



Bónu lo pane sciapu!

Il Pane di Terni o *pane sciapu*, cioè senza sale, è un prodotto tipico della nostra terra. Quella del “pane sciocco” in genere è una tradizione gastronomica dell'Italia centrale tra le più curiose e discusse. Ma come nasce? Alcuni teorizzano che all'origine del pane sciapo ci sia stata la Guerra del Sale di Perugia, nella quale la città insorse contro il papa Paolo III per i notevoli aumenti sulla tassa del sale. Zachary Nowak, storico americano trapiantato a Perugia nonché direttore del *Food Studies Program dell'Umbra Institute* della città, nel 2011 ha infatti rintracciato delle ricette quattrocentesche le quali dimostrano che il pane, già prima del 1540, si faceva senza sale. Probabilmente per ragioni fiscali (quindi motivi economici!) su



Pane del bistrot

un bene quasi di lusso in una città lontana dal mare: insomma, anche allora la pressione fiscale non era roba da ridere! E le tasse, oggi come allora, erano a dir poco “salate”. Altri invece ritengono che dietro il pane senza sale ci siano ragioni di economia domestica, visto che in queste terre il sale era utilizzato nella produzione di salumi e formaggi e il suo costo era piuttosto elevato.

Comunque sia il *pane di Terni* è da sempre un'eccellenza come il poeta dialettale Furio Miselli scrisse nei suoi famosi versi rivolti ad una ragazza di campagna: *tu si' l'addore de lo pane callu quando ch'abbocca casa*. Ed era noto anche al famoso poeta romano Gioacchino Belli che nella sua visita a Terni nel 1831 scrisse un sonetto ad esso dedicato: *Er pane casereccio*.

Il pane di Terni viene fatto con farina di frumento di tipo 0, con aggiunta di acqua e pasta madre. Una volta impastato il tutto, si divide l'impasto in pezzi da un chilo che vengono avvolti in teli cotonati e lasciati lievitare sopra delle tavole di legno. Quando le pagnotte sono gonfie, vengono cotte in forno a legna a 300°C per circa 2 ore. *Forse il pane, il pane di Terni, dai tempi dei nostri nonni è rimasto più o meno simile, per lo meno quello per il quale bastava acqua bona e farina di grano* (Pane di Terni, di Remo Rossi, Thyrsus, 1993).

Inconfondibile con la sua forma ellissoidale allungata, il pane di Terni presenta una crosta dorata e croccante, compatta in superficie, che nasconde un interno morbido, dalla mollica porosa e uniforme, di colore bianco avorio e dall'intenso profumo di farina che ben si sposa con le sapide pietanze della cucina umbra.

Ulisse Listanti, più noto in città come Gesucristillu [...] riposta nell'armadio la sua camicia rossa [...] aveva ripreso il lavoro nel forno di famiglia in via Tiacci [...] aveva ripreso a guadagnarsi la pagnotta cuocendo pizze, sfornando porchette, e tanti tanti filoni di pane [...]. Ma il progresso e la modernizzazione erano destinati a cambiare situazioni e destini. In via Angeloni, a due passi da quello di Ulisse Listanti, venne aperto un forno nuovo, completamente elettrificato [...].

Un brutto colpo per “Gesucristillu” (Bellezza Sergio, Il Corriere dell'Umbria, 10/3/2003).

Ogni famiglia acquistava grano al mercato, tenuto il mercoledì ed il sabato, in P.za S.Francesco o del Mercato. I mugnai ritiravano tale grano, lo macinavano e lo consegnavano a domicilio delle famiglie stesse. Le donne ternane facevano il pane e lo davano per la cottura, ad artigiani che gestivano forni per cottura conto terzi, con riscaldamento a legna. Risuonava per le vie di Terni il richiamo del fornaio che invitava le donne a mettere il lievito e a preparare il pane all'alba. Tutto questo ebbe termine nel periodo 1910-1915, con l'installazione di impianti per panificazione e cottura del pane. Il primo impianto di panificazione sorse a Terni per iniziativa di Grandioso Tazza (La pagina, 2007, [Issuu](#)).

Grandioso aprì anche due negozi di generi alimentari dove vendeva anche il pane.

Uno degli eredi del Tazza, il Cav. Umbro, iniziò con l'installazione a vocabolo Sabbione di un forno industriale. La vendita del pane di Terni “decollò” passando da produzione artigianale a industriale.

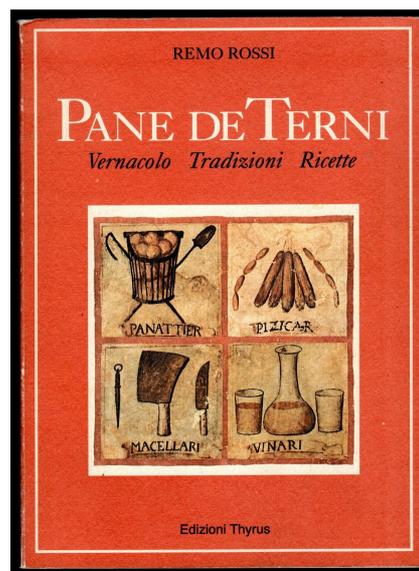
Primo in Italia nell'utilizzo del *packaging*, a dirla con un termine inglese, basato su un'idea geniale come quella di apporre un bollino di riconoscimento sul pane e innovativo nell'ideare la sua vendita già affettato e confezionato in film microforati per facilitarne la conservazione.

A Terni, nel centro cittadino, sino a non molti anni fa si vedeva l'andirivieni dei lavoratori, sempre bianchi di farina e affaticati sotto i sacchi, alla mola di Bizzarri che si trovava vicino a Porta Spoletina e più tardi nei pressi di Piazza Vallerina, ultimo dei tanti molini che erano stati attivi [...] Per non dire dei forni. Il forno del pane, a passarci davanti, attraeva sempre per quel tepore, odoroso di pane e di mucchi di fascine accatastate (anche la legna secca ha un suo preciso odore). Talvolta di lì uscivano, sottili e coinvolgenti, i profumi dei dolci appena cotti. [...] Quando poi s'avvicinavano i giorni di festa, dai forni entrava ed usciva di tutto, tutto ciò che era possibile immaginare di mangiare avendolo preparato prima in casa. Ed era un viavai di suoli e soletti (Pane di Terni, di Remo Rossi).

Con il boom economico il pane di Terni arrivò in tutto il centro Italia e fu gustato abbondantemente nella capitale. Negli ultimi anni la vendita è calata molto sul mercato romano, stando a quello che dicono gli addetti ai lavori, quasi a scomparire. Così la commercializzazione è oggi concentrata esclusivamente nella provincia di Terni. Un prodotto che insieme al pampepato e alle ciriole è rappresentativo della nostra città, non solo da un punto di vista gastronomico ma anche storico-culturale.

Leggi il libro **Pane de Terni**, di Remo Rossi (Thyrus, 1993) per approfondire l'argomento. Il libro è corredato, come si evince dal sottotitolo, da contenuti in vernacolo, tradizioni e ricette sul "prelibato lievitato" e altri piatti tradizionali.

Chiedi alla sala Infodiv per prenderlo in prestito o alla sala Farini se lo vuoi solo consultare.



Pane de Terni, di Remo Rossi (Thyrus, 1993)

Aspettando il Cantamaggio, dopo aver mangiato una croccante fetta di *Pane de Terni* accompagnata da qualche salume e formaggio nostrano non resta che dire ai Cucinanti ternani e no:

Quando pozzu m'appallozzo, spesso pozzo!

Quando posso mi riempo la pancia, spesso posso!

Buon Maggio!

MRC

