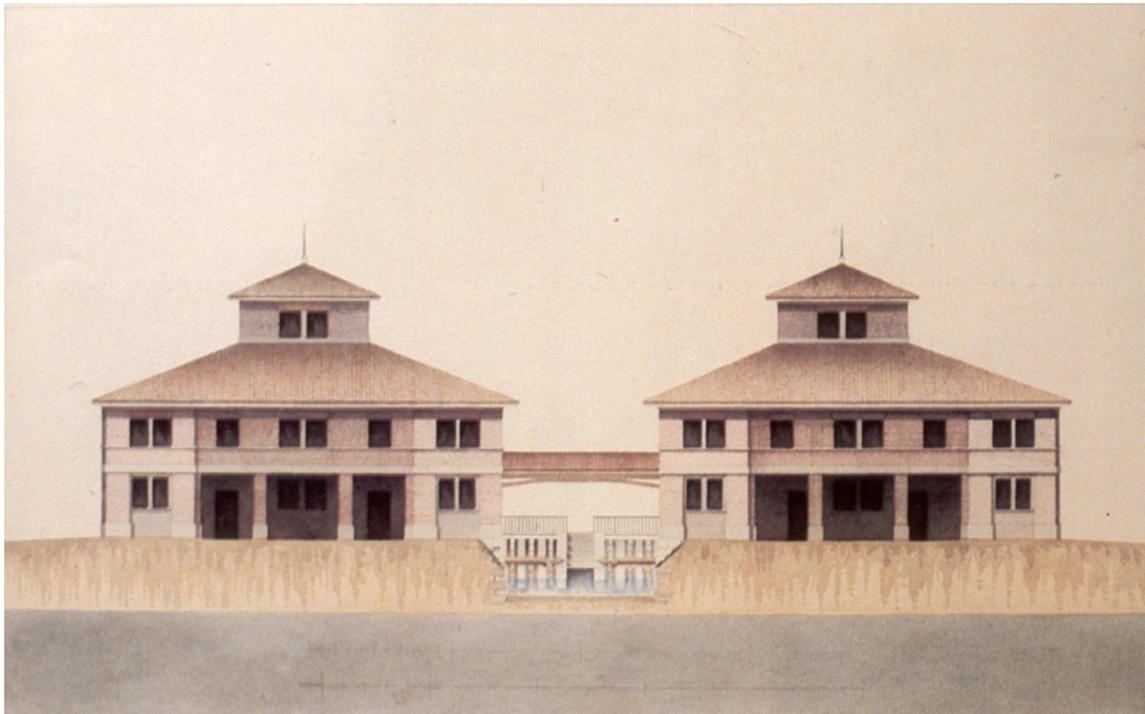


Le ruote del mulino di
Peregallo di Briosco



Le chiuse del mulino di
Peregallo

Il mulino S.Giorgio all'interno del parco, un tempo nel territorio di Biassono.

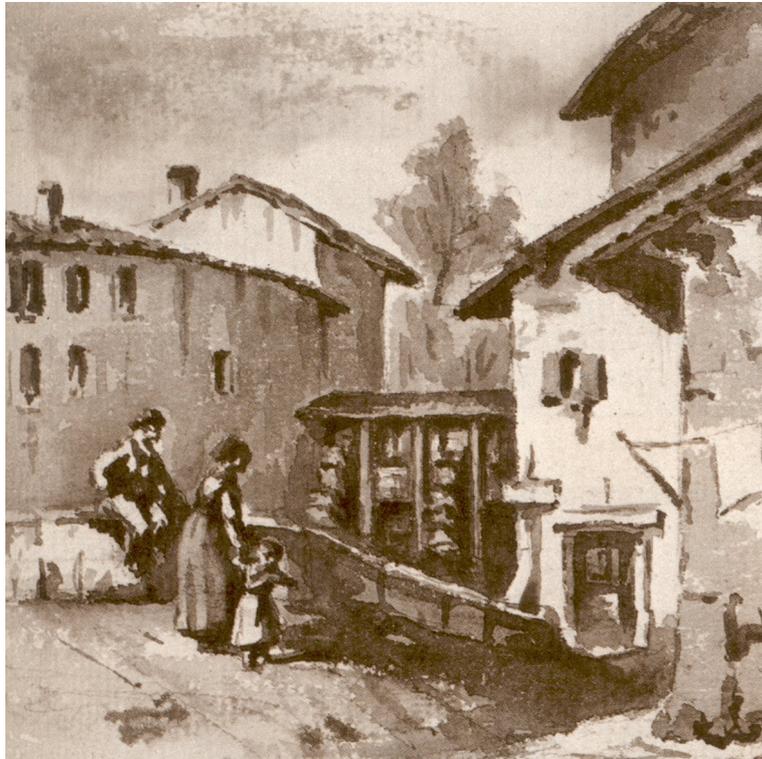


Progetto del 1835



Il Mulino ai giorni nostri

Alcuni dipinti di Alessandro Greppi, eseguiti negli anni '70 dell'800, raffiguranti il Lambro e i suoi mulini.



Mulini a Realdino

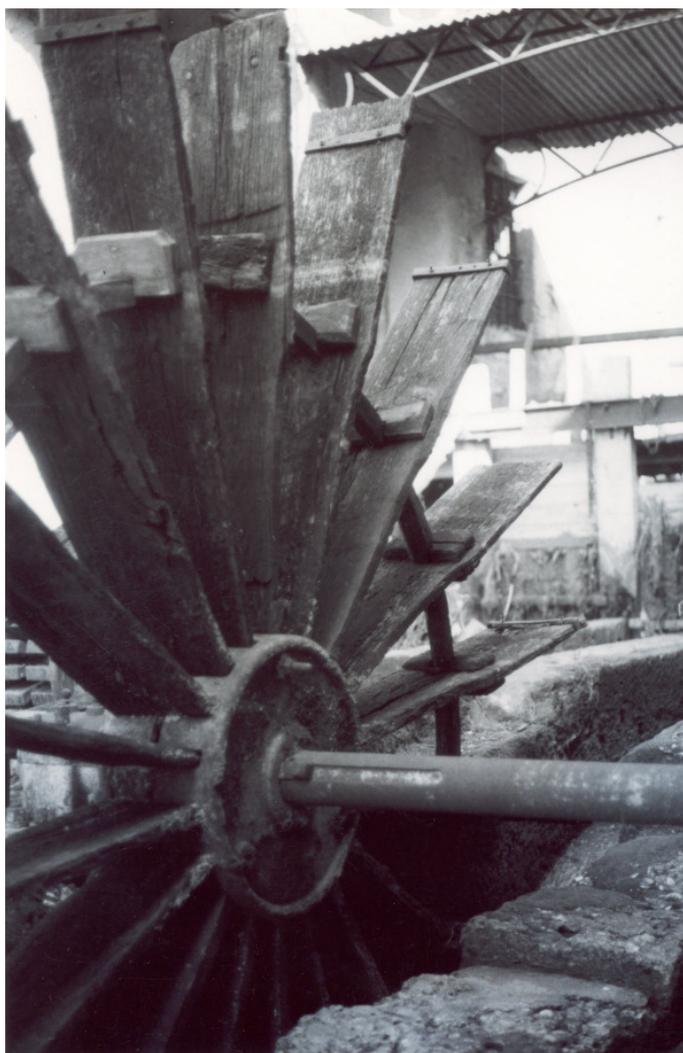


Il Lambro ad Agliate

IL MULINO FOLLETTA A BIASSONO

Notizie Storiche

Il Mulino, definito da sempre “della Folletta”, è ubicato nei pressi di un’ansa del fiume Lambro dove risultò più agevole la derivazione delle acque in una roggia per alimentare le ruote del mulino.



Le origini dell’edificio si perdono nel tempo, certa è la sua esistenza attorno al 1615. Nel 1722 le carte del Catasto Teresiano documentano una casa con mulino e sito di casa ad uso di mulino di due ruote del marchese Francesco Gerolamo Cravena.

Alla metà dell’Ottocento il “Prospetto degli utenti del Fiume Lambro” cita un “Molino detto Folletta inferiore”, di proprietà dei fratelli Ripamonti di Monza, con due ruote in legno e tre macine, e un “Molino detto Folletta superiore” di Domenico Pioltello, con due ruote in legno e due macine.

Il catasto Lombardo-Veneto, redatto dopo la seconda metà dell’Ottocento, testimonia ancora l’esistenza di tre mulini da grano ad acqua con casa

degli eredi Viganò, di Madalena Osculati vedova Caronno, di Carlo Caimi e Angelo Ripamonti. Nel 1874 Domenico Pioltello acquista il mulino, oramai utilizzato solo per la macinazione del grano, che passa al figlio Luigi nel 1906.

Durante la seconda guerra mondiale le due ruote in legno vengono smantellate, ma l’attività produttiva prosegue ininterrotta fino agli anni Settanta del XX secolo grazie all’utilizzo dell’energia elettrica. Nel 1991 la proprietà dell’edificio passa a Guido Colombo.

Descrizione



Interno del mulino

Mulino da grano ad acqua fino a metà del Novecento, folla in tempi più antichi, questo edificio conserva ancor oggi le strutture interne per la macinazione del grano: un *palmeto*, il *buratto*, il *forno* e la *stadera*. Da più di mezzo secolo ha perso le due ruote idrauliche.

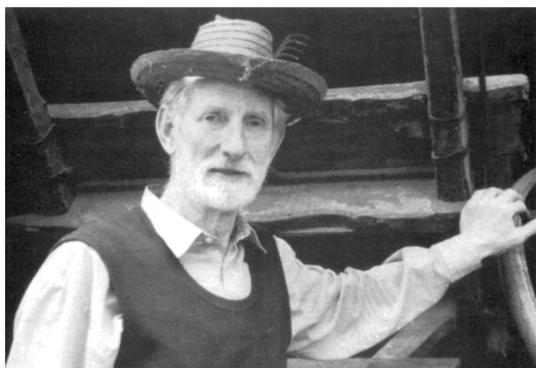
L'edificio, a due piani, ha pianta a L ed è collegato ad altri rustici, originariamente destinati a stalla, legnaia e cucina al piano terra, fienile ed abitazione al piano superiore.

Il mulino, composto da tre locali di forma

rettangolare, è stato ampliato in epoche successive fino ad assumere l'attuale pianta.

Attualmente il mulino, il cui edificio è stato parzialmente ristrutturato, si trova in buono stato di conservazione. Il suo impianto molitorio, integro nelle parti originali e ancora funzionante, viene reso accessibile su appuntamento dall'attuale proprietario per illustrare l'attività a scopo didattico.

Intervista al Sig. Guido Colombo proprietario del mulino Folletta a Biassono

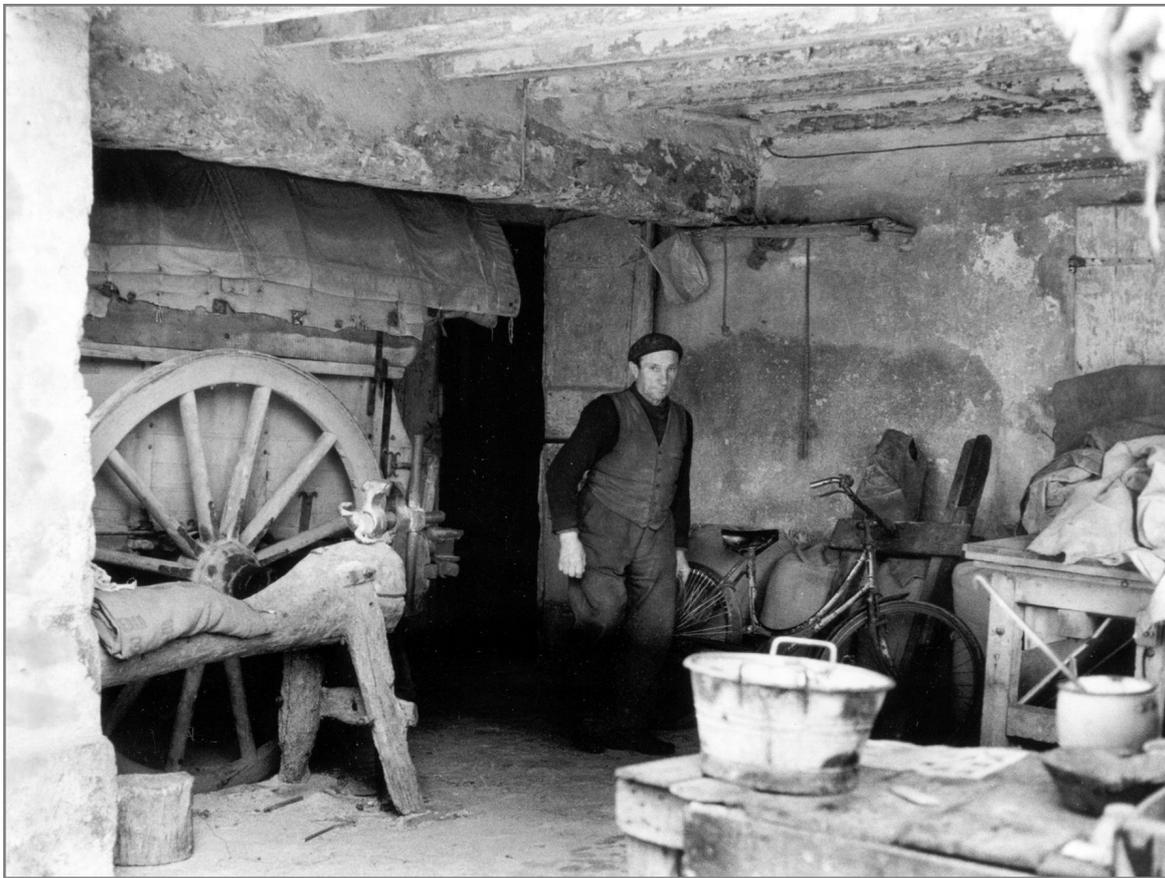
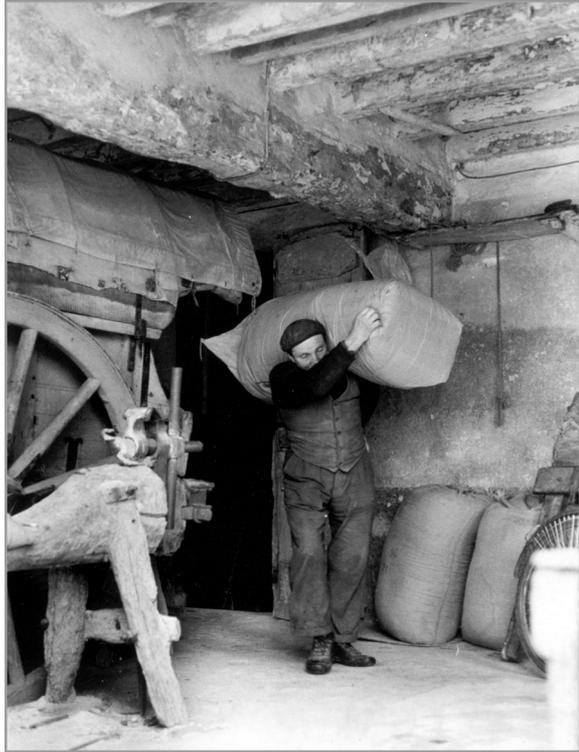


Sono nato nel 1933 e, da ragazzo durante le scuole medie, ho lavorato con gli zii al mulino che era molto antico ed era stato acquistato dal nonno il 1 agosto 1874. Si lavorava esclusivamente granoturco e segale. I miei parenti partivano da casa alle quattro del mattino con il carro, che serviva per caricare i sacchi del cliente. Per questo venivano chiamati “saccarol”.

I sacchi potevano anche raggiungere pesi considerevoli fino a 50/60 Kg. Alla sera gli zii tornavano carichi al mulino e il giorno successivo, dopo aver macinato con l'aiuto anche delle donne, riportavano la farina ai clienti.

L'uso dell'acqua era gratuito fino al 1935, poi fu istituito un canone annuo fino agli anni Sessanta, quando tutti i mugnai rinunciarono all'uso dell'acqua, utilizzando attrezzature elettriche perché erano più convenienti e il Genio Civile fece distruggere le ruote. Il mulino ha funzionato fino al 1974 e nel 1976 con le due alluvioni del 13 e del 31 ottobre, a causa del fango che le avevano deteriorate, abbiamo dovuto eliminare due delle vecchie macine. Ora sono rimaste le due macine a movimento elettrico ed è rimasta anche la semolatrice detta “marsigliese”, che serviva per produrre la farina da polenta. La prima farina della lavorazione che è molto sottile si chiama “*macinasat*” e veniva usata dai contadini insieme alla segale per fare il “pane giallo”: era il pane che veniva cotto in casa e durava 8-10 giorni. Vicino al mulino, c'era una cucina grande che fungeva da osteria dove si mangiava pane e salame, ma anche polli, anatre e arrostiti. Qualche pasticciere ci chiedeva il famoso “*gras de rost*” perché era molto utile per fare dolci con un particolare sapore.

Luigi Pioltelli, mugnaio del mulino “la Folletta”, intento alle fatiche quotidiane.



IL FORNO

Il forno per la cottura del pane

Sin dalla più remota antichità la cottura del “pane” o meglio di un impasto fatto con acqua e farina di ogni tipo di cereale si faceva su una pietra riscaldata sulle braci. Quello che sortiva era una specie di piadina molto bassa. La cottura si faceva anche in recipienti chiusi che erano messi tra le braci.

Il forno chiuso, tradizionale, era quello che esisteva già dai tempi di Roma Repubblicana, come quello ritrovato a Pompei, denominato “forno di Modesto”. Era formato da una volta a cupola o a campana emisferica costruita su una superficie orizzontale, con una sola apertura che veniva chiusa da uno sportello di ferro.

Sul suolo del forno, caldissimo, si mettevano a cuocere i pani dopo averlo spazzato dalle braci.



Questo tipo di forno lo vediamo ancora oggi impiegato nelle pizzerie a fuoco di legna.

Quelli in uso oggi per il pane sono elettrici, a più piani o continui.

IL CICLO DELLE MESSI

La sequenza delle fatiche umane che accompagnavano la coltivazione dei cereali è rimasta immutata per migliaia di anni e solo poco tempo fa è stata alleviata da una massiccia meccanizzazione.

Il lavoro, quasi sempre svolto dagli uomini, era effettuato con l'aiuto di pochi strumenti tradizionali.



L'aratura si effettuava su terreni precedentemente concimati con letame (*ul rüü* e *la ganga*) e sottoposti a rotazione agraria; l'operazione doveva incidere, tagliare, rivoltare il terreno, mescolandone gli strati e amalgamandone i concimi. Le zolle di terra erano poi spezzate e sminuzzate con l'erpice (*erpes* o *spianöm*) predisponendo il terreno alla semina.

In autunno si faceva la semina (*ul sumeneri*) dei cereali, principalmente il frumento (*ul furmeent*), la segale (*la segra*) e l'orzo: un tempo fatta gettando i semi a mano (*a spantegà*).



Nel periodo estivo si effettuava la mietitura: si lavorava a mano con tipiche falci messorie (*la missüra*), le cui lame erano tenute affilate mediante battitura con la *martelina* e, sul lavoro, con le coti.



Il mietitore afferrava un gruppo di steli con la mano e li recideva e ripeteva l'operazione del *segà* fino a raggiungere la giusta quantità per formare un covone (*la cöva*) che poi riuniva in tipici mucchi detti *cavalètt*.

Dopo il tempo necessario all'essiccamento i covoni venivano portati nelle vicinanze dell'aia e sistemati in grandi mucchi, chiamati *méde*, per la successiva trebbiatura.



I cereali venivano battuti su una superficie dura con strumenti di vario tipo. A mano con bastoni snodati, cioè verghe o correggiati.

Oppure venivano calpestati da asini o cavalli che potevano trascinare rulli o altro, per separare i grani dalle spighe.



I grani venivano poi separati dalle pule e dalle paglie col *ventürà*, poi, ulteriormente puliti e selezionati, pesati o misurati, raccolti in sacchi e trasportati nel granaio o direttamente al mulino per essere trasformati in farina.

Una parte dei grani, la migliore, veniva accantonata per la successiva semina.

LA CIVILTÀ DEL PANE



Bedolina (Valle Camonica) - Scena di dissodamento: aratura con equidi e zappatori.

La coltivazione dei cereali risale ad un'età molto remota. Da alcuni ritrovamenti fossili sembra che qualche tribù dell'Europa preneolitica abbia cominciato la coltivazione del frumento ed è accertato che la cerealicoltura preistorica nelle regioni dell'Europa occidentale si sviluppò nella fase avanzata di transizione fra l'età paleolitica e neolitica (mesolitico, 10.000 - 8.000 a.C.).

In Palestina sono stati rinvenuti attrezzi agricoli per la mietitura, del periodo che va dall'8.000 al 3.000 a.C. (neolitico). Residui di frumenti coltivati sono stati scoperti nelle caverne neolitiche del Belgio. In Italia la coltura cerealicola nell'età neolitica è accertata dai ritrovamenti delle palafitte lacustri attorno alle rive meridionali dei laghi alpini e del basso piano padano.

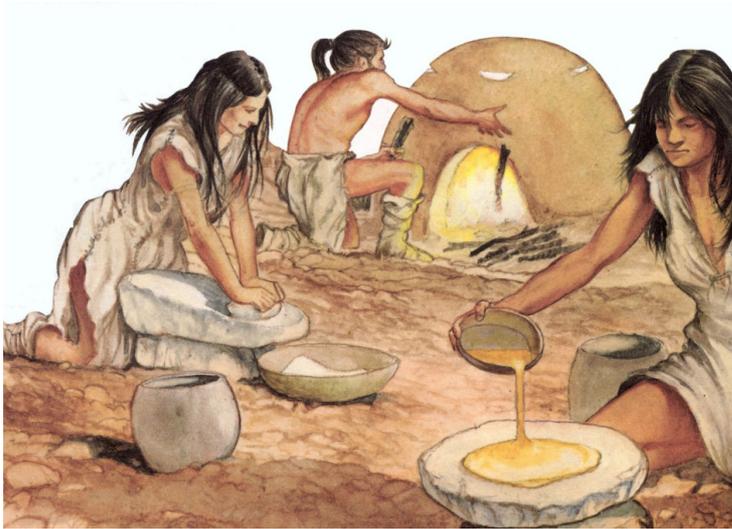


Fontanalba (Valle delle Meraviglie) - Aratura con bovidi.

La prima testimonianza scritta, dove si parla di pane e di birra, la ritroviamo nel codice di Hammurabi, un sovrano della prima dinastia di Babilonia, vissuto intorno alla metà del 1.700 a.C..

Sembra che, a iniziare per primi la coltivazione del grano, siano stati gli antichi abitanti della Siria e della Palestina e da qui passò poi in Egitto dove già si produceva l'orzo. Ben presto fu preferito il grano perché consentiva una migliore panificazione, la quale assurse a dignità d'arte, al punto di produrre diverse qualità di pane di farina bianca per le classi superiori e di orzo o pelta (un tipo di cereale oggi estinto) o durra (pianta simile al miglio, coltivata in

Asia e in Africa) per i più umili. Anche gli Ebrei durante la loro prigionia si nutrivano di pane nero, ma non lievitato (pane azzimo). Sempre in Egitto sono



La macinatura dei grani col macinello e la cottura su pietra rovente di focacce non lievitate

stati ritrovati, in alcune tombe lungo il corso del Nilo, affreschi che ritraggono la coltivazione del grano, la raccolta, la macinazione, la miscelatura e la cottura al forno. In una tomba è stata ritrovata una forma di pane a focaccia piatta di circa 3.500 anni fa. Sembra che siano stati gli egiziani a scoprire che lasciando fermentare l'impasto di farina si sviluppa gas capace di far gonfiare il pane.

Anche gli antichi Greci e Romani furono grandi consumatori di pane. Durante il periodo di Roma capitale del mondo il pane è stato l'alimento base per la popolazione. Il primo negozio di pane fu aperto a Roma nel 150 a.C. e ben presto il pane sostituì una polenta fatta con farina di cereali, chiamata "puls", che era usata in tutta l'Italia. Di arte della panificazione si poté parlare più tardi quando, dopo le vittoriose guerre in Oriente, i Romani portarono a Roma numerosi schiavi fornai che svelarono i segreti della panificazione. In un primo tempo i forni furono sfruttati dai soli patrizi ma poi furono aperti quelli pubblici.

Dopo la caduta dell'Impero Romano si tornò alla fabbricazione casalinga del pane. Un grande interesse per questo alimento si ritrova anche nel Medioevo; infatti i signori feudali imponevano ai propri sudditi di utilizzare, per macinare il grano e per far cuocere il pane, solo i propri mulini e i propri forni.

Il pane

Il pane è considerato l'elemento base dell'alimentazione umana; però non è stato il primo alimento dell'uomo. Infatti i più antichi abitanti della Terra si nutrivano di carne, pesce, di piante ed erbe, di frutti selvatici. L'invenzione del pane è stata la conseguenza di alcuni fattori: l'utilizzazione del fuoco, il passaggio dalla vita nomade alla vita sedentaria che ha permesso la coltivazione dei cereali, la costruzione di utensili necessari per dissodare il terreno, per raccogliere, per trasformare in farina i vari cereali come il miglio, l'orzo, la segale e il frumento, per ultimo la scoperta del lievito, una sostanza costituita da microrganismi in grado di provocare la fermentazione, senza la quale non avviene la formazione di pani gonfi e soffici.



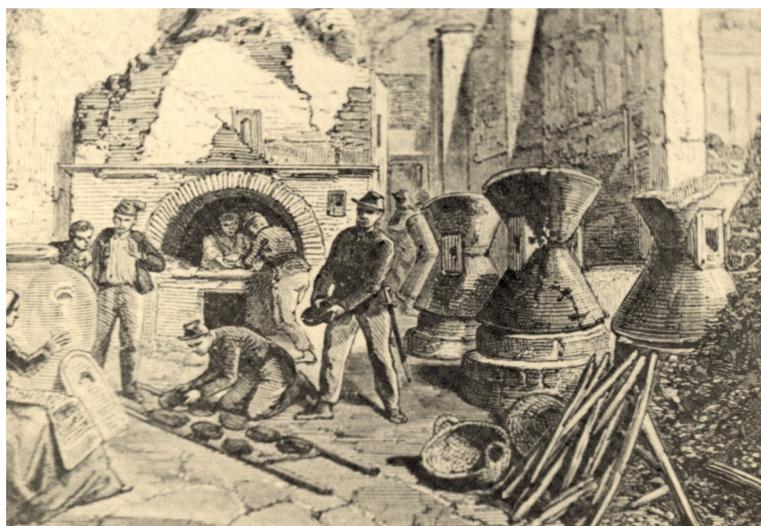
Resti di pane ritrovati nell'abitato lacustre di Bande di Cavriana (Mantova), da un contesto con materiali della cultura di Polada.
Età del bronzo - Museo di Cavriana

IL PANE NELL'ETÀ DI ROMA

Pompei: il Forno di Modesto

Quando venne liberato dalla cenere del Vesuvio, che lo aveva coperto per secoli, si scoprì un forno da pane del I sec. d.C. così come era stato precipitosamente lasciato.

Nel forno, dietro allo sportello chiuso, si rinvennero ottantuno pani carbonizzati.



Il rinvenimento dei pani di Modesto

Il forno del panettiere Modesto è interessante per la presenza di tutte le attrezzature necessarie alla produzione del pane a partire dal grano. La molitura era fatta con le macine che sono formate da due pezzi di lava vulcanica, quello inferiore a forma di cono pieno, quello superiore biconico vuoto: la cosiddetta "macina a clessidra". Al

di sopra c'era l'asse di rotazione che, tramite un'armatura di assi e di due timoni sporgenti, macinavano il grano. La macina veniva azionata dagli schiavi, dagli ergastolani o dagli asini.

A fianco del forno si trovava la base di un recipiente destinato a contenere l'acqua per innaffiare i pani semicotti, per ottenere una crosta lucida o per raffreddare la paletta. I forni si riscaldavano a legna. Spesso la bocca del forno era fatta di lastre laviche, più resistenti agli urti della pala e veniva chiuso da uno sportello di ferro.



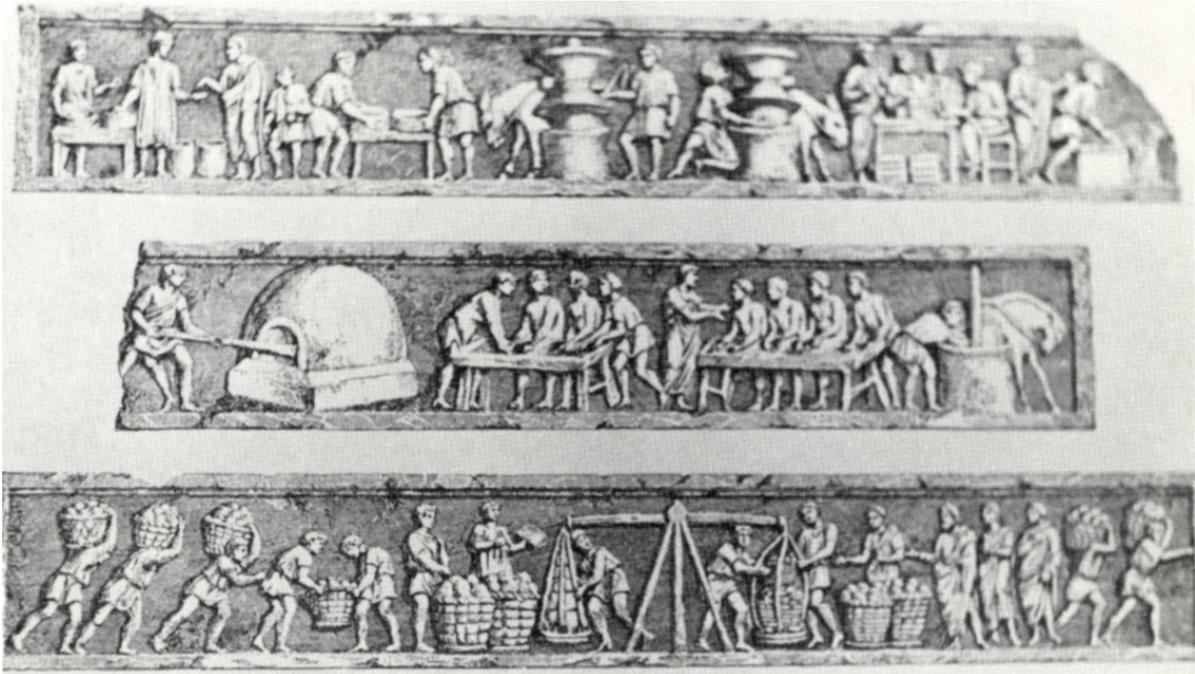
La Bottega di Modesto



Ricostruzione della Bottega di Modesto

Tomba Eurysaces

Bassorilievo della tomba di Eurysaces. Esso illustra tutte le attività che si svolgevano in un forno, dall'acquisto alla pesatura dei grani, alla molitura, l'impasto e la cottura in forno, dalla pesatura finale e la consegna dei pani.



IL PANE DI DIO

Il pane aveva un posto d'onore nel tabernacolo del tempio di Gerusalemme: "al posto d'onore vi erano il candeliere, il tavolo e i pani dell'offerta: questo posto si chiama il luogo santo" (Epistola di san Paolo agli Ebrei, IX,2).

Con Gesù il pane diventa esso stesso divino; ai tempi di Cristo solo il pane è considerato con tanto rispetto, da far sì che Egli vi identifica la sua immagine.

Il giorno dell'Ultima Cena, rendendo omaggio alla Pasqua ebraica, il giorno della festa dei pani azzimi, Gesù prende il pane, non lievitato, e annuncia ai suoi discepoli che quel pane è diventato il suo corpo.

"Gesù prese il pane, e dopo aver reso grazie a Dio, lo spezzò e lo diede ai suoi discepoli, dicendo: prendete, mangiate, questo è il mio corpo".

Gesù risorge dalla tomba, dal ventre della Terra, per rinascere a vita eterna e darsi ai suoi discepoli come *pane di vita*.

L'Ostia

Fino all'anno Mille i cattolici usarono per la comunione un pane decorato con motivi stampati con un timbro di terracotta. Poi il Papa si rese conto che il Cristo, durante la Pasqua, aveva potuto mangiare soltanto il pane azzimo, di pasta non lievitata, non fermentata. E il pane eucaristico divenne ostia, che da San Tommaso d'Aquino in poi (1250) è di farina di grano, pura, finissima e bianchissima.

Da molto tempo le ostie si fanno soprattutto nei conventi di suore.

La pasta viene modellata a caldo in uno stampo per ostie, uno stampo di ferro con un lungo manico, che veniva scaldato al fuoco o in forno. Le valve dello stampo erano incise con motivi vari. I motivi che vengono stampati sulle ostie sono molti e si sono modificati nel corso del tempo, e variano secondo i centri di produzione. Ogni convento aveva le sue preferenze e i suoi stampi in ferro. Talora le ostie portano iscritti monogrammi o simboli, quali quelli del Cristo: *X* e *P* che in greco rappresentano le prime due lettere della parola Cristo (Chi e Ro); oppure **IHS**; Alfa e Omega, la prima e l'ultima lettera dell'alfabeto greco stanno a indicare che Dio è l'inizio e la fine dell'Universo e che tutto partecipa in Lui.



Stampo per ostie

LA LEGGENDA DEL PANE

Un giorno gli dei dal cielo videro degli uomini combattere.

Gli dei, divertiti, si misero a osservare la battaglia e videro le donne e i bambini morire per la fame e le malattie.

Una notte una fanciulla, stanca della guerra, notò che in giro non c'era nessuno; approfittandone si recò di corsa in una foresta buia e fitta.

Si inginocchiò davanti ad un maestoso albero, giunse le piccole mani infreddolite e pregò:

“Dei del cielo aiutateci, donateci l'ingrediente giusto per sconfiggere la fame e riportare la pace”.

La fanciulla sperò con tutto il cuore che il suo desiderio si avverasse. Infatti gli dei ascoltarono la richiesta e così dal cielo, l'indomani, piovvero chicchi dorati che si conficcarono nel terreno e da lì spuntarono strane piante.

Il popolo, avvisato dalla dolce fanciulla, schiacciò i piccoli chicchi dorati...

Ne uscì una polvere biancastra, la impastarono con dell'acqua, e dopo aver ottenuto un impasto morbido, lo assaggiarono rimanendone delusi e schifati dal sapore.

La gente se ne andò nelle abitazioni lasciando l'impasto su una pietra col sole splendente.

La guerra stava continuando. I bambini, accompagnati dalle madri, mentre giocavano videro sul sasso abbandonato il grosso impasto che era cambiato!

Ora la strana pagnotta aveva formato sulla superficie una crosticina croccante marroncina. Dopo aver spezzato l'impasto, la fanciulla di nome Panita, lo distribuì alla gente e tutti in suo onore chiamarono l'impasto delizioso **pane**.

Dopo aver ringraziato gli dei, Panita annunciò la nuova scoperta e, grazie al pane, la guerra finì e tutti gli uomini si riappacificarono. Molti scelsero di fare i panettieri.

Proverbi

Il pane ha dato luogo a moltissimi modi di dire e a proverbi. Questo per significare l'importanza che questo alimento ha sempre avuto.

Chi va al mulino s'infarina

Il mulino non macina senz'acqua

Ogni mulino vuole la sua acqua

(Che significano che nessuno s'adopera in modo assolutamente disinteressato).

Tirare o recare l'acqua al proprio mulino

(Badare soltanto al proprio vantaggio)

Piove pane

(per indicare una pioggia benefica, provvidenziale per le colture)

Guadagnarsi il pane

(per dire guadagnarsi da vivere)

Mangiare il pane a tradimento

(cioè senza esserselo guadagnato)

Il pane della scienza

(per indicare le cognizioni che nutrono l'intelletto)

RINGRAZIAMENTI

Hanno contribuito alla realizzazione i soci del G.R.A.L.
(Gruppo Ricerche Archeostoriche del Lambro) di Biassono.

Parte delle immagini e dei testi sono stati tratti da:

- *"Il lavoro dei Contadini"* di Paul Scheuermaier, edito da Longanesi & C., Milano 1980
- *"I mulini del Lambro- Testimonianza e immagini per un recupero"* a cura del Museo Etnologico Monza e Brianza

Allestimento mostra: Aprile 2007

INDICE

INTRODUZIONE.....	3
IL PANE IERI E OGGI.....	4
LA MOLITURA.....	6
<i>La macinazione dei grani</i>	6
<i>La macina rotante</i>	7
IL MULINO	8
<i>Il mulino ad acqua</i>	8
<i>Il mulino a palmenti</i>	10
<i>Il materiale delle macine</i>	10
<i>Il mugnaio</i>	12
IL LAMBRO E I SUOI MULINI.....	13
IL MULINO FOLLETTA A BIASSONO.....	18
<i>Notizie Storiche</i>	18
<i>Descrizione</i>	19
<i>Intervista al Sig. Guido Colombo proprietario del mulino Folletta a Biassono</i> ..	20
IL FORNO	22
<i>Il forno per la cottura del pane</i>	22
IL CICLO DELLE MESSI.....	23
LA CIVILTÀ DEL PANE	25
<i>Il pane</i>	27
IL PANE NELL'ETÀ DI ROMA.....	28
<i>Pompei: il Forno di Modesto</i>	28
<i>Tomba Eurysaces</i>	30
IL PANE DI DIO.....	31
<i>L'Ostia</i>	31
LA LEGGENDA DEL PANE.....	32
<i>Proverbi</i>	33
RINGRAZIAMENTI.....	34



Pubblicazione non periodica a cura del GRAL – Marzo 2008
Gruppo Ricerche Archeostoriche
del Lambro c/o Museo Civico di Biassono "Carlo Verri"
via San Martino, 1 - I-20046 BIASSONO MI
sito: www.museobiassono.it e-mail: info@museobiassono.it

