

IL PANE DAL MEDIOEVO

La produzione del pane subì un periodo di crisi quando, all'inizio del medioevo, le invasioni dei barbari indussero molti contadini ad abbandonare i campi: i raccolti erano insufficienti e la farina scarseggiava.

Un ruolo importante fu quello dei monaci che, protetti dalle mura dei conventi, continuavano nella coltivazione dei cereali.

Con la diffusione dei feudi, riprese progressivamente la coltivazione dei campi del feudatario da parte dei contadini: questi, in cambio del proprio lavoro, ricevevano una parte del raccolto e del pane che dovevano cuocere per il proprio padrone. Il pane prodotto era molto semplice, fatto con poca farina e molta crusca, spesso sostituita anche da cereali minori.

I secoli XVII – XVIII furono caratterizzati da periodi di carestia: la farina veniva razionata e sostituita da altre sostanze come ad esempio le foglie di olmo. In Italia i contadini facevano un pane molto povero, mescolando polenta e rape grattugiate alla farina di segale, che grattugiavano e mescolavano a farina di segale.

In seguito l'evoluzione della panificazione fu assai lenta. I cambiamenti più importanti furono possibili con le nuove tecniche di macinazione e con le nuove macchine che consentivano una migliore cottura.

Durante l'Ottocento e il primo Novecento non si ebbero significativi cambiamenti. La guerra del 1915-1918 fece da sfondo agli anni del pane grigio: l'esercito consumava grandi quantità di pane che arrivava al fronte sporco e ammuffito. Solo dopo la seconda guerra mondiale la situazione del pane ritornò alla normalità.