

Claudio Rorato  
Renzo Toffoli

# La Pinza

Storia di una  
tradizione millenaria

Ronzani *numeri*



## LA PINZA



Claudio Rorato Renzo Toffoli

# La Pinza

**Storia di una tradizione millenaria**

Prefazione di  
Tommaso Tommaseo Ponzetta

Ronzani *numeri*

© 2020 Ronzani *numeri*  
Marchio editoriale di Ronzani Editore S.r.l. | Tutti i diritti riservati  
[www.ronzanieditore.it](http://www.ronzanieditore.it) | [info@ronzanieditore.it](mailto:info@ronzanieditore.it)  
ISBN 978-88-87007-71-8

# Indice

- 7 Prefazione  
*di Tommaso Tommaseo Ponzetta*
- 13 Prima parte  
**Genesi di un dolce preistorico**
- 15 La tradizione
- 19 Materia prima della Pinza.  
*Fumento? Sorgo? Mais?*
- 31 L'origine della Pinza e dei Pani dolci
- 43 Pinza e panevin
- 59 Seconda parte  
**Ricettario**
- 61 Premessa al ricettario
- 63 La Pinza
- 103 La Peta carnica
- 111 La Smegiassa o Migliaccio
- 119 La Putana vicentina
- 131 I Maccafame
- 137 Le "Pinze" di altre regioni
- 155 Le "Pinze" salate
- 167 Dolci affini alla Pinza
- 185 La cottura della Pinza
- 195 Bibliografia e ricettari





## Prefazione

di Tommaso Tommaseo Ponzetta

La ricerca storica che Claudio Rorato e Renzo Toffoli hanno condotto sulla mitica Pinza, si apre con un elogiativo richiamo ai valori della tradizione. Per la quale si intende: “Memoria di fatti e cose antiche, tramandata da racconti di vecchi a giovani, d’età in età. Onde si dice Avere o Sapere per tradizione...” (Dal *Dizionario della lingua italiana* – 1861 – di Niccolò Tommaseo, tanto per restare in famiglia!). Ma il filologo, attenendosi esclusivamente alla scienza linguistica, non va oltre e lascia ad altri rimettere in moto la forza attrattiva delle usanze e dei costumi tramandatici nel tempo. E in questo contesto il nostro pensiero spesso ci porta alla suadente, proustiana ricerca del tempo andato. Ecco allora che, tralasciando le implicazioni della semantica, si può ritenere che l’essenza della tradizione è esplicitamente contenuta nella espressione, imperativa e sentenziosa, del vecchio adagio veneto: “Pitòst de pèrder na tradiziòn l’è mejo brusàr un paese...”. E credo che qui, sul significato e sul valore “religioso” della tradizione, si possa chiudere. Nel lodevole intento di riportarci a essa Claudio Rorato e Renzo Toffoli (come dire... Ponte di Piave e Salgareda!) ci parlano, in questo loro prezioso libro, di un prodotto dolciario arcaico, la Pinza appunto, capace ancor oggi, quando tutto viene screditato, di farci apprezzare il gusto, nel senso figurativo del termine, di tramandare cose legate alla nostra terra e alla no-

stra gente. Per questo motivo possiamo dire che il libro, messo dagli Autori nella calza della Befana per noi tutti, buoni e cattivi, è un libro che fa bene al cuore.

Se tra i dolci conosciuti qualcuno mi chiedesse oggi di azzardare una graduatoria in base alla loro bontà e/o all'uso sapiente degli ingredienti, io davvero non me la sentirei di citare, tra questi, anche la Pinza. E non perché la disprezzi, anzi mi piace molto, ma solo perché mi sembrerebbe empio il comparare questo dolce magro, "vecchio" e "povero", colmo di sapori che hanno segnato e confortato il tempo della vita grama, a un qualsiasi altro dolce, ad esempio al più "giovane" e più "ricco" Tiramisù, espressione grassa dell'opulenza dei nostri giorni, gradito non solo per le sue capacità ristoratrici ma anche, come qualcuno maliziosamente sostiene, per i suoi presunti effetti afrodisiaci.

Tutt'altro significato esprime invece l'innocente Pinza, legata alla notte magica della Befana e al fuoco del panevin, rituale sacro e antico del contadino che, in quella festa lieta, elevava a Dio una sola, splendida preghiera: "Che Dio ne mande 'a sanità del Panevin!". Non veniva chiesto il superfluo, ma soltanto il necessario: la pagnotta e il vino per il nutrimento, la salute per continuare a vivere e a lavorare, ("Io la madia e la botte amo... io ridirvi non so quanto mi piace il vin d'un anno con il pan d'un giorno! - da *Grano e Vino* di Giovanni Pascoli). Ecco allora che la Pinza (nel ricettario propostoci vi è da scegliere e anche da perdersi) sembra quasi un pretesto addotto dagli Autori per evocare le immagini lontanissime di un mondo, quello rurale, che si identificava nel faticoso lavoro di ogni giorno, trasmesso con tenacia e sapienza per molti secoli, da generazione in

generazione, da quando l'uomo, abbandonata la caccia, si fece contadino. Il libro di Rorato e Toffoli acquista pertanto anche il merito di riportare alla memoria dei vecchi e alla conoscenza dei giovani una civiltà silenziosa, dimessa, come dimessa era stata tutta la sua esistenza. Va ricordato che intorno agli anni Sessanta del secolo scorso, mentre scoppiava la cosiddetta "rivoluzione industriale", qualcosa di intensamente umano, quindi anche di socialmente importante, stava scomparendo: se ne andava per sempre il mondo contadino, durato secoli. L'esistenza difficile e faticosa di quella gente dei campi, timorata di Dio e vissuta con dignità nelle angustie, emerge pienamente dalle pagine del libro, con il ricordo di simbolismi e di riti che, in ogni circostanza del calendario agricolo, denunciavano la presenza del sacro. Era il tempo delle benedizioni e dei vesperi, delle rogazioni e dei tridui, dei fioretti e dei voti. Certamente si fa difficile per noi che apparteniamo a una società laicizzata ricordare quanto quel mondo fosse segnato dalla religiosità, dai valori del cristianesimo.

Celebrando l'arcaica Pinza con manifesto rapporto di riverenza, gli Autori fanno notare, non senza ironia, come la modernità, oggi, l'abbia "manipolata" ed elevata "alla dignità di dolce nobile". Ma da questa metamorfosi che, in parte, dissacra e corrompe l'antico impasto di elementi poveri (frumento, sorgo, mais), Rorato e Toffoli non si lasciano troppo distrarre. Essi, divertendosi e divertendo, hanno voluto far conoscere al lettore anche alcuni "modi di dire", riferiti strettamente alla vecchia e cara Pinza. Detti popolari, ameni e spesso sarcastici, battute pungenti che circolavano tra la gente del paese, sul sagrato dopo la messa, in piazza

tra le bancarelle del mercato, dentro le case o nelle fumose osterie del Piave. Ahimè, per ragioni anagrafiche, io posso testimoniare di aver udito più volte, da ragazzino, alcuni di questi modi di dire riportati nel libro. E voglio qui ricordarne uno, quello che recitava: “A par ‘a pinza dei Oian”! E degli Oian (il cognome vero era Oggian, poi dialettizzato) ricordo molte storie, non solo quelle legate alla loro smisurata Pinza, alcune dolorose. Gli Oiani, così venivano chiamati, erano una famiglia di mezzadri rappresentata da sei fratelli, alcuni già avanti con gli anni, dalle loro mogli, logore dalla fatica e sfiancate dalle gravidanze, da innumerevoli figli (i “non nati” di oggi, allora nascevano sempre!) e tanti erano tra coloro i piccolini che alla sera venivano contati. Una sera ne mancò uno: fu trovato annegato nella vasca del liquame organico (“el pisarot”) dietro la stalla. Una tragedia nel clima della vita misera. Passarono molte stagioni, aprirono le fabbriche, cominciò la diaspora dalle campagne e la grande famiglia, a poco a poco, si disperso. Il vecchio Toni Oian, quello che badava ai tori, rimasto solo si rassegnò a lasciare la casa rossa nella campagna di Salgareda. Un figlio, che era andato a lavorare a Milano, lo convinse a raggiungerlo. A Milano il vecchio contadino finì in un caseggiato grigio dove arrivavano il rumore dei treni e le sirene degli stabilimenti. Passò poco tempo e una mattina Toni fu trovato morto nel suo letto. Non ricordo né l’anno né il giorno in cui questo accadde, mi piace solo immaginare che fosse una notte incantata e piena di stelle, quella dell’Epifania, che tutte le feste porta via. E si portò via anche lui. Era chiaro a tutti, tranne forse al medico, che il vecchio era morto di crepacuore: gli era mancata la Pinza! Intesa me-

taforicamente come la sua casa, il lavoro sui campi, il chiocciare delle galline, il canto del gallo, i muggiti che venivano dalla stalla. Toni era stato sradicato dalla terra (l'humus), tolto dal "suo" mondo naturale, pur talvolta amaro e ingrato. Quel mondo dimenticato, che Claudio Rorato e Renzo Toffoli, parlandoci della Pinza quale dolce identificativo di una tradizione, hanno voluto evocare in questo libro, mettendoci il cuore.





Prima parte

# **Genesi di un dolce preistorico**







## La tradizione

Il tema della Pinza affrontato in questo libro, che si vuole divulgativo, non può essere trattato a prescindere dalla tradizione nella quale si innesta. Senza un rimando alla tradizione avremmo soltanto una sterile sequenza di ricette anonime, dimentiche della loro provenienza e di come si siano evolute nella storia.

Il cibo in generale, lo vedremo più ampiamente in seguito, va molto al di là della mera funzione nutritiva: si innesta in un contesto conviviale di relazioni sociali, di cui lo spirito si alimenta; è esplosione di fantasia nei colori, nei profumi, nell'intensità con cui è preparato e offerto; richiede, inoltre, un diverso impegno nella masticazione e deglutizione. In altre parole, il cibo è parte integrante della "tradizione" e dell'identità di un popolo.

Spesso sentiamo parlare – quasi sempre in senso negativo, quando non spregiativo – di tradizione, di tradizioni, di tradizionalismi, ma che cos'è veramente la tradizione? Tradizione è, semplicemente, la trasmissione nel tempo, da una generazione a quelle successive, di memorie, notizie, testimonianze, modi di vivere, usi e costumi. In altre parole, la tradizione equivale a consegnare a coloro che verranno dopo di noi ciò che a nostra volta abbiamo ricevuto da quanti ci hanno preceduto. Non a caso, la radice del termine deriva dal verbo latino *tradere* che significa, appunto, "trasmettere, consegnare".

*Tradidi quod et accepi*, vale a dire: "Ho tramandato

ciò che a mia volta ho ricevuto”. Con questa frase l’apostolo Paolo di Tarso comunica ai cristiani di Corinto che trasmetterà loro fedelmente soltanto ciò che egli stesso ha ricevuto. Non sembri irriverente aver scomodato addirittura San Paolo per richiamare l’importanza della tradizione in un libro, che si vuole di amena lettura, su un tema quale la Pinza, ovvero un dolce antico, le cui origini si perdono nella notte dei tempi. Vorremmo soltanto sottolineare l’importanza della tradizione, non già per sterile nostalgia fine a se stessa di un passato che idealmente ci sembra migliore del tempo presente, ma perché la tradizione, qualsiasi tradizione – compresa soprattutto quella religiosa, che tanto a cuore stava all’Apostolo delle genti – ha un’importanza determinante per il presente. Lo studio della filosofia e della storia riesce a farci comprendere meglio chi siamo e da dove veniamo, ma anche la conoscenza delle tradizioni – talvolta peculiari di zone circoscritte entro pochi chilometri quadrati di territorio – ha un’importanza tutt’altro che secondaria e rappresenta un valore aggiunto nell’aiutarci a vivere con maggior consapevolezza il nostro tempo.

Per quanto riguarda il Veneto, negli ultimi anni abbiamo sentito politici, che godono di grande popolarità, affermare solennemente in nome della tradizione che bisogna insegnare il dialetto veneto nelle scuole. Bene, ottima cosa, concordiamo! Ci sia tuttavia concesso di porre due domande a questi novelli paladini della tradizione e di segnalare una constatazione. Prima domanda: quale dialetto veneto insegnare nelle scuole, dal momento che (per fare un solo esempio tra molti) nella sinistra Piave l’aiuola dell’orto dove si coltiva l’insalata

è chiamata *culièra* e a una decina di chilometri di distanza, appena passato il fiume, la stessa è denominata *gombìna*? Se vogliamo essere rispettosi della tradizione, dovremmo assumere torme di insegnanti, conoscitori iperspecializzati di un lessico che riguarda soltanto un lembo limitato di territorio.

La constatazione: poiché nelle nostre piccole realtà territoriali ci conosciamo abbastanza bene, dobbiamo amaramente rilevare che quanti propugnano l'insegnamento del dialetto nelle scuole, che sono abituati a pensare in dialetto e a tradurre estemporaneamente la parlata vernacolare in italiano, in casa parlano ai propri figli la lingua di Dante, magari orfana dei congiuntivi e priva del passato remoto, com'è tipico del dialetto veneto.

E ora la seconda domanda: anziché spendere soldi per assumere nelle scuole improbabili specialisti di dialetto veneto, sottraendo ore preziose ad altre materie, perché questi paladini del vernacolare non insegnano ai *propri* figli il particolare dialetto del luogo dove sono nati e nel quale vivono? Questo sarebbe autentico rispetto e amore per la tradizione! Ma, lo sappiamo bene, quando le questioni sfuggono a valutazioni di ordine culturale per essere assorbite dalla dialettica politica e partitica, i fumi ideologici finiscono sempre per ubriacare le analisi.

La tradizione va quindi rispettata e, soprattutto, non dobbiamo vergognarcene quasi fosse un vecchio orpello da conferire al centro di raccolta differenziata più vicino a casa. Volere a tutti i costi, per un presunto desiderio di progresso, destoricizzare tutto ciò che si è stratificato nel tempo ed è stato costruito prima di noi, significa sostenere, implicitamente, che coloro che ci hanno preceduto erano tutti *mone* (stupidi). Non è così: coloro che

ci hanno preceduto, molti secoli addietro, non erano certamente tutti *none*. Basti pensare ai tanti proverbi o alle tante lavorazioni che dipendevano dalle fasi lunari: erano vere e proprie statistiche *ante litteram*. Oggi, nelle università abbiamo facoltà di statistica in gran numero, ma non dimentichiamo che questa disciplina è figlia di secoli di attente osservazioni in fatto di climatologia, di lunazioni e maree e molto altro ancora. Erano statistiche – poi declinate in proverbi – elaborate in maniera empirica e non scientifica, come invece avviene oggi, eppure sono servite a far progredire una civiltà. Ed è altrettanto vero che noi pure dobbiamo progredire poiché, come ricordavano gli antichi maestri di spiritualità, *non progredi est regredi*: non possiamo fermarci a quello che facevano i nostri avi, sarebbe un'assurdità. Ma non possiamo nemmeno ignorare o irridere le loro tradizioni: chi verrà dopo di noi potrebbe infatti irridere le nostre!



## **Materia prima della Pinza**

*Frumento? Sorgo? Mais?*

Se chiediamo a una donna anziana qual è l'elemento base per confezionare una Pinza, che cosa ci risponderà? Quando abbiamo provato, ci ha detto: "Serve la farina di frumento, però una volta si faceva prevalentemente con la farina da polenta". Già questa risposta rivela la metamorfosi avvenuta nel tempo: oggi si fa in un modo e, ieri, in un altro. La risposta, tuttavia, rivela anche una familiarità, una stretta parentela, quasi la simbiosi che lega la Pinza al pane fatto con farina di frumento e alla polenta cucinata con farina di mais.

La Pinza che abbiamo conosciuto un tempo era un dolce costituito di elementi poveri e facilmente reperibili tra quelli in uso nella cucina contadina, e non soltanto. Oggi, invece, la vediamo elevata a dignità di dolce nobile, prodotto e commercializzato in mille varianti nelle pasticcerie o nei panifici. Sorge spontanea una domanda: la confezione della Pinza in questi esercizi commerciali ha tuttora radici nella tradizione oppure si usa quel nome per creare qualcosa di diverso? La risposta non è facile, e non intendiamo di certo ergerci a giudici del lavoro altrui. In queste poche pagine vorremmo soltanto tentare di scoprire alcuni aspetti della tradizione che, nel tempo, ha generato e trasformato la Pinza fino agli anni Cinquanta/Sessanta del Novecento, quando l'abbandono dell'agricoltura da parte delle grandi famiglie contadine e la repentina industrializzazione hanno

radicalmente modificato usi e costumi del nostro territorio, compresi quelli della tavola.

L'anziana signora da noi interpellata ci ha risposto che oggi la Pinza si prepara anche con una certa quantità di farina di frumento, mentre un tempo si confezionava quasi esclusivamente con farina di granoturco. Sappiamo, però, che la semente del mais (o granoturco) è stata introdotta in Europa solamente a partire dal XVI secolo per opera degli spagnoli, tra i primi mobilitati alla conquista dell'America: oltre all'oro, infatti, portarono in patria anche molte specie di piante e sementi ancora sconosciute nel nostro continente. La Pinza, allora, risale all'epoca in cui il mais fu introdotto in Europa? Riteniamo di no. Dobbiamo, innanzitutto, cercare di scoprire se già prima di allora venivano preparati (e, in tal caso, con quali elementi base) gli alimenti che oggi utilizzano il mais.

Prima della scoperta dell'America, i cereali di uso comune nella pianura Padana erano il frumento e il sorgo, denominato anche sorgo rosso, saggina o melica. Il sorgo assomiglia per alcuni aspetti al mais: il mais coltivato, sin dal Medio Evo, nella pianura Padana, persino nelle zone paludose. Si trattava di un cereale di livello assai inferiore sia al frumento sia al mais introdotto, come detto, a partire dal XVI secolo.

Il sorgo aveva tutte le caratteristiche di una coltura primaverile sarchiata, la cui semente era usata per l'alimentazione di galline, maiali, colombi e altri animali. Numerose testimonianze attestano che, nelle annate di carestia, il sorgo era usato anche nell'alimentazione umana. Con il macinato del sorgo, infatti, si cuoceva anche il pane: un pane considerato quanto di più misera-

bile ci fosse tra gli alimenti destinati all'uomo. Quest'asserzione si legge in una supplica che alcuni contadini del Ferrarese inoltrarono al loro Duca, Borso d'Este, a detta del quale: "Non obstante le gravezze et fatiche che loro hanno, più tosto voleno manzare del pan della melica [del sorgo] che andare per terre forastiere, pur che loro ve ne siano raccomandate". (ASFE, ASCFE, serie patrimoniale, lib. 7, n. 10, *Libro delle commissioni ducali A*, c. 4v.).

Queste opinioni non erano, tuttavia, condivise da semplici contadini illetterati: anche Giuseppe Falconi, agronomo piacentino del XVI secolo, ne professava di molto simili. Così leggiamo nel suo trattato *Nuova, vaga e dilettevole Villa*, pubblicato nel 1597:

Se lo sfortunato contadino lombardo non seminasse la sagina, o melica, ne' suoi campi gli parrebbe di non haver cavato nulla dalla sua possessione, hancorché avesse il granaio pieno di frumento e altro. Ma il contadino Siciliano, e Napolitano e Romano, non vogliono questa poltroneria per casa loro, se non per porci, e meglio starebbe grano in quel campo, che melica, degna d'esser bandita, sotto pena di galera, a chi ne fa pane schietto, perché rode le budella, come fa la polvere sua sì pestifera e cattiva. E perché questa materia è tanto odiosa, non mi estenderò a descriverne la sua coltivazione, salvo che se ne semina in marzo, in luna crescente et ad ogni tempo per far herba per bovi, ma più per mangia de' Contadini, che se ne vagliono non per far mistura per il suo pane rurale, ma di più per fare la Polentazza fino che dura la sua farina, della quale ne sono così ingordi e golosi. E per questo ne' tempi presenti ne fanno tutti grande incetta, e coltivazione, senza riguardo che consuma et immagrisce

affatto i campi, ove viene seminata con notevole danno alla povera villa. (Falconi, 1597, pp. 173-174; cfr. Messedaglia, 1924, pp. 94-95).

Al contrario, Innocenzo Malvasia e Vincenzo Tanara, agronomi emiliani del XVI e XVII secolo, ritenevano che la coltivazione del sorgo fosse preferibile a quella del frumento nei terreni che, per eccessiva umidità, davano poca produzione di quest'ultimo. (Malvasia, 1871, pp. 101-103; Tanara 1674, Lib. VI pp. 453.454).

Inoltre, la pianta del sorgo consentiva di utilizzare il pennacchio di saggina per la produzione delle scope, utili per spazzare i pavimenti grezzi in pietra o in terra battuta, quali erano nelle case contadine, nei casoni e nelle aie.

Noi stessi abbiamo ricordi ben precisi della coltivazione del sorgo: era limitata a poche piante seminate all'inizio delle file di mais, e servivano solamente a produrre la saggina necessaria a fabbricare le scope durante i filò invernali nella stalla. Il frutto del sorgo non interessava nemmeno quale alimento per galline o maiali, ai quali si preferiva di gran lunga somministrare i più generosi e nutrienti chicchi di mais.

Alla metà del Quattrocento, i duchi di Ferrara commissionarono uno studio sulla produzione di cereali nella loro Castalderia di Casaglia (Cazzola, 1982, pp. 277-278). Durante il periodo preso in esame per la ricerca (1451-1459) l'intera produzione di cereali e legumi risulta così suddivisa: frumento 53,4 per cento, orzo 8,1 per cento, avena 2,3 per cento, melica o sorgo 27,3 per cento.

Vediamo, dunque, che la produzione di frumento rap-



presentava oltre la metà di tutti i cereali coltivati. Per tale motivo, il pane prodotto con farina di frumento costituiva la norma nell'alimentazione dei contadini fino al XVI secolo, mentre si faceva ricorso al pane di sorgo solamente in tempi eccezionali, ossia nei periodi di carestia. I contadini cucinavano il pane in casa, dove erano sempre presenti gli appositi forni di cottura. Solamente dopo l'introduzione del mais si registra negli usi alimentari un cambiamento che possiamo definire epocale: poco per volta, e poi quasi del tutto, il pane fu sostituito dalla polenta. Ciò avviene principalmente nel Settentrione, dove la coltura del mais incontra la sua frontiera meridionale poco a sud del Po. Nelle regioni meridionali, dove il mais è molto meno coltivato, la polenta, che ne deriva, è perfettamente sconosciuta.

Sappiamo che il mais è stato importato in Europa dalle Americhe sulle navi degli spagnoli, ma quando è arrivato in Italia? Sembra sia stato introdotto, dapprima nel Nord Africa, poi in Turchia: è il motivo per cui in Italia assunse il nome di sorgo turco. Vero è che non tutti i ricercatori e gli storici che si sono occupati della coltivazione del mais in Italia concordano con questa ipotesi.

Luigi Messedaglia (Verona, 1874 - Arbizzano, 1956), politico italiano, senatore del Regno e docente universitario di patologia medica, è ricordato soprattutto per gli studi di agronomia. In una pubblicazione del 1923, *Per la storia del mais nella Venezia*, sostiene, argomentando le sue ricerche, che la prima regione in Italia a coltivare il mais è stata il Veneto, mentre la semente era ancora sconosciuta in Lombardia ai tempi della peste manzoniana, nel 1630. Secondo Messedaglia, che considera

Alessandro Manzoni «perfetto conoscitore della storia agraria», è significativa la descrizione che il romanziere fa di Renzo quando entra nella casetta di Tonio, dove quest'ultimo: “dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di gran saraceno”. Si trattava del “fagopiro”, che nel Seicento era, tra i cereali, uno degli ultimi arrivati. Poco dopo, Tonio “scodellò la polenta sulla tafferìa di faggio, che stava apparecchiata a riceverla: e parve una piccola luna, in un gran cerchio di vapori”.

Sebbene Manzoni scriva il romanzo tra il 1820 e il 1840 – ma la sua conoscenza storico-agraria costituisce agli occhi di Messedaglia una garanzia –, sembra evidente che attorno al 1630 il mais era ancora sconosciuto in Lombardia. Una ventina d'anni dopo la “peste manzoniana”, verso il 1640-1650, troviamo testimonianze di questa nuova coltura a Mantova, terra dei Gonzaga. Verso la fine del Seicento, il cereale delle Americhe si diffonde nel Pavese, in Toscana, in Valtellina e nelle Romagne. Solamente agli inizi del 1700 è seminato anche in Piemonte, mentre nel Sud della penisola sarà coltivato più tardi. Secondo gli studi di Messedaglia, fu dunque il Veneto a coltivare per primo il mais. Così egli scrive nella già citata pubblicazione del 1923:

La storia dell'agricoltura veneta non è ancora conosciuta completamente. Chi vorrà un giorno scriverla, dovrà occuparsi con un interessamento speciale del mais: e non negherà alla Venezia il merito singolare di avere per prima introdotto, coltivato e diffuso nei suoi campi il cereale americano, che doveva assumere tanta importanza nella economia della Nazione italiana [...] Ora è tempo che l'onorevole primato della regione nostra e dei suoi agricoltori venga proclamato.

A sostegno della sua tesi, Messedaglia porta molti documenti. In particolare, riteniamo utile far conoscere una lettera scritta nel 1556 da un nobiluomo cremonese residente a Venezia, tale Giovanni Lamo, e indirizzata al Duca di Firenze. Rinvenuta da Messedaglia, questi la cita a riprova delle proprie affermazioni. Scrive Lamo:

[...] una sorte di grano, il quale per la notabile sua multiplicatione [...] sarà di molto sollevamento a essi abitanti in ogni tempo, questo grano è molto migliore et più nutritivo che non il miglio, et rende più farina che non fa il formento, et è buono et saporoso pane, o semplice, o misturato, et composto con formento fa perfetto biscotto, fa bonissima polenta, et infine si gode in qualunque modo si voglia. Questa benedetta semenza rende anchora de molti altri comodi perché se ne cava stramazzi delicati, et paierizzi, et da far fuoco, di modo che si può dire che sia meglio e di maggior comodità che non ogni altro grano salvo che non il formento. Di questo grano si nutrono infiniti popoli nelle Indie, et è nominato Mahyz, dello quale si dice che quelli popoli cavano anco una certa bevanda. Di questo si può mantenere anchora li cavalli perché ultra che voluntiera lo mangiano, ogni pocha quantità basta per tenerli gagliardi, et ogni altro animale lo mangia voluntieri et a niuno nuoce.

Dalla lettera possiamo desumere che Lamo, sebbene visse a Venezia, ebbe sicuramente modo di visitare anche la terraferma e di conoscere bene, per come lo descrive nei particolari, il mais.

Un aspetto che balza all'occhio di chi, come noi, è di estrazione contadina, è l'uso delle brattee che avvolgevano la pannocchia: uso adottato sin dalla seconda

metà del Cinquecento per riempire i pagliericci dei letti. Prima di allora, i pagliericci, da noi denominati *pajoni*, venivano riempiti con la paglia ricavata dalla mietitura del frumento, come rivela la stessa radice del nome: in seguito, i contadini veneti usarono allo scopo, e in ampia misura, le brattee sino alla prima metà del Novecento. Sempre dalla lettera di Lamo, si desume che il mais non era destinato solamente all'alimentazione umana, ma anche degli animali. A luglio, per esempio, quando il granoturco concludeva la crescita con il fiorire del pennacchio (*penàz*), la pianta veniva tagliata circa un metro sotto il pennacchio e, appena recisa, la si dava in pasto ai bovini. Per poter usare più a lungo questi tranci di canne prima che essiccassero, li si riponeva, opportunamente legati in fasci e ben pigiati, dentro ai silos dove non circolava aria. Così stipati, subivano una sorta di fermentazione (da cui il nome del prodotto "insilato") e potevano servire quale alimento per il bestiame anche durante l'inverno. Non possiamo dimenticare, infine, che le canne del cereale, opportunamente tagliate ed essiccate, servivano da lettiera per le mucche.

La coltivazione del mais era dunque importante, non soltanto quale prezioso alimento per l'uomo, ma anche come prodotto destinato a molteplici usi per i bovini della stalla e gli animali da cortile. Secondo Agostino Fapanni (Albaredo, 1778 – Martellago, 1861), agronomo e storico italiano del territorio veneto, il mais comincia a essere menzionato nei documenti contabili agricoli a partire dalla seconda metà del Cinquecento.

Giovanni Battista Barpo, prete bellunese vissuto tra il 1584 e il 1649, che alternò l'attività ecclesiastica a studi e ricerche sulle discipline agricole, sostiene che

la coltivazione del granoturco fu introdotta nel Bellunese verso il 1590 a opera di Odorino Piloni, mentre la coltivazione estensiva si deve a Benedetto Miari. Infatti, Barpo afferma che l'arrivo del granoturco nel Bellunese sarebbe stato vano se Miari non ne avesse per primo sperimentato la semina e seguito la crescita, diffondendo tale pratica tra i contadini.

Per quanto riguarda la Marca Trevigiana, l'abate Luigi Bailo, rigoroso cultore di storia locale, indica nel suo studio *La introduzione del sorgo turco nel Trivigiano* l'anno 1592 quale prima data certa (rinvenuta nei documenti da lui consultati) in cui il mais fu introdotto nel nostro territorio accanto ai prodotti agricoli tradizionalmente coltivati sino ad allora. L'abate riporta che il ricavato della vendita di granoturco entra nei cespiti dei monasteri e delle affittanze fin dagli ultimi anni del secolo XVI.

Diversi nomi erano in uso, nelle nostre zone, per indicare il mais. Dal generico *formenton*, termine con cui si indicava anche il grano saraceno, al *sorgo turco*, che nella sinistra Piave diventava *soturco*. Ricorda ancora Messedaglia:

*Sorgo turco, grano turco*: denominazione del mais, che forse è, in origine, veneta. Perché *turco*? Le ipotesi non sono mancate. Ma la verità, secondo me è questa: il popolo [...] diceva volentieri turco per forestiero: e turco chiamò il grano, forestiero, la cui pianta assomiglia alquanto a quella del sorgo. Il sorgo era conosciutissimo: e il popolo quando ebbe notizia diretta, *de visu*, del mais, parlò senz'altro di sorgo turco. Analogamente, i fagioli veri, di provenienza americana, da non confondersi con i fagioli degli antichi (che sono i nostri fagioli dell'oc-

chio), furono volgarmente chiamati, nella seconda metà del secolo XVI, turchi.

Non possiamo tuttavia terminare questo breve capitolo, dedicato alle origini della coltivazione del mais nel nostro territorio, senza ricordare la più clamorosa delle conseguenze che la sostituzione dei vari tipi di pane con la polenta portò tra le popolazioni contadine: vale a dire, l'insorgere della pellagra. In Italia, la malattia fu estremamente diffusa fra il XVII e il XIX secolo e interessò esclusivamente le zone settentrionali del Paese. La malattia fu definitivamente sconfitta soltanto nella seconda metà del Novecento.

Il termine pellagra appare per la prima volta nel 1771 in un libro del medico Francesco Frapolli, pubblicato a Milano. Il termine, mutuato dal dialetto lombardo, evocava l'aspetto della pelle ruvida (pelle-agra), caratteristico di chi aveva contratto la malattia. Un importante contributo alla conoscenza della pellagra lo si deve, nel XVIII secolo, al medico Gaetano Strambio: autore di tre trattati sulla materia, Strambio descrisse la sintomatologia della pellagra e ne escluse l'eziologia infettiva; riteneva tuttavia, erroneamente, che la malattia fosse ereditaria.

Alla fine del Settecento fu proprio l'Italia il paese più colpito, tanto che iniziarono a darsi anche interventi pubblici per risolvere il problema: nel 1776, il governo della Repubblica di Venezia ne individua la causa nei "sorghhi immaturi e guasti" ripescati dai terreni alluvionati. Giuseppe II d'Asburgo fonda a Legnano, nel 1784, il primo ospedale per malati di pellagra. Tra il 1804 e il 1805, il governo austriaco, che allora governava que-

ste regioni d'Italia, condusse un'inchiesta sulla pellagra nelle province di Treviso e Padova, concludendo che la malattia non era né contagiosa né ereditaria, ma dipendeva «dall'abuso dell'alimento vegetabile, in particolare del granturco».

Va evidenziato che i contadini della zona, che avevano abbandonato il pane in favore della polenta e non avevano altre possibilità di nutrirsi, consumavano fino a due o tre chili di polenta al giorno. Dopo l'Unità d'Italia, un'inchiesta, promossa dalla Direzione di Agricoltura nel 1878, contò 97.855 casi di pellagra in quaranta province dello Stato, con picchi nel Veneto, dove risultava malato il 30 per cento dei contadini. Nel 1881, il governo mise in atto i primi provvedimenti per contrastare la malattia, finanziando la costruzione sia di essiccatoi per la stagionatura artificiale del mais sia di cucine che aiutassero i contadini a migliorare le abitudini alimentari.

A poco a poco, si individuarono le cause precise della malattia. Il medico Luigi Sacchi confermò che si diffondeva là dove l'alimentazione era troppo povera e basata esclusivamente sul mais. La prima legge specifica per arginare la pellagra risale al periodo giolittiano, quando il governo s'impegnò a incrementare il benessere della popolazione e, nel 1902, rese obbligatoria la denuncia dei casi accertati. Dopo il 1910, i casi non superarono mai i duemila all'anno, essendo migliorata la qualità della vita in campagna ed essendo diminuito il numero di contadini, in seguito alla prima industrializzazione. Il Veneto rimase comunque ancora in testa alla classifica per il numero di malati, e qui la pellagra continuerà a essere presente anche dopo che sarà scomparsa in tutto il resto d'Italia.

Nel Novecento, la ricerca sulla pellagra fece grandi progressi, e se ne chiarirono definitivamente le cause: il problema non era semplicemente legato al consumo eccessivo di mais, ma anche e soprattutto a un'alimentazione carente e squilibrata, alla quale mancavano determinati alimenti fondamentali, in particolare quelli ricchi di proteine e vitamine. Oggi, sappiamo che il mais è un alimento incompleto dal punto di vista nutrizionale, soprattutto in fatto di vitamine e aminoacidi: non è di per sé dannoso, purché sia integrato con quanto gli manca.

Oggi, grazie all'infinita, variegata scelta di cibi che abbondano sulle nostre tavole – soprattutto nei ristoranti e nelle sagre paesane – non corriamo più alcun pericolo di contrarre la pellagra!





## L'origine della Pinza e dei pani dolci

Iniziando le nostre ricerche sulla Pinza, l'unico elemento che non ci ha lasciato alcun dubbio è l'assoluta eterogeneità del dolce rusticano. Come già abbiamo constatato, esistono differenze storiche (legate esclusivamente alla possibilità di reperire la materia prima) e geografiche – sicuramente le più numerose – che caratterizzano, al pari dei dialetti, l'identità di un luogo, talvolta di un'area geografica molto circoscritta. Esiste, poi, tutta una varietà di pani dolci la cui preparazione è simile a quella della Pinza, e viceversa.

Prima di ogni altra valutazione, cerchiamo di scoprire la più antica testimonianza scritta di notizie o semplici accenni alle farine cereali impastate con acqua, quindi cotte su pietre roventi, come avviene nel caso della Pinza e come argomentaremo con una certa "generosità". Questa remota testimonianza la troviamo nella Bibbia, precisamente nel primo Libro dei Re, redatto, secondo gli studiosi, attorno al VI sec. a. C. Il brano evoca il risveglio dal sonno del profeta Elia: "Egli guardò e vide vicino alla sua testa una focaccia cotta su pietre roventi e un orcio d'acqua" (1 Re, 19, 6).

Altre testimonianze di analoghi modi di cottura, e delle farine usate, le troviamo presso due grandi civiltà che ci hanno preceduto: la civiltà greca e quella di Roma. Nel preparare il pane (se così vogliamo impropriamente definire l'alimento che cuocivano), i Greci usavano l'orzo, ce-

In questo prezioso libro, Claudio Rorato e Renzo Toffoli, studiosi di cultura materiale, raccontano la storia di un prodotto dolciario arcaico, oggi elevato alla dignità di dolce nobile: la Pinza, la cui nascita è legata alla notte magica della Befana e al fuoco del panevin, rituale sacro e antico del contadino. Restituiscono, così, anche alla conoscenza dei giovani una civiltà intensamente umana, apparentemente scomparsa e, invece, ancora ricchissima, capace di trasmettere il gusto speciale delle cose legate alle nostre terre.

Gli autori offrono un ampio ricettario, quanto mai ricco e variato nonché 'praticabile'. Ma, divertendosi e divertendo, fanno conoscere al lettore anche tanti "modi di dire", riferiti alla vecchia, cara Pinza: detti popolari, ameni e spesso sarcastici, che circolavano tra la gente del paese, in piazza tra le bancarelle del mercato, dentro le fumose osterie. Battute tutt'ora pungenti e capaci di strappare una bella risata.

Non ultimo pregio del libro sono le bellissime immagini dei camini su cui la Pinza era fatta cuocere sotto la cenere e le braci oppure nelle campane di terracotta. Uno squarcio affascinante sul mondo di ieri, che possiamo pienamente gustare ancora oggi.

ISBN: 978-88-87007-71-8



9 788887 007718

Euro 16