



## LE GHIANDE NELLA STORIA DELL'UMANITÀ

**Le ghiande hanno avuto alterna fortuna nella storia dell'uomo e della sua alimentazione.** Di volta in volta sono raffigurate come alimento spontaneo della gioiosa Età dell'Oro, come buon cibo adatto a genti forti e coraggiose, come cibo adatto solo a selvaggi montanari, come infelice rimedio per i tempi più bui, come cibo buono solo per i maiali, come simpatico cibo salutista, come forte elemento identitario per una riscossa politica. Una strana altalena fatta di amore e di odio che nessun altro cibo ha conosciuto, a riprova di come le ghiande, così abbondanti, ma spesso così amare, non siano un cibo come gli altri e di come sia complesso il rapporto fra loro e l'umanità<sup>1</sup>.

Plinio il Vecchio nel libro XVI del suo monumentale *Naturalis Historia* del 77 d.C. parla delle querce descrivendone (ed a volte confondendo<sup>2</sup>) diverse specie; **accenna alle ghiande dal punto di vista alimentare, differenziandole fra quelle dolci e quelle più amare.** Ed aggiunge una cosa fondamentale per la comprensione del ruolo delle ghiande nell'alimentazione dell'umanità; dice, infatti, che le ghiande sono consumate da certi popoli anche in tempo di pace<sup>3</sup>. In questo modo lascia intendere che le ghiande possono avere ruoli diversi a seconda dei luoghi, dei tempi storici e delle fasi culturali. **Alcuni popoli le consumano solo in tempi di carestia ed altri, invece, se ne cibano anche in tempi normali.** La scelta, quindi, è principalmente culturale.

Secondo Plinio, uno dei popoli che ha fatto la scelta di mangiarle in ogni tempo sono i **Sardi** dell'interno dell'isola che le trasformano in pane. Un altro popolo che ne fa largo uso sono gli **Iberici**, come piatto forte. Quindi ai suoi tempi il consumo delle ghiande era ancora assai diffuso e per quanto appannaggio di popoli periferici, non destava particolare impressione.

Una cinquantina di anni prima, STRABONE **afferma che certi popoli dell'interno della Spagna mangiano, per i due terzi dell'anno, del pane di ghiande,** che seccano, pestano e riducono in farina. Tale pane si conserva molto a lungo<sup>4</sup>. E, in effetti, i resti archeologici di città preromane, come Numancia, attestano pienamente quest'abitudine<sup>5</sup>. Un'ulteriore conferma ci viene da LUCIO ANNEO FLORO, nel primo secolo dopo Cristo, **che racconta di una legione romana,** di stanza in quella regione, che si ritrovò senza grano per problemi logistici; **localmente non fu trovato altro cibo che le focacce di ghiande** ed i soldati si rivoltarono<sup>6</sup>.

Negli stessi anni, lo spagnolo di Cadice, LUCIO COLUMELLA, nella sua straordinaria opera sull'agricoltura *De re rustica*, testimonia che le **ghiande vengono date in foraggio ai buoi in buone quantità.** Segno che venivano raccolte, portate in azienda e conservate. Del resto anche in ambiente urbano e totalmente romanizzato, come a Salamanca fra il primo ed il secondo secolo d.C., si continuano a trovare zone adibite

alla molitura ed alla panificazione con importanti tracce di ghiande e della loro farina<sup>7</sup>.

Ancor prima, tale attività doveva essere di grande importanza, se si pensa che **la VII delle XII tavole delle leggi romane del 450 a.C.** si prende il disturbo di affermare che **le ghiande cadute nel terreno di un vicino possono essere recuperate dal padrone dell'albero e non da quello del terreno.** Legge evidentemente fatta per dirimere un conflitto che si immagina frequente, tanto dovevano essere importanti le ghiande a quei tempi. Settanta anni dopo perfino PLATONE parla delle ghiande, nella ben più colta e raffinata Atene, indicandole, **ne Il libro della Repubblica, come adatte a fornire un buon dessert**, abbrustolite, agli abitanti della Città Ideale. Ma è chiaro che si tratta di utopia perché, scherzosamente, si dice subito dopo che quel regime alimentare più si confà ad un allevamento di maiali!

È invece sorprendente che un secolo dopo PLINIO, il nobile AULO GELLIO parli nel VI libro delle sue *Noctis Atticae*, del 159, di **sopraffine ghiande, provenienti proprio dalla Spagna, cese nei banchetti della crema sociale di Roma** e le compari addirittura con le ostriche di Taranto o i datteri egiziani.

Pare quindi di capire che la Spagna fosse in epoca imperiale romana un luogo dove le ghiande assumevano particolare importanza; aspetto che si mantiene pienamente fino ad oggi dal momento che **il famoso maiale iberico**, produttore dell'ancora più famoso prosciutto Pata Negra, **deve aver mangiato le ghiande, almeno negli ultimi mesi della sua vita, per ottenere i migliori prezzi di vendita.** Ma anche nei millenni precedenti la Spagna, certamente per esser ricca di ghiande dolci, è terra ricchissima di testimonianze archeologiche di con-

sumo di ghiande<sup>8</sup>.

L'archeologia contribuisce con altre importanti informazioni. I resti carbonizzati trovati nelle importanti grotte di **Traforal, in Marocco**, testimoniano che quella popolazione vissuta fra 15.000 e 13.500 anni fa **utilizzava una grande varietà di cibi vegetali, fra i quali pistacchi e pinoli, ma soprattutto ghiande.** Viene anzi attribuita ai glucidi presenti in questi frutti la causa principale della grande diffusione di carie che presentano i numerosi scheletri rinvenuti<sup>9</sup>. Si pensa generalmente che le carie siano apparse con l'agricoltura e la grande abbondanza dei carboidrati forniti dalle farine dei cereali, ma in questo caso è dimostrato che le ghiande erano responsabili di questo penoso inconveniente. Sono state anche trovate delle pietre per macinarle.

**Molti scavi di insediamenti del Neolitico hanno restituito frammenti di ghiande,** spesso associati ad altri semi di cereali o di altre piante come l'olivastro. Ghiande sono state trovate anche in una delle prime città del mondo, a Çatalhöyük in Turchia, quando l'agricoltura e la raccolta erano ancora alla pari fra le strategie di sopravvivenza dei popoli<sup>10</sup>.

Il fatto che questi semi fossero spesso conservati nello stesso vaso o nello stesso deposito, tutti mescolati insieme, dà l'idea che, parimenti, insieme venissero macinati e consumati, facendone delle farine miste i cui resti, in effetti, sono stati ritrovati. È probabile che tali farine fossero consumate sottoforma di farinate più che di vero e proprio pane<sup>11</sup>. Sono le prime **testimonianze di quell'abitudine di mescolare i grani disponibili al momento, ottenendo dei prodotti finali, pane o farinate che fossero, di diversa composizione, qualità e sapore.** Abitudine che arriverà fino a qualche decennio fa con la contrapposizione fra pane bianco e pane nero.