



RUBRICHE

di **Ugo Leone**

PER UNA GEOGRAFIA DEL GRANO

Una storia fondata sulla geografia: geografia dei porti e geografia dei commerci internazionali via mare. È una storia di cultura, saperi, scambi, conoscenza, natura che invita a riflettere. Oggi, però, forze potenti, intimamente legate alla natura del capitalismo contemporaneo, alimentano un modello nel quale il legame tra cibo e vita è già in larga misura spezzato.



Io che sono un geografo non posso non essere riconoscente a Gianfranco Nappi per questo libro. Lo sono per le cose che ho imparato leggendolo, per il modo perfino avvincente in cui sono scritte e perché, come, compiacendosene, rileva Piero Bevilacqua nella sua dotta e bella prefazione, in questo libro Nappi “fa una storia tutta fondata sulla geografia: geografia dei porti e geografia dei commerci internazionali via mare”.

Come geografo, dicevo, non posso non essere contento.

Come geografo? E già. Oggi quella di geografo è una figura oscura, come

sempre più oscurandosi è andata in questi anni questa scienza la cui ignoranza è causa anche di non pochi comportamenti scorretti e pericolosi nella gestione di ambiente e territorio. E non da ora. Tanto che Italo Calvino sosteneva che “l’ignoranza del Paese che governano è una costante degli uomini politici italiani dal Risorgimento in poi”. L’ignoranza alla quale si riferiva Calvino è quella della geografia. Sino ad auspicarne lo studio obbligatorio per ministri e sottosegretari.

Sappiamo che non è stato così e che, peggio ancora, l’insegnamento della Geografia vede restringere i suoi margini nelle scuole e nelle università. Geografo, dunque. Ma chi è il geografo?

Se lo chiese anche il *Piccolo principe* del famoso romanzo di Antoine



A fianco, illustrazione del *Piccolo principe* di Antoine De Saint-Euxpery.

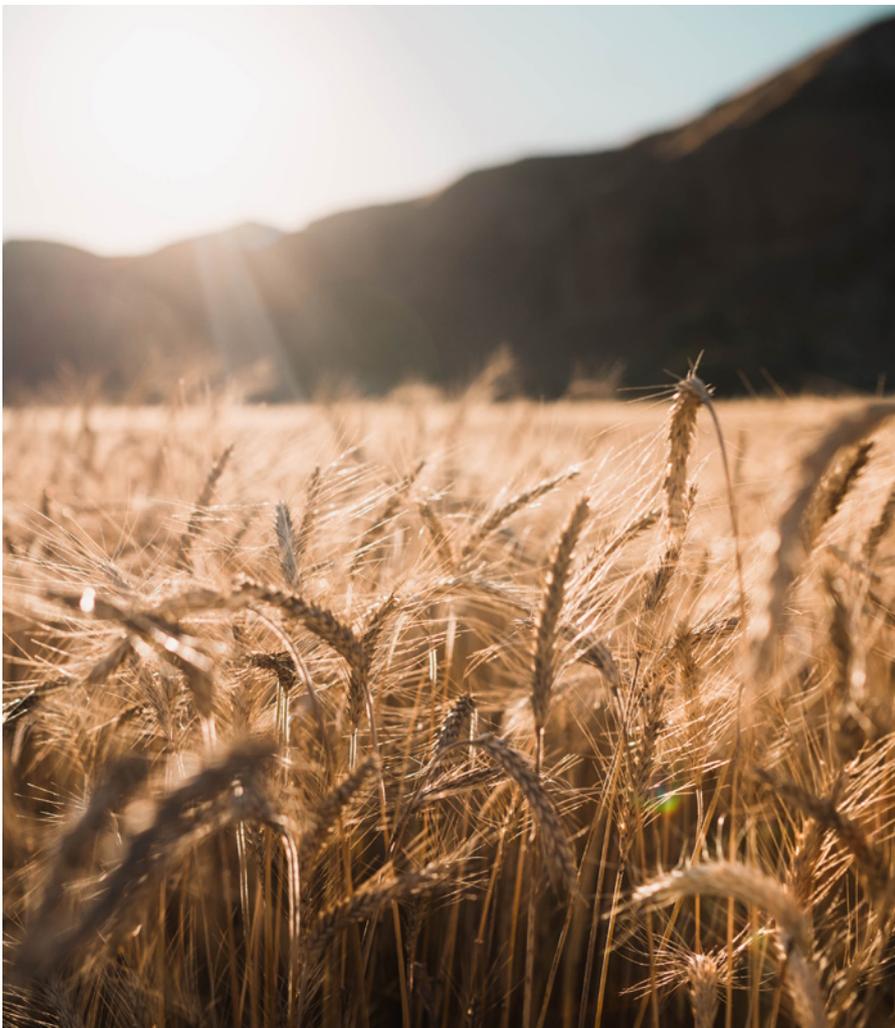


Sotto, fotografia di Hamza Madrid (da Unsplash).

de Saint-Exupéry quando arrivò sul sesto pianeta abitato da un vecchio signore che scriveva degli enormi libri il quale gli disse di essere un geografo. Aggiungendo che un

Geografo "è un sapiente che sa dove si trovano i mari, i fiumi, le città, le montagne e i deserti". "È molto interessante", disse il piccolo principe, "questo finalmente è un vero mestiere!" ma, gli spiegò il vecchio saggio, un geografo per riempire di dati ed elementi i suoi libri si serve di esploratori che riceve "li interroga e prende degli appunti sui loro ricordi. E se i ricordi di uno di loro gli sembrano interessanti, il geografo fa fare un'inchiesta sulla moralità dell'esploratore. Perché se l'esploratore mentisse porterebbe una catastrofe nei libri di geografia.

La catastrofe, appunto, è quella che può derivare dall'ignoranza dei contenuti di una scienza la quale, insieme con altre abbastanza contigue come, per esempio, la geologia che ha la stessa radice che vuol dire "terra" ha molto da insegnare al di là della conoscenza di fiumi, monti e capitali.



GRANO, PANE, MEDITERRANEO LE PROLE CHIAVE

Bene. Approfittando di questa apparente divagazione perché mi consente di dire anche che la conoscenza della geografia dell'Italia attraversata da Nord a Sud dalla catena appenninica; questa conoscenza, dicevo, aiuta a capire i motivi che hanno sempre reso difficili i rapporti tra ovest ed est del Paese e hanno anche reso complicato il trasporto delle derrate via terra. Del grano innanzitutto che è il filo conduttore di questo libro per il cui trasporto la via privilegiata è stata il mare e soprattutto il Mediterraneo:

Nappi lo dice subito già nel lungo e significativo titolo dato alla sua fati-

no di companatico.

Sono pagine di storia che, come ha notato Bevilacqua, cominciano dalla fine: dalla guerra russo-ucraina durante la quale non si sapeva che fine dovessero fare i milioni di tonnellate di grano prodotte da quelle parti ad oggi. Per quanto drammatica, la storia si ripete. Questa scritta da Gianfranco Nappi segue passo passo l'itinerario che ci ha condotto sino ad oggi con radici lontanissime che, naturalmente, affondano nella rivoluzione agricola.

È L'AGRICOLTURA BELLEZZA...

E con il grano: a cominciare dal grano.

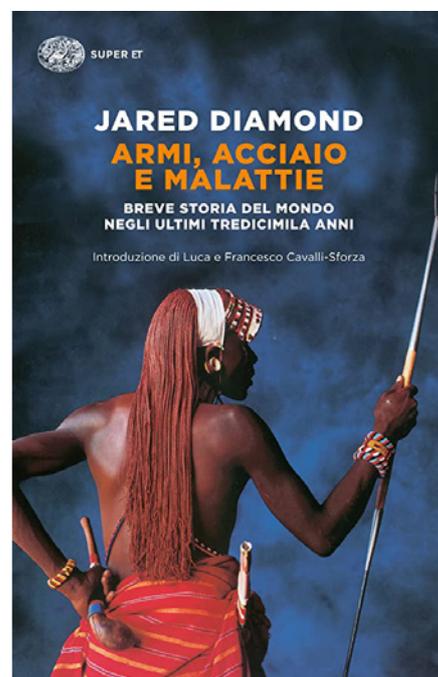
Nappi ci ricorda che in prime tracce



ca: *Frammenti di storia delle civiltà del grano e del pane nel Mediterraneo* nel quale le parole chiave sono grano, pane, Mediterraneo.

E sono le parole partendo dalle quali e intorno alle quali ha costruito questo affascinante lavoro che invita a riflettere su fatti, su pagine di storia sulle quali non so quanti di noi si sono soffermati sbocconcellando un pezzo di pane o riempiendo un pani-

scritte, il grano viene menzionato sulle tavolette d'argilla ritrovate a Uruk e a Ebla, nei geroglifici di Menfi e di Tebe. Probabilmente, come suggerisce Pedrag Matvejevic, è la Mesopotamia la prima terra dove è stato seminato e mietuto. Nel bacino fluviale dei due grandi fiumi Tigri e Eufrate veniva onorata la dea dei cereali Nisalba che, secondo un'antica iscrizione, «camminava attraverso i



Sopra, cover del libro di Jared Diamond edito da Einaudi.
A fianco, fotografia Wesual Click (da Unsplash).

campi, fra le spighe, con la chioma svolazzante al vento».

Perché qui? È la stessa domanda che nel capolavoro di Jared Diamond *Armi, acciaio, malattie* Yali pone a Diamond: *"Come mai voi bianchi avete tutto questo cargo e lo portate qui in Nuova Guinea, mentre noi neri ne abbiamo così poco?"* Il "cargo" era l'insieme dei beni materiali che i coloni bianchi avevano portato con sé e "il cui valore era apparso subito evidente ai guineani: asce di acciaio, fiammiferi, medicine, vestiti, bibite, ombrelli... tutto ciò veniva chiamato dai locali con il termine collettivo di 'cargo'". Perché? Perché?

E perché il grano in Mesopotamia? La risposta non è facile, ma possiamo semplicisticamente immaginare che è stato qui che i nostri antenati raccoglitori nel trasportare le spighe



che la natura offriva ne hanno persa qualcuna e questa ha cominciato a germogliare, a dare frutti e via via andando avanti quei raccoglitori sono diventati agricoltori.

Andando avanti significa per terre e soprattutto per mari verso terre anche lontane. Lontane, peraltro come quelle che dal XVI secolo ci hanno mandato mais e patate e il riso in altri tempi e da alte terre.

È l'agricoltura bellezza...

Il percorso che racconta Nappi non si può sintetizzare, ma devo dire, che è costruito in modo, ripeto, affascinante e invita a leggere per sapere come va a finire. Come e dove va a finire e con quali modi e strumenti? Perché si fa presto a dire grano, ma se non diventa farina a che serve?

Perciò il grano significa la *mola versatilis* e poi il mulino ad acqua e, quindi, il mugnaio e finalmente il panettiere cioè il pane. E così sono costruite le tappe di questa storia che portano dal grano ai fornai ai panettieri la cui importanza era crescente. Tanto che, per esempio, a Pompei si è ritrovata l'iscrizione elettorale di uno di essi per il quale si invita a votare perché "panem bonum fert".

PANE INTINTO IN TUTTE LE SALSE

E il pane Nappi lo intinge in tutte

le salse: dal pane nostro di Pedrag Matvejevic all'azzimo degli ebrei alla manna caduta dal cielo per gli Ebrei in fuga dall'Egitto a Ippocrate alla scuola medica salernitana al pane greco ai fenici ai filosofi a Gesù "pane della vita".

Ma sono gli Arabi che hanno avuto un'importante influenza sull'agricoltura mediterranea per cui come sostiene Andrew Watson (A.A. Watson, *La rivoluzione agricola araba*, slow food editore 2022) il cui studio Nappi cita con giusto interesse: «con la diffusione dell'espansione araba, passando per la Sicilia si determinò una vera e propria "Rivoluzione agricola" che portò ad un impianto e acclimatamento di nuove specie arboree ed agricole dall'Est in aree e territori dove esse o non erano proprio conosciute o erano pochissimo sviluppate». Una rivoluzione, tanto per intenderci chiaramente, che portò all'acclimatamento di riso, sorgo, grano duro canna da zucchero, cotone, cocomeri, melanzane, spinaci, asparagi, colocasie, aranci amari, limoni, lime, banani, platani, manghi, palme da cocco.

«Un elenco impressionante – scrive Nappi- se guardiamo a quante di queste piante sono diventate parte della nostra agricoltura e del nostro regime alimentare, tanto da sentirle

come 'nostre': basterebbe citare il grano duro che si affianca così a quello tenero già presente e che consentirà poi, nel tempo, e sicuramente di nuovo con più di uno zampino degli Arabi, di essere posto a base della produzione di paste alimentari. Ad ulteriore conferma che neanche nelle produzioni agricole e nel cibo la 'purezza di sangue' è la verità. È vero esattamente il

contrario: ciascuna cosa, come ciascuno di noi, arriva ad essere quel che è come portato dei fili lunghi di una storia che si è incrociata e intrecciata con tante altre storie. Non dimentichiamolo mai».

Non dimentichiamolo, aggiunge Gianfranco Nappi. «Tanto più oggi, in questo tempo nostro in cui quello stesso Mediterraneo è diventato il tratto ultimo di un percorso di donne, uomini e bambini alla ricerca di un futuro con noi che li respingiamo e li condanniamo a morte senza neanche conoscerne volti e nomi».

Finisce qui questa bella storia ricca di «cultura, saperi, scambi, conoscenza, natura...». Ma finisce con una domanda che Nappi pone e si pone: di questa storia quanto ci rimane?

È una domanda alla quale egli stesso dà una risposta articolatissima in dati, numeri, citazioni: «la risposta non potrebbe essere più netta: sul senso di tutto questo, sulla sua vitalità è in atto uno scontro asperissimo che minaccia di tutto travolgere. Forze potenti, intimamente legate alla natura del capitalismo contemporaneo, alimentano un modello di società, di sviluppo, di cultura nel quale il legame tra cibo e vita è già in larga misura spezzato». ♦