

Grano, mulini e pane nella Sibaritide del '700

di Francesco Joele Pace

Oggi è di certo difficile, per la nostra concezione consumistica, immaginare l'effetto negativo causato da una carestia di grano al contesto socio-economico di una città, di una regione o, ancor peggio, di uno stato. Fenomeno questo di ardua comprensione soprattutto se sfugge l'impostazione strutturale della stessa economia del feudo, mirante a produrre, nel campo alimentare, quanto era necessario al fabbisogno delle popolazioni.

Parlare, quindi, di pane, grano, annona ed assise dei prezzi al consumo comporterà qualche necessario chiarimento intorno all'apparato economico-feudale dell'epoca, giacché a nulla servirebbe discutere o dissertare della "palata di pane da 28 once, della voce dei prezzi dei grani o dello jus della granetteria", senza comprenderne il giusto senso.

Il grano.

Ogni sorta di cereale panificabile viene generalizzato col nome di grano; in effetti il grano per eccellenza è soltanto il *frumento* del genere *triticum* della famiglia delle graminacee. Questo cereale, intorno al IX-X secolo, andò a sostituire gradatamente il *farrò barbarico* - una particolare graminacea conosciuta meglio col nome di *spelta* - a causa della facilità con la quale i chicchi si distaccavano dal loro involucri durante la macinatura. Non sembra casuale, invero, il progressivo espandersi dei mulini ad acqua dal X-XII sec. in poi, sebbene la loro presenza fosse già notata durante il periodo dell'imperatore Augusto, allorché tale sistema era subentrato all'antichissimo manuale *frantoio a sella*.

Sin dai tempi dei Romani il problema dell'annona aveva creato, in modi e tempi diversi, preoccupazione e disagio: basti pensare alla legge frumentaria di Gaio Gracco del 123 a. C. o alla "lex Clodia" del 58 a. C., nella quale si concede-

Il dominio sui mulini ad acqua dei possessori dei feudi visto come esplicito segno del loro potere economico

va la distribuzione gratuita di grano a tutti i cittadini (circa 300.000), escludendone, però, i senatori ed i cavalieri.

Nella struttura economico-feudale, dai Normanni ai Borboni, il tema annonario continuò ad essere l'assillo fondamentale di ciascun Regimento (l'odierna Amministrazione Comunale) contro la speculazione dei grossi mercanti, avvezzi ad occultare il grano per accrescere la voce dei prezzi al consumo. In Rossano la terribile carestia che afflisse il Regno di Napoli nel 1761 aveva indotto un benemerito cittadino - Francesco Toscano - a testamentare in favore della popolazione affinché venisse istituito, con la vendita dei propri beni, un Monte Frumentario capace di assicurare alla città la panificazione di almeno 700 tomoli di grano per ciascun anno.

In effetti, eccetto che singolari episodi, la produzione granaria del Regno era nelle mani della classe feudale, la quale, oltre a possedere le migliori terre a semina del contado, era la sola a disporre di quegli ingenti capitali necessari al mantenimento della grande azienda cerealicola. Ma non solo. Al feudatario era permesso di poter esigere il *terratico* (concessione di quote di terreno pubblico per la semina con la riscossione di un prestabilito quantitativo di prodotto seminato) ed esercitare l'*jus pascendi* (diritto di pascolo) sopra i fondi appoderati, privilegi che facevano del

feudatario il maggior commerciante del luogo, a tutto danno della problematica annonaria. Bisogna aggiungere, infine, che mulini e forni erano, con l'uso delle acque, una parte integrante dei diritti baronali concessi col feudo: privative queste che permettevano il monopolio dei prodotti granari sulla concessione del "minaticu" (prestazione mensile in natura data su taluni agricoltori) ed il congelamento dei prezzi dei salari.

Per la semina, poi, i coloni erano costretti a dover ricorrere comunque alla Corte baronale per il consueto prestito della semente alla consuetudine di un *tomolo alla scarso per un un tomolo alla colma*, ovvero all'interesse del 15-20%.

I Mulini.

Come s'è accennato innanzi, il mulino ad acqua dei nostri torrenti non può risalire oltre al X-XI secolo; il suo funzionamento troppo legato all'andamento stagionale delle acque e la sua posizione "extra moenia" (fuori delle mura) avevano mantenuto in attività l'antichissimo mulino a spinta - *centimulu* -, costituito da due mole ed un'asta mossa da un uomo o da un asino.

Nella storia del mulino idraulico, l'evoluzione tecnologica dei secoli XI e XII fu la spinta decisiva verso l'adozione di taluni indirizzi socio-economici che portarono alla graduale trasformazione del paesaggio agrario: l'espandersi della cerealicoltura a spese della pastorizia che fu sempre più relegata verso le zone interne.

Si deve certamente ai monasteri l'aver compreso il grande risparmio di energia umana che una simile diffusione avrebbe apportato alla chiusa economia feudale; questi, infatti, detentori privilegiati delle migliori terre a semina, non riuscivano, per la lentezza dell'operazione di macinatura, a capitalizzare tutto il prodotto ottenuto.

Tutto ciò si evince facilmente dalla famosa Carta Rossanese del 1102 relativamente alle donazioni fatte al Monastero di Santa Maria del Patire: "... cum totam suam pertinentiam, hominibus et terra labrantes, vel non labrantes, montaneas, vineas, gerdinos una cum molino, quod in ipso flumine Corfiliano est, ...".

"Una cum molino" da l'idea di trovarci di fronte al vecchio *hydrale* *hydraletes* *vetruviano* costituito da una ruota idraulica verticale ed un semplice ingranaggio di ruote dentate che muovevano la macina superiore.

In pratica, sebbene con qualche modifica, il mulino dei nostri fiumi muterà ben poco nel corso dei secoli; nè diversamente che nei tempi antichi si costruirà la presa d'acqua che, costringendo il liquido a fluire nell'apposito canale di derivazione - *gora* -, portava l'acqua verso la *torre* del mulino per riempire la *saetta*. Era questa a forma

d'imbuto a piano leggermente inclinato, d'altezza di circa 7-8 metri, avente il primo diametro di 78 cm. e l'ultimo di circa 12. La parte superiore della *saetta* era coperta da una graticola di ferro, e ciò per evitare che con l'acqua cadessero nell'imbuto anche le pietre. Nella struttura, poi, la costruzione era composta da una serie di massi granitici concentrici, nel cui nucleo, con diametro decrescente era stato creato un foro; detti massi combaciavano perfettamente l'uno con l'altro per mezzo di un impasto formato da cotone, olio e *pasta di fontanaro*: particolare miscuglio protettivo che ne impediva qualsiasi perdita. Il tutto era poi rivestito con solide mura, che formavano la descritta torre.

La *saetta* poggiava, a sua volta, sopra un grosso macigno anch'esso di granito forato al centro, alla cui estremità esterna si applicava una cannella di legno proporzionata alla forza motrice dell'acqua.

Riempitasi in tal modo la *saetta*, l'acqua imprimeva, sia per il volume che per l'altezza e l'inclinatura, una tale spinta, uscendo dalla cannella, da far girare la sottostante ruota verticale a paletta del diametro variabile da 1,85 a 2 metri. Per muovere le macine, l'albero orizzontale della ruota, innestato al mozzo, era ingranato a quello verticale agitante la macina superiore tramite una ruota di legno dentata, i cui pioli potevano facilmente sostituirsi in caso di usura. Il grano, lasciato cadere da un superiore imbuto di legno, veniva tritato tra la mola fissa, detta *cippo*, e quella superiore rotante.

Al fine di evitare la perdita della farina e di facilitare la raccolta della stessa nel sacco, le suddette macine erano rivestite di una cassa di legno, volgarmente detta *molinaro*, presso la quale era sistemato il manubrio per la regolarizzazione del flusso dell'acqua sulla ruota verticale in caso di rallentamento



Il vecchio mulino del Vallone degli Aranci

o sosta della macinatura. Ad ogni giro della ruota verticale corrispondevano mediamente cinque rotazioni di macina, ma tale rapporto variava con il maggiore o minore diametro della ruota a paletta; questa, infatti, veniva costruita in base al volume d'acqua di ciascun fiume.

I mulini così descritti potevano macinare da dieci a dodici tomoli di granaglie al dì ed il prezzo del lavoro si aggirava intorno al *carlino a tomolo* (cent. 42 e mezzo) o a *grana 6* (cent. 25 e mezzo) se trattavasi di frumentone, orzo o avena. Nel prezzo era compreso il peso del trasporto dei cereali al mulino e, dopo la molitura, da questo alle case dei proprietari.

Intorno alla proprietà dei mulini ad acqua c'è da dire che in generale imperava il monopolio feudale o ecclesiastico; soltanto pochi furono di dominio dell'Università o di privati cittadini. Il fitto annuale corrisposto al locatore variava da mulino a mulino e da anno in anno, a seconda della produzione granaria; comunemente, però, la prestazione veniva pagata in grano per evitare dannosi imprevisti causati da carestie o da un improvviso rialzo dei prezzi di mercato.

Il Pane.

Il pane, nutrimento basilare delle nostre popolazioni, ha una lunga storia da raccontare; noi, però, per restare al prefisso assunto, ci limiteremo a considerare soltanto alcuni aspetti socio-economici di tale alimento, legati in modo particolare alla stessa sopravvivenza di gran parte delle popolazioni meridionali.

In effetti, il valore intrinseco del pane era considerato il metro di una definita stabilità politica ovvero, per la sua mancanza, di un'incombente carestia. Tale acquisita concezione popolare era valida dappertutto, ma certamente più sentita in quei luoghi in cui le popolazioni vivevano - come in Napoli - di assistenzialismo.

Il pane consumato in città era di due specie: quello detto *d'assisa*, bruno o di risulta, e quello *bianco o di puccia*. Il peso del pane d'assisa, cioè dei poveri, variava a seconda del prezzo dei grani nel Regno:



Il vecchio mulino del Vallone degli Aranci - Particolare

aumentando il costo di questi diminuiva il peso di quello, e viceversa.

In Napoli la *palata* del pane si manteneva equilibrata tra un minimo di 40 ed un massimo di 47 *once*, come dire tra Kg. 1,080 e 1,270.

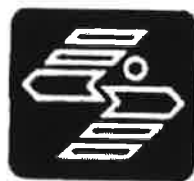
Per il salario in pane che il Duca di Corigliano assegnava ai suoi "gualani" (guardiani di bufali) e foresi (contadini) in Pollinara la Camera ducale concedeva 2 *rotoli di 28 once* per ciascuna giornata lavorativa (Kg. 1,512), che calcolava al prezzo di *grana 2 e mezzo a rotolo*, equivalente al costo di una palata di 47 *once* venduta a Napoli.

Le farine atte a panificarsi subivano, da parte di una speciale com-

misione, quel che veniva chiamato *scandaglio*, ovvero l'esperimento che accertava e stabiliva - in base alla voce corrente dei prezzi del grano ed alla resa delle stesse farine - la *palata del pane* espressa, come si è detto, in *once*.

E' noto come le disposizioni feudali vietassero ai privati la costruzione di forni in casa: questi potevano, infatti, essere gestiti soltanto dai Baroni o dall'Università (odierno Comune), i quali imponevano sulla farina da panificare la *gabba* (dazio) di *grana 6 a rotolo*.

Per concludere, possiamo dire che, per le città infeudate, grano, mulini e pane sintetizzavano il potere economico del barone, così come le giurisdizioni ne facevano un sovrano incontrastato del suo feudo.



**IMBALLAGGI
SANTELLA**

Imballaggi in legno, plastica, cartone e palletts

Zona Industriale - Tel. (0983) 889490 / 851390
Corigliano Calabro