

## PANE E PANETTIERI IN ASSISI DEL MEDIOEVO

(Pubblicato su bollettino quadrimestrale "Il Subasio" di Assisi n. 3/17, dic. 2009 e su Settimanale "Arte Bianca" della Federazione Italiana Panificatori di Padova del 20 set. 2010)

Chi è che, come quelli della Parte de Sopra e della mia età, non ricorda il forno degli Ottaviani, lungo via S. Rufino, posto in un cortile proprio di fronte all'arco della Piazzetta delle Erbe ? Quante volte da ragazzo, il sabato e a volte la domenica mattina, sono andato a portare a cuocere al forno delle leccornie preparate da mia madre ed in particolare l'oca arrosto con le patate, che era una delle passioni culinarie di mio padre ! Ma per me, allora ragazzo, quella lunga passeggiata era anche l'occasione per arrivare fino in "Piazza", presso il negozio di "Rosetta", dove, ad una certa ora del mattino, si sfornava il pane fresco. Per me quello era il momento per una sana merenda con una fragrante rosetta di "Rosetta", che provvedevo a guarnire quattro o cinque porte più in basso con due belle fette di mortadella al pistacchio presso la pizzereria di "Emilio". Ma per restare in tema di forni e di panetterie, chi non ricorda i buoni gelati ed i buoni pasticcini che si potevano acquistare presso il bar di "Gaetano" sul Corso e che provenivano dall'altro forno della città, quello della "Parte de Sotto", gestito da Raniero Fabbri ed i Bolletta ?

Ebbene, spinto da questi sapidi ricordi della mia giovinezza, mi sono riproposto di prendere in esame il mestiere del panettiere, una professione antica come il mondo, con alcuni riferimenti specifici alle notizie relative al periodo di Assisi medievale.

L'esame della "Documentazione di Vita Assisana" del Cenci (**CESARE CENCI O. F. M., Documentazione di vita Assisana 1300 - 1530**, Voll. 3, Grottaferrata, 1974) ci consente di estrapolare alcune informazioni interessanti sul pane ed i panettieri di Assisi nel Medioevo.

Il mestiere del panettiere nel Medioevo si confondeva spesso con quello del fornaio ed i due mestieri, decisamente importanti nella vita sociale cittadina, erano riuniti in una sola corporazione quella dei fornai (che comprendeva anche i molinai) come nello Statuto del 1469 alla Rubrica XXVI. In un documento del 1309 (23 ottobre), nel quale si discute di concedere dei donativi a dei conventi, compare il nome di **Guidus domini Salvini**, che è il capo della Corporazione dei Fornai di Assisi, il quale si era riunito in assemblea insieme ai capi delle Corporazioni "sartorum, notariorum, medicorum, guarnellariorum (guarnellai ossia bambagiai), beccariorum (macellai), mulariorum (mulattieri), bovariorum (bovari), barbariorum (barbieri), e dei magistrorum lapidum (scalpellini e artigiani della pietra)"<sup>1</sup>.

Ma quale era il nome che era attribuito al panettiere nell'Assisi medievale? I documenti ci forniscono, oltre al termine *fornarius*, almeno tre denominazioni: *panaterius* o panatiere, *pistor* e *panifaculus*.

Che il mestiere si confondesse con quello del fornaio e del molinaio lo evidenziano diversi atti come, ad esempio, nel 1423 (7 marzo) dove si parla della composizione di

una disputa fra due fornai che avevano litigato, perché entrambi volevano cuocere il pane prima dell'altro (*coquere prius*). In due documenti del 1526 e scopriamo che il 6 gennaio un certo **mastro Cristofano** lavora alla macina del molino del grano e il **panatiere Marcantonio** riceve dal convento di S. Francesco (9 giugno) il pagamento per la vendita di una stamegna (setaccio per farina), segno evidente che, ancora a quel tempo, il *panaterius* preparava in casa il suo prodotto, partendo direttamente dalla materia prima, il grano (o altri cereali), mentre in un altro documento del 21 novembre 1483 viene menzionato un **Francesco Bovi** che, nello stesso giorno, scrive "*me partì de Geronimo mio padre ed a 24 novembre comenzai a fare il pane de una soma de farina feci macinare*".

Indubbiamente il mestiere del panettiere doveva essere sufficientemente ben remunerato, anche se il Comune ogni tanto, vigilando sui prezzi, è costretto ad emettere delle ordinanze per calmierare il prodotto. Infatti, nel 1514 (21 agosto), **Piergentile degli Adriani da Sassoferrato**, podestà del momento, emette un bando con il quale impone ai *pistores* ed ai *panifaculi* di vendere quattro libbre di pane al bolognino. Ciò non toglie che se i *pistores* non diventano maggiorenti della città, fanno abbastanza soldi per accasarsi onorevolmente, come è il caso di un *panifaculus* che, il 13 dicembre del 1502, stipula un contratto di matrimonio con domina **Nicolosa di Narciso di Serafino dei Mariani di Assisi**, una delle famiglie in vista della città.

Per quanto riguarda i forni della città ce ne dovevano essere diversi, fra cui uno anche nel Sacro Convento (un documento del 1507 - 20 gennaio - riporta il pagamento del convento medesimo al suo *pistor*).

Ma nei documenti viene citato spesso il **Forno della Chiesa di S. Chiara**, posto nei pressi della Portella di S. Chiara (Arco dei Pucci, luogo animato e di frequenti risse, come quella del 24 dicembre 1512), dove il comune fa cuocere porchette e pane da distribuire al popolo in occasione di feste significative.

Vediamo ora quali erano i tipi di pane comunemente preparati nella città serafica. Accanto al **pane "nero"** - che era l'alimento comune del popolo (ossia il pane di farina integrale di altri cereali meno pregiati, diversi dal grano come il farro, la spelta, la segale etc., ricco di crusca), ma anche quello dei carcerati (nel 1514 - 15 giugno - viene stabilito che frate Valentino e frate Simone, rei di furti nel Sacro Convento vengano messi in carcere perpetuo a pane ed acqua) - esistevano numerosi altri tipi di pane.

Innanzitutto il "**panis albus**", per contrapposizione a quello nero comune, detto anche "*panem optimum*" (di sola farina di grano più raffinata) ed in altri documenti "**pane bianco**", che veniva utilizzato per particolari ricorrenze.

Di fatto in un atto del 1388 (8 agosto) risulta il resoconto delle spese fatte per il periodo della visita del ministro generale dei francescani dove, fra "dieci polli, un ariete, ... pinocchiate, pere, arance, acquavite, gengembro (zenzero), cinnamomo, pesci e vino rosso", compare anche il *panis albus*. Ma, nel 1411 (3 aprile), risulta un pagamento di un rasero (o rasenga equivalente a circa 70 chili) di frumento per fare il

*panem optimum* per il Giovedì Santo e nel 1514 (16 giugno) viene acquistato del pane bianco per il Padre generale dei francescani.

Ma ad Assisi esisteva anche il *panis buffectus* (lievitato, soffice e di qualità sopraffina), che viene offerto nel 1508 (13 agosto) al *magister Baldassarre* teutonico; il "*panis casiatu*s" (col cacao) o pancaciato, che era molto amato dalla gente.

In due documenti - rispettivamente del 1540 (1 novembre) e 1541 (28 ottobre) - si dice che il pancaciato veniva confezionato con l'aggiunta di "casio, nuce e zafarano" (1540) e che (1541) furono acquistati "due rasenghe di nocie, sei libbre di sale, un'oncia ed un quarto di zafarano e 15 libbre di casio per le pancasiati".

Per gli avvenimenti speciali e le grandi ricorrenze si aveva l'abitudine di confezionare e distribuire al popolo un pane più prelibato, quello "dolce". Ecco dunque che troviamo nei documenti il "*panis melatus*" o "*mellitus*" per la cui composizione entrano il miele e le spezie (*pro faciendum dictis panibus mielatis*: 1487, 20 dicembre); il "*panis çucari* o *çucchari* o *zuchari* o *zuccari*" (che costava un bolognino all'oncia nel 1436 - 21 ottobre - e che veniva offerto in dono a personaggi importanti durante le loro visite in città (al *magister Paolo Mercedis* nel 1449 (13 dicembre); al *magister Ugolino di Cola* nel 1459 (23 novembre); a frà *Iacopo della Marca* nel 1468 (30 giugno) e nel 1471 (17 dicembre).

**Massimo Iacopi**

## Note

<sup>1</sup> Nel 1469, secondo lo Statuto cittadino (rubrica 26), (quindi 160 anni dopo la riunione del 29 ottobre 1309, le corporazioni artigiane in Assisi risultano essere le seguenti: mercanti, notai, calzolari, medici e speziali, mercanti, lanari, macellai, tavernieri, scalpellini (*magistri lapidum*), falegnami (*magistri lapidum*) bambagiari (o guarnellari), fabbri, bovani, fornai, mulattieri, barbieri, sarti, vasai, pizzicagnoli.