

## **Pani: dal campo al forno**

### **Premessa**

Il pane - cibo antico, comune e basilare della nostra cultura alimentare con valenze e funzioni simboliche di grande intensità – pare, oggi, nella prospettiva di una alimentazione sostenibile e consapevole e nell’interazione tra locale/globale, ritornato al centro dell’interesse. Si ricercano antichi semi, si ri-scoprono cereali dimenticati e di altre culture, si mettono in discussione coltivazione e panificazione industriali in favore di un ritorno a metodi tradizionali. Expo 2015 *Nutrire il pianeta, energia per la vita* dedica una sezione espositiva ai cereali, che nel titolo - “vecchie e nuove colture” - ben sintetizza la compresenza di tradizione e innovazione nella cura di queste piante, fondamentali nella dieta della maggioranza della popolazione mondiale. Dato, quest’ultimo, espresso anche nell’allestimento dello spazio espositivo, dove immagini di vari tipi di pane sono state utilizzate per creare colonne simbolo della “base alimentare della vita”, le quali si innalzano sotto la copertura del *cluster* a forma di cappa di un grande camino<sup>1</sup>.

Dunque, un tema vasto e complesso, che qui è affrontato da una specifica angolatura, avendo come obiettivo quello di individuare gli elementi principali della produzione e del consumo di pane tra presente e passato prossimo nel territorio di riferimento del MEAB. Lo studio si inserisce nella rassegna “Voce, gesti, culture” del museo, che quest’anno, in linea con Expo, è dedicato in modo specifico all’alimentazione.

L’indagine si è sviluppata grazie, soprattutto, alle fonti orali e a quelle materiali, integrate dalle poche fonti scritte disponibili.

Diverse persone mi hanno parlato di pratiche, conoscenze, riflessioni come pure di sentimenti e emozioni riguardanti la preparazione, l’acquisto e il consumo di pane e, a volte, nel contempo, mi hanno mostrato ambienti, strumenti, materiali di lavoro e fotografie, rendendo così ancor più efficaci e significative le loro parole. L’argomento pane è risultato quindi particolarmente coinvolgente sia per chi narrava sia per chi ascoltava. Infatti, spesso, il racconto assumeva toni quasi fiabeschi, andando oltre gli aspetti oggettivi e tecnico/professionali per toccare corde più personali e intime. E questo pur rimanendo sempre nell’ambito della cultura materiale, delle cose concrete, del saper fare: senza cadere nella facile retorica della sacralità del pane e senza coinvolgere gli aspetti più astratti, simbolici, religiosi, che, pur essendo presenti, sono rimasti per lo più nascosti.

Il numero dei testimoni, piuttosto limitato, non ha permesso di evidenziare delle costanti di carattere generale, tuttavia ciascuna fonte presa per se stessa, cioè come esempio di vita vissuta, appare illuminante su determinati aspetti dell’universo pane<sup>2</sup>. Del resto, questo

---

<sup>1</sup> Dal sito internet <http://www.expo2015.org/it/esplora/cluster/cereali-e-tuberi>, consultato il 17.9.2015; si veda anche Soglio E., *Dal mais al sorgo: ecco la valle dei cereali*, in “Corriere della Sera” del 13.6.2015, p. 4.

<sup>2</sup> L’elenco dei testimoni con i dati essenziali sul loro contributo è riportato in appendice. Ringrazio di cuore tutti i testimoni per la loro partecipazione a questo studio, che si è rivelata indispensabile e “buona come il pane”. Sono grata a tutte le persone che hanno contribuito in varie forme al lavoro,

studio, in quanto primo approccio all'argomento, non ha la pretesa di essere né organico né esaustivo. Vorrebbe invece fornire dei materiali ed indicare delle piste per ulteriori ricerche, approfondimenti e riflessioni.

## **Per cominciare**

Una prima analisi di alcuni dei più importanti nuclei tematici intorno a cui si sono condensate le testimonianze - la figura del prestinaio, il primo impasto da cui ha origine il pane, il forno - mi pare possa essere un modo piacevole e al tempo stesso efficace per introdurci nella ricerca.

Come poche altre categorie di lavoratori, i *prestinée* [prestinaï / panettieri / fornai] potrebbero essere considerati degli uomini invisibili. Iniziano, infatti, la loro attività nel cuore della notte e terminano verso mezzogiorno, riposano nel pomeriggio e vanno a dormire subito dopo cena. Essi hanno dunque un ritmo sonno/veglia particolare, al di fuori della norma; ma, da quanto ho avuto modo di capire, non ne soffrono. Da 55 anni, cioè da quando ha iniziato a lavorare nel panificio di famiglia a Sirone, Luigi Cattaneo dorme per circa sei ore, divise a metà tra pomeriggio e sera, e non ha nemmeno bisogno della sveglia per alzarsi. Sostiene che si tratta solo di una questione di abitudine. Anche se pensionato, Luigi Terraneo continua ad alzarsi molto presto, alle ore 4,30, perché ha bisogno di “vedere la mattina”.

All'alba, ancora oggi, il pane è pronto per la vendita. A Sirone, la panetteria della famiglia Cattaneo apre alle ore 5,30, offrendo un importante servizio e un'occasione di incontro ai lavoratori notturni e ai turnisti, come pure a tutti quelli che hanno abitudini mattiniere. Nel negozio del padre di Mariangela Biella, che si trovava a Calco sulla strada statale, i pescatori dilettanti, che arrivavano in bicicletta o in moto dal Milanese ancora prima dell'apertura, bussavano alla porte del prestino per acquistare il pane appena sfornato. Nessuno era mandato indietro a mani vuote: per i pescatori il padre della testimone preparava un “francese” speciale di forma rotonda con sapore e profumo particolari.

Inoltre, fino a non molti decenni fa, i prestinaï lavoravano senza interruzioni durante tutto l'arco dell'anno: non godevano né di riposo domenicale e per altre festività né di ferie. Gli unici giorni di vacanza erano il Primo Maggio e S. Stefano – perfino a Natale lavorano, oltretutto con maggior intensità per soddisfare una richiesta di pane superiore a quella ordinaria, dei cui motivi si dirà in seguito. Mariangela Biella ricorda che solo in quelle due feste, lei e i suoi fratelli potevano godere della compagnia del padre per tutto il giorno. Per tutto il resto dell'anno non pranzavano mai con lui, lo vedevano sporadicamente nel pomeriggio; tutta la famiglia si ritrovava, invece, a cena, anche se in quell'occasione il padre si alzava spesso da tavola per andare nel prestino a controllare il procedere della panificazione. Significativa, in proposito, pure la scelta del Primo Maggio (1965), da parte di Luigi Terraneo, quale data del proprio matrimonio.

La panificazione non poteva essere fermata nemmeno per gravi motivi come un lutto familiare. Ermenegildo Gasperini, garzone di un prestinaio a Moiana di Merone

---

in particolare a Massimo Pirovano, direttore del MEAB, per aver organizzato, indirizzato e seguito la ricerca.

negli anni '50, racconta che il titolare dell'attività, *ul sciùr Antonio*, morì improvvisamente e che il figlio, *ul sciùr Luigi*, pur essendo sconvolto dalla perdita, proseguì il lavoro: “piangeva mentre continuava a infornare e sfornare”. Anche Mariangela Biella ricorda che, se i garzoni della panetteria si ammalavano, i suoi fratelli li dovevano sostituire in quanto “c’era una grande consapevolezza dell’importanza del pane e del fatto che quel processo non potesse essere arrestato”.

Il punto di partenza per fare il pane è la biga, il preimpasto con farina, acqua e lievito<sup>3</sup>, che va preparato il giorno precedente l’infornata perché possa lievitare molto a lungo. “Biga”: un vocabolo tecnico poco conosciuto, che non contiene alcun richiamo al pane; esplicito è invece il corrispondente termine dialettale: *levàa* o *lievito* in Brianza - ma anche *lievitino* o *crescente* in Liguria, *criscite* nel Napoletano - che significa ciò che si leva, ciò che cresce. In proposito mi pare particolarmente significativo quanto scrive lo storico e antropologo Piero Camporesi, nell’analizzare l’uso cerimoniale dell’alimentazione nei riti di passaggio dell’Emilia e della Romagna preindustriali. Riferendosi proprio al processo di lievitazione, paragona, infatti, un particolare pane, preparato subito dopo la morte di una persona, ad un “sole miniaturizzato”, in quanto, “[...] lievita e si gonfia (sincronizzato col levarsi e col salire in alto del sole) [...]. Immagine di fecondità, simbolo di parto, di nuove vite che sostituiranno quelle «mietute» [...]”. Tutto ciò nell’ambito di una cultura contadina che pensa gli uomini e i vegetali in stretta simbiosi nell’alternarsi ciclico stagionale di morte e rinascita<sup>4</sup>.

I nostri testimoni, pur non azzardando metafore, tanto meno interpretazioni, parlano tuttavia de *ul levà* con espressioni riservate ad un essere dotato di sensibilità. Mariangela Biella così ne riassume l’idea primaria, condivisa da tutti i testimoni che hanno esperienza di panificazione: “E’ una cosa viva, che va conosciuta e rispettata con le sue esigenze molto precise a seconda del tempo, della temperatura, dell’umidità, delle correnti d’aria...”. La moglie di Luigi Terraneo, che è stata anche sua collaboratrice, specifica, ad esempio, che, l’impasto “soffre per il temporale”. Ma pure il pane pronto per essere infornato è sempre in una fase delicata, tanto che, ricorda Gildo Gasperini, se necessario, come nel caso del “francese”, era tagliato in superficie solo poco prima di essere infornato per non fargli subire “la sofferenza del taglio”, cioè per non interrompere bruscamente la lievitazione.

Il fornaio di un tempo ‘accudiva’ (termine usato nell’ottica di quanto detto sopra) gli impasti e i pani, basandosi quasi esclusivamente sulle sue capacità e sulla sua esperienza. Diversamente da oggi, in cui la tecnologia è entrata ampiamente anche in prestini artigianali, l’uso delle macchine era molto limitato e spesso il corpo era l’unica unità di misura: con la pelle, ad esempio, si sentiva la temperatura dell’acqua, con la mano si spezzava l’impasto in parti dello stesso peso, con la vista e l’odorato si controllava la cottura. Gildo, ripensando alla sua esperienza, specifica che “ogni prestinaio fa il proprio pane, diverso da quello di un altro, ci metti del tuo, *l’è la manina che cünta*”. Nonostante ciò, l’artigiano aveva l’idea che la ‘vita’ del pane fosse dipendente solo in parte dalla sua

---

<sup>3</sup> Dalle testimonianze raccolte si deduce che, dagli anni '50 in poi, nella panificazione artigianale si usa il lievito di birra; in precedenza si impiegavano lievito di birra e una piccola quantità di pasta madre (impasto di acqua e farina fermentato naturalmente); ancora più indietro nel tempo l’unico lievito era la pasta madre. Attualmente la pasta madre è indispensabile per la produzione di alcuni dolci, come il panettone e la colomba pasquale.

<sup>4</sup> Camporesi P., *Alimentazione folklore società*, Pratiche Editrice, Parma 1980. Si veda in particolare il saggio *Il pane e la morte. Alimentazione e rituali agrari*, pp. 17-65, citazione p. 33.

azione. Idea deducibile pure da questa affermazione di Luigi Terraneo: “il pane viene buono buono quando nevica” e ben messa a fuoco dalla seguente espressione “*a fa ul prestinée s’è sübet imparà e s’è sübet disimparà*”, che il padre di Letizia Manzoni, prestinaio di Ravellino di Colle Brianza, era solito pronunciare.

Il forno è la ‘macchina’ fondamentale per qualsiasi tipo di panificazione. E’ anche l’attrezzatura più costosa tra quelle per la panificazione artigianale, richiede un investimento notevole. Nel prestino dei Cattaneo, in cento e più anni di storia (gestito dal 1914) si sono susseguiti ‘solo’ tre forni.

Un tempo, all’incirca fino alla metà degli anni ’50, anche quello del prestinaio, come quelli domestici, funzionava a legna, che era bruciata in un angolo della stessa camera destinata alla cottura del pane. Raggiunta la temperatura, infatti, si toglieva la cenere con uno straccio bagnato e si infornava. Luigi Cattaneo ricorda che la pulizia non era mai completa, nonostante ciò, aggiunge, “non è mai morto nessuno”. In seguito il forno a legna venne sostituito con quello a carbone (poi gasolio) con due camere separate: una per la combustione e una per la cottura<sup>5</sup>. Quest’ultimo era una struttura imponente di cemento e mattoni refrattari - occupava un intero locale - costruita sul posto con un lavoro di parecchi giorni. Il più diffuso era prodotto dalla ditta Monziani. Richiedeva due ore di preparazione per raggiungere la giusta temperatura (200°/220°), ma anche dopo essere stato spento non scendeva mai sotto i 160°. Così, oltre a scaldare tutto l’edificio in cui era costruito, nel pomeriggio era ‘prestato’ alle clienti per un uso quasi privato. Le donne vi portavano cibi che necessitavano di tempi lunghi di cottura come *biedràav* [barbabietole] e castagne ‘bianche’, ma anche torte e biscotti, lasciando in cambio del servizio un assaggio degli alimenti cotti. Luigi Cattaneo racconta che, nel prestino di sua proprietà, questo secondo forno venne demolito nel 1998 per essere sostituito con l’attuale, elettrico, e che il ‘cuore’ del forno, raggiunto dopo quindici giorni di lavoro, era ancora caldo. Ma anche il forno a legna era generoso. Forniva, infatti, la brace per gli scaldini e la cenere per la concimazione dei campi.

Ascoltando le parole dei testimoni, non è difficile immaginare i ‘vecchi’ forni come i giganti buoni delle fiabe. La loro generosità, però, era condizionata dalle cure e dalle attenzioni che ricevevano dal fornaio. Infatti, a differenza degli attuali - elettrici a gestione computerizzata con regolazione automatica di temperatura, umidità e tempi per ogni specifica cottura - era necessario, se a legna o a carbone, alimentarli costantemente - Luigi Terraneo ricorda la fatica nel trasportare il carbone dalla cantina al forno -, portarli gradualmente alla giusta temperatura, mantenere a lungo la stessa gradazione, regolare l’umidità tirando una catena che apriva una serranda, pulirli... Anche infornare richiedeva grande abilità. Innanzitutto bisognava saper maneggiare una pala, detta spadino o spadina, lunga, stretta, sottile e flessibile, muovendola in modo particolare, affinché tutti i pani si disponessero contemporaneamente e in ordine nel forno. Operazione, questa, non facile da apprendere. Inoltre, dati i tempi brevi di cottura, il lavoro era “a ciclo continuo” - come ricorda Gildo Gasperini - e quindi era richiesta la presenza costante del fornaio davanti alla sua macchina. Uno strumento che nei miti e nelle fiabe è collegato ai riti della metallurgia, - tecnica che, grazie al fuoco, fonde la materia grezza per poi dare ad essa una forma definita

---

<sup>5</sup> Vi erano anche forni con due camere di cottura funzionanti a legna e carbone, come quello della famiglia Manzoni di Ravellino di Colle Brianza, impiantato negli anni ’50 dalla ditta De Angeli di Milano. Venne dismesso negli anni ’80, in quanto non più adeguato alla produzione.

- ed anche all'utero materno che fa crescere una nuova vita. Dunque il forno come luogo di passaggio dal crudo al cotto, dall'indefinito al definito grazie alla lievitazione e il fornaio come sovrintendente a quel 'magico' processo<sup>6</sup>.

## Polenta e/o pane?

Le 'storie' dei testimoni, di cui si è portato qualche esempio, pongono alla nostra attenzione diverse questioni, tutte degne di approfondimento: la filiera produttiva, il processo di lavorazione, l'approvvigionamento delle materie prime, le caratteristiche dei prodotti, le modalità di vendita, la varietà della produzione, gli acquirenti... Tra queste, il rapporto tra produzione e consumo di pane mi pare uno dei punti più importanti su cui indagare.

La mia competenza iniziale in questo ambito era decisamente scarsa, anzi, probabilmente era inficiata da un pre-giudizio, dato dalla lettura superficiale delle fonti riguardanti l'alimentazione tradizionale e condizionato dalla mia personale esperienza. Ritenevo infatti che, fino alla metà del Novecento, tra le classi popolari della Brianza rurale, il consumo di polenta fosse assolutamente predominante e che il pane fosse considerato un bene di lusso riservato ai ceti più agiati o alle occasioni festive più importanti, come il Natale e i banchetti nuziali<sup>7</sup>.

Le fonti orali ci dicono che, effettivamente, il Natale non poteva essere tale senza il pane bianco, fatto con farina di frumento: ne era un segno distintivo. Veniva acquistato dal prestinaio in grande quantità. Luigi Cattaneo racconta che, ancora negli anni '50/'60, le famiglie numerose lo prendevano "a sacchi"<sup>8</sup>. Va inoltre ricordato, che prima della diffusione del panettone, una parte di quel pane natalizio era conservata e poi consumata il giorno di S. Biagio a protezione della gola.

Tuttavia, dai nostri testimoni veniamo a sapere che, almeno a partire dagli anni '20, il pane di frumento era mangiato, pur se in misura moderata, anche quotidianamente dalle famiglie di operai, contadini e artigiani. Maria Redaelli ricorda che le donne, tutte le mattine, lo andavano ad acquistare dal *prestinée cun la spurtina de pàia* e che era venduto a peso. La sua famiglia di contadini benestanti, composta da 14 persone, ne prendeva tra i due chili e i due chili e mezzo; quella operaia di sole 5 persone di Rosetta Piazza se ne doveva far bastare dai tre etti al mezzo chilo.

---

<sup>6</sup> Cfr. voce "forno" in Chevalier J., Gheerbrant A., *Dizionario dei simboli*, R.C.S. Libri, Milano 1997; voce "crogiuolo, forno" in Lurker Manfred, *Dizionario delle immagini e dei simboli biblici*, San Paolo, Cinisello Balsamo 1990; Camporesi P. *Alimentazione...*, p. 18.

<sup>7</sup> Tra le varie fonti disponibili sull'argomento, si segnala Pirovano M., *L'alimentazione dalla penuria all'abbondanza*, in Pirovano M. (a cura), *Le culture popolari, Storia della Brianza*, vol. V., pp. 647-667, Cattaneo, Oggiono-Lecco 2010. Il saggio offre un quadro d'insieme sull'evoluzione dell'alimentazione nella Brianza del secolo scorso, basandosi su fonti scritte e orali e su documenti folklorici.

<sup>8</sup> Nel testo di Felice Bassani, dedicato all'alimentazione di un tempo nel territorio lecchese, troviamo conferma di questa consuetudine con la descrizione delle modalità di consumo del pane. "L'arrivo del pane bianco era una festa per tutti: appena acquistato dal fornaio, veniva diviso fra tutti i membri della famiglia, ognuno dei quali lo conservava gelosamente, riponendolo in un proprio cantuccio, in dispensa o altrove, e facendo attenzione a qualche... furto". (Bassani F., *El mangià di nost vecc. Il mangiare di un tempo nel territorio lecchese visto nelle sue implicazioni culturali, ambientali, economiche e sociali*, Bertone, Merate 1980, p. 65).

Le varietà di pane bianco preparate dal panettiere erano poche: quello “comune” - fatto unicamente con farina 1 o 0, acqua, lievito e sale - e altri più ricchi fatti con farina di semola 00, a cui si aggiungeva olio (pane all’olio) o strutto (pane condito) oppure malto che serviva a dare colore e consistenza. Gildo Gasperini ricorda che il più venduto era quello “comune”, in una quantità 5/6 volte maggiore rispetto a quello più elaborato. Anche le forme erano limitate: la michetta, la rosetta, il lunghino, il francese (che richiedeva un impasto morbido) e altri pani arrotolati come *ul muntasöö* e ‘*l chiffer*- nome derivato dal tedesco *Kipfer*. Quest’ultimo, a forma di *croissant*, infatti, era arrivato a Milano dall’Austria<sup>9</sup>.

Ma il prestinaio, oltre al pane bianco, cuoceva regolarmente *ul pan de mèi*, detto anche *pan giald* o *pan de segala*, fatto con farina di mais e di segale e, solo in alcuni prestini, pure di frumento. Era una grossa pagnotta - *birla* - con la crosta dura e alta e l’interno compatto e piuttosto umido di colore giallo oca. Era acquistato occasionalmente, in genere una volta a settimana.

Con sorpresa ho inoltre appreso che *ul pan de mèi* – che ha una lunga storia di cui si dirà in seguito, riproposto oggi specie nelle panetterie alternative - era fatto anche in casa e cotto in forni ricavati nel camino o in forni comunitari di cascina o di cortile. Dalle testimonianze raccolte risulterebbe che solo questo pane avesse una preparazione domestica, come sottolinea Giuditta Molteni di Sirone: “*a ca mia se fava mia ‘l pan, se fava ‘l pan giald*”, intendendo con il termine *pan* solo il pane bianco e probabilmente sottintendendo che quello ‘giallo’ non ne avesse la stessa ‘dignità’.

La testimone - nata nel 1931, appartenente ad una famiglia contadina estesa formata da *tri partit* (tre nuclei famigliari) e benestante - ricorda la sua mamma che, una volta alla settimana, impastava sul tavolo farina di mais macinata appositamente, farina di segale, acqua e sale, ricavandone delle grosse forme, che poi erano poste in un grande ‘buco’, rivestito con mattoni refrattari, scavato nel pavimento del camino e chiuso da un *cuerción* di ferro su cui si metteva la brace, che faceva scendere il calore dall’alto. Insieme al pane vi cuocevano le patate e, cotti questi due prodotti, in inverno, vi trovavano posto le barbabietole.

Più comune era però la cottura del pane in forni comunitari, presenti nelle cascine, come ci è stato raccontato da Maria Villa, che abita a Cascina Melli di Rogoredo di Casatenovo, dove, fino agli anni ’50, era attivo uno di questi forni – in una “casetta” all’esterno della corte - che serviva a tutte le famiglie della cascina per cuocere, una volta alla settimana, sia *ul pan giald* sia dei ‘derivati’ dello stesso impasto del pane. La testimone ricorda che per portare il forno alla giusta temperatura occorreva tutta una mattina. Questa operazione competeva agli uomini, ai quali spettava anche maneggiare la pala per infornare e la pulizia finale del forno. Le donne preparavano nella *marnéta* (piccola madia) l’impasto con pasta madre - i resti fermentati del precedente impasto-, farina di segale e di granoturco – cereali coltivati in loco. Lo lasciavano lievitare per circa due ore, poi lo dividevano in parti e con *ul baslòt*, una specie di scodella di legno, ne stabilivano la quantità e gli davano la forma. Le pagnotte erano quindi infornate, non prima di averle contrassegnate, per poter individuare le proprie,

---

<sup>9</sup> Perna Bozzi O., *Vecchia Milano in cucina*, Giunti-Martello, Firenze 1975. pp. 79-80.

Si veda anche Scheuermeier P., *La Lombardia dei contadini 1920-1932. Lombardia Occidentale*, a cura di F. Caltagirone, G. Sanga, I. Sordi, Grafo, Brescia, 2000. A p. 315 possiamo osservare alcuni disegni di ‘antiche’ forme di pane, eseguiti nel corso dell’indagine, svolta nel 1932

dall’etnolinguista Paul Scheuermer a Civello, paese in provincia di Como. A p. 303 troviamo, invece, il disegno di una sporta di paglia con molta probabilità simile a quella descritta da Maria Redaelli.

con un segno (una croce, un ricciolo) o con l'aggiunta di qualcosa (una fetta di limone, un guscio di uovo).

Pure Pietro Corti, nato nel 1932, ricorda che nella cascina di Sirone, in cui risiedeva la sua numerosissima (circa trenta persone) famiglia contadina, c'era un forno, costruito dal nonno in un locale della casa, dove lo zio e il padre facevano il pane di mais. Lì, non solo la cura del forno, ma anche la panificazione erano compito degli uomini<sup>10</sup>.

Dunque pure in Brianza, fino alla metà del secolo scorso, si faceva il pane in casa, anche se non è facile documentare la presenza di questa attività. Vorrei precisare che sono stata sollecitata ad approfondire questo aspetto dell'indagine, a me del tutto ignoto, da Fabio Galimberti, che ha collaborato a questa ricerca, il quale, invece, ha conosciuto diverse persone che la praticavano e ha individuato la presenza di forni nella Brianza comasca, in particolare nel Canturino<sup>11</sup>. Comunque, va detto che alla maggior parte dei testimoni, compresi i prestinaï e l'ultracentenaria Maria Redaelli, la panificazione domestica del *pan de mèi* era del tutto sconosciuta.

Al di là di questa divergenza, su cui sarebbe interessante indagare<sup>12</sup>, i testimoni, riferendosi alla prima metà del Novecento, concordano in linea di massima sulla 'distribuzione' di pane e polenta nei pasti quotidiani.

In genere, la polenta era il piatto principale del mezzogiorno: "*L'éva la pulénta che nava al mésdè*", ricorda Maria. La si accompagnava al *póc'*, ma anche a formaggi, salumi, pesce (*sarach*), uova. Gli avanzi erano riproposti con una veste nuova a merenda, a cena e perfino a colazione. Le elaborazioni più comuni erano *pulenta rustida* e *pulenta e lac'*. Il mattino spesso la si utilizzava per la colazione più comune tra gli adulti: una zuppa di brodo, i cui ingredienti erano cipolla, lardo e acqua<sup>13</sup>. Il pane bianco, di solito, era consumato a cena, dopo l'immane minestra, e a colazione, ormai *pòs*, nel latte dato ai bambini. Invece il

---

<sup>10</sup> I testimoni segnalano la presenza in Brianza di tutte e tre le tipologie di forno individuate da Piero Camporesi in Emilia Romagna e messe in relazione al territorio: sotto il focolare della cucina: specialmente in collina; in un locale vicino alla cucina: soprattutto in montagna; in un edificio a forma di tempietto all'esterno della casa: prevalentemente in pianura (Camporesi P., *Alimentazione...*, p. 18).

<sup>11</sup> Maria Cappellini, moglie di Luigi Terraneo, nata nel 1943 a Figino Serenza, conferma questo dato, affermando che nelle cascine del suo paese e dei paesi circostanti, come Novedrate e Carimate, erano presenti i forni. Anche in un locale della cascina in cui lei abitava, *al Capelìn*, ce n'era uno, ma lei non ricorda di averlo visto usare. Ricorda invece la sua mamma che tagliava il pan giallo (acquistato dal prestinaïo) con un falchetto, appoggiandolo al petto.

<sup>12</sup> Questa situazione eterogenea pone vari interrogativi. La panificazione domestica era diffusa ovunque in Brianza o solo in particolari contesti: cascine sparse, famiglie contadine...? Dove non se ne ha più nemmeno il ricordo è forse perché è stata abbandonata da molto tempo? Oppure, come a Sirone, dove ne è documentata la presenza fino ad anni abbastanza recenti, era forse una pratica da tenere riservata?

<sup>13</sup> Per colazione si preparava anche *la pùult*, una polentina morbida, che si consumava con l'aggiunta di latte freddo. Il nome potrebbe risalire al latino *puls-pultis*, che indicava una pappa di cereali (Bassani F., *El mangià di nost vecc...*, pp. 46-57).

pane di mais, molto buono appena sfornato, lo si mangiava soprattutto a colazione nella zuppa di brodo e nel caffelatte<sup>14</sup>.

## Grano e granoturco. Accenni storici

Anche questo quadro molto sintetico parrebbe confermare la centralità e l'indispensabilità della polenta nella dieta, pur se il consumo di pane, comunque minoritario, aveva un suo preciso spazio. Inoltre, se consideriamo la composizione del *pan de méi*, notiamo che in esso prevale - per i 2/3 - la farina di mais, la stessa, solo di grana più fine, impiegata per la polenta e quindi, in conclusione, è innegabile che la base dell'alimentazione dei brianzoli, almeno fino alla metà del secolo scorso, era il granoturco.

Una sostanziale differenza rispetto alla dieta della popolazione dell'Italia Centrale e Meridionale, dove, invece, l'alimento più importante era il pane di frumento. In proposito, per un'esigenza di comparazione, mi sembra opportuno accennare alla testimonianza di Luigia Di Rosa, nata a Torre del Greco nel 1932, emigrata in Brianza nel 1964.

Il procedimento, seguito dalla nonna e dalla mamma di Luigia ogni quindici giorni per preparare il pane, era lo stesso praticato in Brianza; a parte la farina, cambia, ma di poco, il vocabolario. Si faceva il primo impasto con *u criscite*, il crescente, cioè la pasta madre tenuta da parte dalla precedente panificazione, poi lo si 'lavorava' a lungo, aggiungendo farina e acqua, nella *martora*, madia, anche con l'aiuto dei bambini. Quindi si preparavano le pagnotte di forma allungata, che erano segnate con una croce prima di essere infornate. Tutte le famiglie avevano un forno, che funzionava a legna, il loro era in cantina. Mentre si metteva il pane, si recitava la seguente preghiera: "Cresci pane nel forno/ come Dio ha cresciuto il mondo". Pronto il pane, come in Brianza, il forno era utilizzato per altre cotture: innanzitutto la pizza, che subito era consumata tutti insieme per fare festa, poi "i biscotti" - una specie di pane tostato, cioè cotto un'altra volta -, le patate e, se c'era, anche lacarne - di solito la si mangiava una volta alla settimana. Al paese della testimone la polenta non era sconosciuta, ma era consumata molto raramente. Oltre al pane, nella dieta dominava la pasta: col sugo, con le patate, con i ceci...

La predominanza del granoturco nell'alimentazione della Brianza va ovviamente correlata con il tipo di agricoltura ed in particolare con quel meccanismo di competizione tra grano e granoturco, dovuto alla specificità dei contratti agrari. Dalla fine dell'Ottocento, infatti, i contadini che non possedevano la terra - la maggioranza - in genere erano legati ai proprietari terrieri da un contratto detto di "fitto misto a grano", il quale obbligava a pagare buona parte dell'affitto in frumento - a volte unito a un quantitativo ridotto di segale. Ciò comportava che si destinasse alla coltura del frumento - un prodotto pregiato quello della Brianza, il migliore della Lombardia, buonissimo per panificare quello del circondario di Missaglia - la gran parte dei campi migliori e che quasi tutto il raccolto fosse consegnato al proprietario delle terre.

Di conseguenza i contadini, per la propria alimentazione, non potevano che contare sul granoturco, il quale, fortunatamente, a parità di superficie coltivata aveva una resa maggiore del frumento. Alcuni dati, relativi al Circondario di Lecco alla fine dell'Ottocento,

---

<sup>14</sup> La colazione a base di brodo con pane di mais è segnalata come la più comune tra gli abitanti di Civello anche da Paul Scheuermeier, ma per il periodo antecedente la sua visita (1932). (Scheuermeier P., *La Lombardia dei contadini ...*, p. 25).



confermano questa situazione. Una persona adulta consumava annualmente 2,8 quintali di polenta o pane di farina di granturco a fronte di 0,5 quintali di pane o pasta di farina di frumento<sup>15</sup>.

In Lombardia la coltura del granturco si era andata intensificando progressivamente nel corso dell'Ottocento, anche se la sua introduzione dovrebbe risalire alla metà del Seicento - quindi ben più di un secolo dopo l'arrivo in Europa - e la sua coltivazione regolare al Settecento.

Parrebbe che inizialmente la farina di mais fosse usata per la produzione di pane (solo molto più tardi per fare polenta) in sostituzione del miglio - un cereale con ciclo vegetativo veloce adatto a vari climi, ora utilizzato unicamente per l'alimentazione degli animali<sup>16</sup> - che, insieme alla segale, componeva un pane molto comune detto "di mistura"<sup>17</sup>. Il nuovo impasto fatto con segale e mais è dunque lo stesso del 'nostro' *pan de mèi*, che, però, conserva la traccia della presenza di quel cereale unicamente nel nome<sup>18</sup>. Non sappiamo la data esatta dell'introduzione di questo nuovo pane; dalle nostre fonti sappiamo, tuttavia, che la produzione domestica proseguì fino agli anni '50 e quella dei prestinai fino agli anni '80 del secolo scorso.

Diversi documenti evidenziano la grande diffusione del pane di mais tra la popolazione del Comasco e del Lecchese sia nell'Ottocento che nei primi decenni del Novecento, ma pure la sua scarsa qualità. Un rilevatore, incaricato di osservare la vita dei contadini del circondario di Lecco per la grande inchiesta agraria organizzata dopo l'unità d'Italia, scrive:

---

<sup>15</sup> Per le problematiche di carattere generale, si veda Galimberti M., *Il granturco nell'economia agricola dell'Alta Brianza*, in De Battista A., *Contadini dell'Alta Brianza*, Museo Etnografico dell'Alta Brianza, Cattaneo, Oggiono 2000, pp. 81-86. Per i dati specifici: Gatti G., *L'agricoltura e gli agricoltori del Circondario di Como*, Bellasi e Bazzoro, Como 1882, pp. 18-19; De Capitani d'Hoè C., *Memoria prima sull'agricoltura del monte di Brianza*, in "Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia", Milano 1809, pp. 149-150; Sheuermeier P., *La Lombardia dei contadini...*, p. 245-246; Brini G., *Il circondario di Lecco*, in "Atti della giunta parlamentare per l'inchiesta agraria e sulle condizioni delle classi agricole", Roma 1882, p. 369.

<sup>16</sup> Nella fondamentale ricerca sull'agricoltura del Medioevo di Roger Grand e Raymond Delatouche (*Storia agraria del Medioevo*, Il Saggiatore, Milano 1968, p. 313) si segnala che il miglio e il panico (varietà a grappolo del miglio) erano impiegati nella preparazione del pane nella Francia meridionale e in Italia. Queste graminacee, con l'orzo e talvolta anche con fave e piselli, erano classificate come "grani minuti" e rientravano nella categoria delle "piccole decime" spettanti alle chiese. La loro coltivazione pare fosse molto diffusa prima dell'introduzione del granturco nel sud della Francia e della Svizzera, in Italia e in Spagna.

<sup>17</sup> Si veda Pescia S. (a cura di), *Alimentazione 2. Cereali, granaglie, farina*, Quaderno n. 15, Museo della civiltà contadina del Mendrisiotto, Stabio (Svizzera) 1999, pp. 213-215 e 243-253. Si danno informazioni sull'uso dei cereali nell'alimentazione del Ticino, messa a confronto con quella dell'Italia settentrionale, facendo riferimento all'opera *La Svizzera italiana* di Stefano Franscini (Lugano 1837-40, ristampa Bellinzona 1987), e sulla storia del mais, basata principalmente sul saggio di Luigi Messedaglia *Il mais e la vita rurale italiana* (Piacenza 1927). Altri dati in *La casa contadina nel Canturino* di Tiziano Casartelli (Cassa Rurale ed Artigiana - BCC, Cantù 2008, pp. 64-65), che riporta fonti ottocentesche e del primo Novecento.

<sup>18</sup> Nella Svizzera italiana, dove l'alimentazione era molto simile a quella lombarda, il pane di mais era conosciuto principalmente come *pan da carlón*, ma era chiamato anche *pan giald*, *pan de segala*, *pan d'òr* e *pan di pòver*. Non, quindi, *pan da mèi*, che, insieme a *pan mein* e *meöö*, indicava, invece, dei dolci a base di farina di granturco (Pescia S., *Alimentazione ...*, p. 253).

Il pane di frumentone, di cui particolarmente fa uso la gente del contado nella zona delle colline, è di qualità piuttosto scadente. Di solito lo si prepara settimanalmente in pezzi o pagnotte di circa grammi 800, che si fanno cuocere in forni molto riscaldati, per modo che, abbrustolendo di fuori, formano un'alta e dura crosta senza raggiungere nel mezzo il necessario grado di cottura. Anzi pel raffreddamento del forno [...], la porzione centrale si conserva molliccia, appiccaticcia ed umida. Così avviene che tre o quattro giorni dopo la sua fabbricazione quel pane acquista un sapore agro, amarognolo, manda un odore nauseoso, prende facilmente la muffa e rendesi nocivo alla salute dei consumatori”<sup>19</sup>.

Alla fine dell'Ottocento vi furono dei tentativi per ovviare alla cattiva panificazione, che incideva sulla salute delle persone, andando a incrementare le spese della sanità pubblica. Leggiamo, infatti, che alcuni nobili possidenti della Brianza comasca istituirono dei “forni economici sociali”, dove i contadini portavano il granoturco e ricevevano in cambio pane con una dose di segale, salato e ben cotto<sup>20</sup>. Anche Paul Scheuermeier, riferendosi sempre a Civello, ci informa su questa ‘novità’. Dice che nell'anno della sua visita -1932- tutti comprano il pane del panettiere, mentre fino a 25 anni prima esisteva un forno pubblico, che apparteneva al più grande proprietario del paese, sufficiente per l'infornata di due o tre famiglie, dove le donne, le addette alla panificazione, preparavano con un lavoro collettivo *ul pàn de méi*. Ci racconta pure nei dettagli il procedimento, lo stesso descrittoci da Maria Villa. Nella *màarna* di casa si faceva *ul leuää*, che poi era lavorato nella grande madia del forno, quindi lo si divideva in parti dandogli la forma con un *basg-lòt* e poi si infornavano le pagnotte con una pala.

La difficoltà di panificazione e di conservazione del pane di granoturco è messa in evidenza anche dai nostri prestinaï, sottolineando che essa è dovuta alla bassa capacità di lievitazione della farina di mais per l'assenza del glutine. Per questo alcuni aggiungevano all'impasto farina di frumento e lo sottoponevano a una lunga cottura a “forno lento” (la pagnotta di Kg 1/1,2 richiedeva quasi due ore a 180°). Inoltre sospendevano la produzione di questo pane in estate, periodo in cui inacidiva più rapidamente.

## **Il pane di frumento e la panificazione artigianale**

Dalle informazioni raccolte, pare proprio che la produzione del pane di frumento fosse solo artigianale, ad opera dei prestinaï. Del resto, la maggior parte dei contadini, almeno fino ai primi decenni del Novecento, non poteva disporre liberamente del frumento raccolto, in quanto esso era ‘la moneta’ con cui pagare l'affitto della casa e della terra. Dal primo dopoguerra in poi, le condizioni economiche e di vita mutano: con contratti di affitto in denaro e, soprattutto, con l'acquisto delle terre, i contadini acquisiscono autonomia nella gestione delle coltivazioni e dei prodotti.

Tre dei nostri testimoni di famiglia contadina benestante - Maria Redaelli, Giuditta Molteni e Pietro Corti - hanno sperimentato questa migliore situazione, che permette loro di dire con un certo orgoglio: “A noi il pane non è mai mancato”, intendendo con il termine “pane”, come già detto, esclusivamente quello ‘bianco’, fatto con farina di frumento. Tutti i giorni ne avevano infatti a disposizione una certa quantità, che però non acquistavano con denaro, ma ritiravano dal panettiere in cambio della consegna di un quantitativo di pari valore di grano di loro produzione. Nell'Oggionese come nella zona di Merone (non in quelle di Calco e di Mariano) i contadini e i panettieri, infatti, effettuavano una permuta, un baratto,

---

<sup>19</sup> Brini G., *Il Circondario di Lecco...*, p. 360

<sup>20</sup> Gatti G., *L'agricoltura e gli agricoltori...*, pp. 80-81.

tra grano e pane più altri prodotti in vendita nel panificio (pasta, riso...). Gildo Gasperini ricorda: “Il conto lo si faceva una volta all’anno – *tiraven sō ul librèt* – dopo il raccolto”; il prestinaio incassava dalla vendita del grano al consorzio, mentre il contadino si vedeva saldato il debito. Luigi Cattaneo (n. 1946) ricorda che, quando era bambino, tra la fine di luglio e l’inizio di agosto, il prestinaio passava dai contadini insieme al mugnaio a ritirare il grano. Anche lui partecipava al giro seduto sopra i sacchi ammassati sul carro, tirato dai buoi, del mugnaio Valsecchi di Valmadrera. In questo caso il prestinaio faceva una doppia permuta: grano/pane con il contadino e grano/farina con il mugnaio.

La panificazione con farina di frumento, dunque, era di competenza esclusiva del panettiere. Si trattava di un lavoro artigianale, creativo, quasi un’arte, che dava soddisfazione, orgoglio e anche prestigio sociale a chi lo praticava. Luigi Terraneo afferma che il lavoro gli è piaciuto da subito - da quando a 11 anni è stato assunto come garzone - e gli è sempre piaciuto, tanto che ha rifiutato altri lavori più semplici e più remunerativi.

Il processo di lavorazione, come già accennato, era lungo, impegnativo, delicato, difficile da controllare. Non è qui possibile analizzare nel dettaglio le singole fasi della panificazione, che i testimoni hanno descritto con grande precisione. Credo sia tuttavia importante ricordare che fino agli anni ’50 il pane era fatto quasi esclusivamente a mano. L’unica macchina utilizzata - introdotta probabilmente nel secondo dopoguerra, ma non ovunque - era l’impastatrice. Inizialmente era una specie di grande ciotola che girava su se stessa con due bracci che rimescolavano in obliquo ad imitazione delle braccia e delle mani che impastano. Poi venne introdotta la spezzatrice, che suddivide la pasta in parti dello stesso peso; seguirono la formatrice, che con dei rulli rotanti spiana e arrotola - e la stampatrice, che dà la forma. Le macchine, sempre più automatiche e sofisticate, hanno alleviato di molto la fatica del prestinaio, soprattutto quella dell’impastare. Mariangela Biella ricorda che il padre “andava dentro con le braccia nell’impasto, ci voleva molta forza”, ma ricorda anche che “quando tutto è fatto a mano il pane ha un sapore diverso, è più buono”. Invece, quanto ai tempi e alle procedure di lavoro, secondo Luigi Cattaneo, non ci sono state grandi variazioni.

Spesso fare il panettiere era/è una tradizione di famiglia, sia nel senso che il mestiere passava e passa di padre in figlio sia nel senso che tutta la famiglia era/è impegnata nell’attività, pur se con ruoli diversi, di solito distinti per genere: gli uomini nel prestino, le donne in negozio. Al forno, infatti, è quasi sempre annessa una parte commerciale di vendita di quanto prodotto e di altri generi alimentari nella panetteria, ma anche attraverso un servizio a domicilio: “il giro” mattutino per la distribuzione del pane. Questa netta divisione di ruoli era presente in quasi tutti i panifici, in cui hanno lavorato e lavorano i nostri interlocutori. Ancora oggi Luigi Cattaneo e il figlio Mauro si occupano della panificazione, mentre la moglie Mariella Corti e la figlia Cinzia del negozio. Cinzia cura anche la preparazione della pasticceria, tranne la fase della cottura. Alla richiesta di motivare questa situazione, Luigi risponde: “fare il pane è un mestiere da uomini”; Gildo e Mariangela invece spiegano che nella famiglia ognuno aveva il suo compito, che si accettava senza discutere: “era così”.

Ma è obbligo segnalare anche l’eccezione a questo stato di cose, riscontrata nel prestino Manzoni di Ravellino di Colle Brianza, dove si è fatto il pane dagli anni ’50 fino alla metà degli anni ’80. Il titolare, Vittore Manzoni (n. 1912), aveva la collaborazione della moglie e dei figli: Giovanni, Carlo e Letizia, la nostra testimone, nata nel 1960. Letizia e la madre non solo si occupavano della vendita, ma pure delle varie fasi della produzione, sapevano anche infornare e sfornare. “Era necessario, perché si faceva tutto in famiglia”, afferma la

testimone. Quando il padre cessò l'attività, la licenza passò prima alla moglie e poi alla figlia. Dunque, anche nella famiglia Manzoni, come nelle altre che abbiamo incontrato in questa piccola indagine, il mestiere è passato di padre in figlio/a.

Esemplare in questo senso la storia dei Cattaneo di Sirone, panettieri da quattro generazioni nell'arco di 100 anni. Iniziò l'attività Luigi nel 1914 rilevando il prestino in cui faceva il garzone. Il lavoro passò al figlio Salvatore, quindi al nipote Luigi - il nostro testimone -, che ora collabora con i figli Mauro e Cinzia, divenuti i titolari dell'esercizio, dopo aver deciso entrambi di lasciare le rispettive professioni fuori casa.

Molto interessante è pure la vicenda del prestino della famiglia Biella, in quanto evidenzia la problematicità della trasmissione del mestiere di padre in figlio. Il nonno di Mariangela, nel primo dopoguerra si trasferì da Milano - dove aveva un panificio con molti lavoranti - a Calco. Il figlio proseguì il lavoro forzatamente, contro voglia, molto probabilmente perché non ne poteva fare a meno essendo l'unico figlio maschio. "E' stata una questione di famiglia" afferma Mariangela, ricordando che il padre era molto bravo a scuola - aveva frequentato dei corsi oltre le elementari - e amava leggere, rubando il tempo al sonno. Ai tre figli ha lasciato la massima libertà di scelta negli studi e nella professione; nessuno di loro è diventato panettiere, interrompendo così la tradizione.

## **Panificazioni alternative**

Luigi e Mauro Cattaneo fanno presente che in questi ultimi anni la loro produzione è cambiata notevolmente in relazione alla richiesta: si mangia molto meno pane di un tempo, ma di tante qualità diverse. Nella loro panetteria si preparano, infatti, venti impasti differenti: 'nuovi' pani con farine ottenute da cereali 'antichi', quali il grano saraceno, la segale, il farro, il kamut... Questo "per seguire la moda", imposta, a loro avviso, da esperti come i dietologi. La vendita delle novità però dura poco, resiste sempre la tradizione, rappresentata dalla "michetta".

Ma, per rispondere ad esigenze salutistiche e di salvaguardia ambientale, anche nel campo della panificazione, sono sempre più frequenti produzioni alternative a quelle industriali e artigianali. La panificazione a filiera corta, che ormai da diversi anni costituisce una delle attività sociali della cascina Bagaggera, sita all'interno del Parco del Curone, è sicuramente una di queste nuove realtà.

Il forno, di recente costruzione, è un piccolo edificio a forma di capanna, posto all'esterno della cascina, diviso in due spazi: l'atrio per la lavorazione e la camera di cottura, che è anche camera di combustione, in quanto il forno funziona a legna. Esso presenta quindi la stessa tipologia dei forni di cascina e di cortile che i nostri testimoni ci hanno descritto e che ora possiamo vedere quasi esclusivamente in rare fotografie<sup>21</sup>.

Anche la modalità di panificazione ci riporta al passato, cioè al sistema in uso all'incirca fino alla metà del secolo scorso. Tutte le fasi della lavorazione sono manuali, senza l'ausilio di alcuna macchina, nemmeno dell'impastatrice, la prima, come si è detto, introdotta nei prestini artigianali. Si utilizza invece la madia - fatta costruire appositamente con legno di pero e ciliegio (essenze compatte, che non assorbono l'acqua) copiando un vecchio modello

---

<sup>21</sup> Alcune foto di forni della tipologia descritta si trovano in Brambilla G. F., *Paesaggio rurale, cascine e case a corte del Parco Molgora e della Brianza Vimercatese*, Bellavite, Missaglia 2001, pp. 112-113.

- per preparare la biga con pasta madre e farine poco raffinate di frumento e di segale. Si producono circa 500 pezzi di pane alla settimana, ciascuno del peso di 750 grammi, che sono poi venduti nello spaccio della cascina, in alcuni “mercati contadini” locali e a gruppi specifici di consumatori, evitando così la rete della grande distribuzione.

L’attività del forno della cascina Bagaggera si inserisce nel più ampio progetto *Spiga e madia*, che si pone l’obiettivo di fare pane a filiera corta, cioè con attività che si svolgono nel raggio di 50 chilometri, utilizzando ingredienti provenienti da agricoltura biologica, lavorati con metodi e impianti di un tempo.

Tra le nuove forme di panificazione va segnalata anche quella domestica per autoconsumo, che si va sempre più diffondendo. Particolarmente significativa in questo ambito ci sembra l’esperienza di Fabio Galimberti, che, nasce anche dai suoi interessi per la storia del territorio e per vari aspetti della cultura popolare quali la lingua, la letteratura, la botanica e pure la cucina. Da qualche anno Fabio fa il pane in casa, sulla base di conoscenze acquisite attraverso una ricerca, sempre aperta, su consuetudini, regole, tecniche della panificazione domestica di un tempo nel Canturino. Utilizza farina di frumento, di segale, di grano saraceno e di mais e, come lievito, pasta madre. Produce pane di segale, *pan de mèi* e *pan de mistùra*. Seguendo vecchie ricette, prepara pure alcuni derivati salati e dolci dallo stesso impasto del pane, come *la brüsada* - una specie di schiacciata con cipolle - e *ul scüsciòt* - un pane con fichi, uva o uvetta.

E’ evidente che entrambi gli esempi di panificazione alternativa, di cui si è detto brevemente, rappresentano per certi versi un recupero, se non un ritorno, a sistemi produttivi che genericamente potremmo definire tradizionali. Nel contempo, tuttavia, queste esperienze sono orientate verso il futuro, verso una nuova prospettiva socio-culturale ed etica, come si può dedurre anche da alcuni obiettivi del progetto *Spiga e Madia*:

Ridare alla terra la sua funzione essenziale di dispensatrice di cibo, senza inquinarla o cementificarla.<sup>[1]</sup>Affermare con i fatti che il cibo locale e di stagione è più fresco, costa meno e richiede meno energia di trasporto, meno impronta ecologica. Ridare un senso anche a metodi ed impianti tradizionali di piccola taglia per la molitura e la panificazione. Sperimentare forme di logistica innovative, solidali e conviviali<sup>22</sup>.

## I testimoni

- Maria Redaelli di Oggiono (n. 1912)

Decana tra i ‘collaboratori’ MEAB, donna eccezionale di grande intelligenza e competenza: consumo di pane nel contesto dell’alimentazione contadina della prima metà del Novecento.

Intervista del 4.5.2015 di Rosalba Negri

- Rosa Piazza di Sirone (n. 1926)

Consumo di pane in una famiglia nucleare operaia, anni ’20-’60.

---

<sup>22</sup> Dal sito “cascina Bagaggera” <http://www.bagaggera.it/bagaggera/index.php>, consultato il 5.10.2015.

Intervista del 9.3.2015 di Rosalba Negri

- Maria Villa di Cascina Melli di Rogoredo di Casatenovo (n. 1926)

Produzione di pane, fino agli anni '50, nel forno comunitario di una cascina della bassa Brianza.

Intervista del 14.5.2014 di Fabio Galimberti e Rosalba Negri

- Giuditta Molteni di Sirone (n. 1931)

Produzione domestica di pane, anni '30-'40, in una famiglia contadina estesa.

Intervista dell'11.5.2015 di Rosalba Negri

- Pietro Corti di Sirone (n. 1932)

Produzione di pane, fino agli anni '50, nel forno della cascina di una famiglia contadina estesa numerosissima.

Intervista del 16.6.2015 di Rosalba Negri

- Maria Luigia Di Rosa di Sulbiate (n. Torre del Greco 1932)

Emigrata nel 1964 in Brianza. Produzione domestica di pane nel Napoletano fino ai primi anni '60.

Intervista del 31.5.2015 di Rosalba Negri

- Ermenegildo Gasperini di Sala al Barro (n. 1938)

Da ragazzo, negli anni '50, garzone di un panettiere a Moiana di Merone.

Intervista del settembre 2014 di Annalisa Sala

Intervista del 25.5.2015 di Rosalba Negri

- Mariangela Biella di Galbiate (n. 1945)

Figlia e nipote di panettieri a Calco e Milano; attività da inizio Novecento a fine anni '80.

Intervista del settembre 2014 di Annalisa Sala

Intervista del 25.5.2015 di Rosalba Negri

- Luigi Terraneo di Canzo (n. 1939)

Da ragazzo - anni '50/'60 - garzone di un panettiere a Mariano, poi in proprio, fino agli anni '80, a Cucciago e Novedrate.

Intervista del 4.6.2015 di Rosalba Negri

- Luigi (n. 1946) e Mauro (n. 1974) Cattaneo di Sirone.

I Cattaneo: panettieri a Sirone dal 1914, da quattro generazioni.

Intervista del 12.5.2015 di Rosalba Negri

- Letizia Manzoni (n. 1960) di Ravellino di Colle Brianza

Panificazione nel prestino Manzoni a conduzione familiare dagli anni '50 alla metà degli anni '80.

Intervista del 19.9.2015 di Rosalba Negri

- Giuseppe Galimberti (n. 1952) di Cascina Bagaggera (Parco del Curone)

e Emilio Rossi (n. 1970), fornaio Cascina Bagaggera  
Panificazione a filiera corta alla Cascina Bagaggera.  
Intervista del 10.5.2015 di Rosalba Negri

- Fabio Galimberti di Mariano (n. 1970)  
Produzione domestica di pane per autoconsumo