

ANNA MARIA GIOMARO*

INTRODUZIONE AL CONVEGNO
«IL FARRO E I CEREALI. STORIA DIRITTO ATTUALITÀ»

Deinde Gaius Iulius Caesar duos praetores et duos aediles qui frumento praeessent et a Cerere cereales constituit. Così Pomponio in D. 1.2.2.32, a segnare l'inizio di una magistratura specifica per le problematiche relative all'approvvigionamento alimentare in particolare delle granaglie, e a confermare un'assunzione di consapevolezza dell'importanza pubblicistica del cereale che suggella un'analogia importanza sociale-religiosa antichissima. E anche questo ha una sua storia.

Peraltro vi si parla di "*frumentum*".

Nelle pagine del *de agricultura* di Catone (*de agri col.* 40) sono elencati diversi tipi di grani: si dice di un grano bianco, di un frumento trimestrale e di grano tenero denominato *siligo*, nonché di un grano di qualità superiore detto *similago*, ripulito dalla pula per farne la farinata o il *libum*; e si parla di farro e di orzo. E anche Columella (*de re rust.* 2.6-3) considera diversi grani, e cioè *robus*, *siligo* e *trimestrale* per quanto riguarda il frumento (quest'ultimo – come ha modo di dire – può essere piantato anche a primavera, quando le condizioni atmosferiche non ne avessero consentito la semina a novembre); e ancora *clusinum*, *vennaculum* rosso, *vennaculum* bianco e *trimestrale* per il farro:

Colum. *De re rust.* 2.6-3: Prima et utilissima sunt hominibus frumenta, triticum et semen adorem. Tritici genera complura cognovimus. Verum ex his maxime serendum est, quod robus dicitur, quoniam et pondere et nitore praestat. Secunda conditio est habenda siliginis, cuius species in pane praecipua pondere deficitur. Tertium erit trimestre, cuius usus agricolis gratissimus. Nam ubi propter aquas aliamve causam matura satio est omissa, praesidium ab hoc petitur. Id genus est seliginis. Reliquae tritici species, nisi si quos multiplex varietas frugum et inanis delectat gloria, supervacuae sunt. Adorei autem plerumque videmus

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

in usu genera quattuor. Far, quod appellatur clusinum, candoris nitidi. Far, quod vocatur vennunculum, rutilum, atque alterum candidum, sed utrumque maioris ponderis quam clusinum. Semen trimestre, quod dicitur halic astrum, idque pondere et bonitate est praecipuum. Sed haec genera tritici et adorei, propterea custodienda sunt agricolis, quod raro quisquam ager ita situs est, ut uno semine contenti esse possimus, interveniente parte aliqua vel uliginosa vel arida. Triticum autem sicco loco melius coalescit. Adoreum minus infestatur humore.

Dopo aver insegnato come si prepara la terra per la semina, passiamo ora in rassegna le varie qualità di sementi. I principali tipi di grano e i più utili all'uomo sono il frumento e il farro. Conosciamo diverse qualità di frumento, ma da preferirsi per le semine è quello che chiamiamo "robus", che supera gli altri per peso e per bianchezza. Al secondo posto va messa la "siligo", qualità ottima per il pane, ma inferiore alla precedente per il peso. Al terzo posto sta il grano trimestrale, molto utile e caro agli agricoltori, perché quando per le piogge o per qualche altra causa si è dovuta tralasciare la semina tempestiva, possono ricorrere ad esso. È una varietà della siligo. Tutte le altre varietà di frumento sono inutili, a meno che uno si diletta di una grande varietà di messi, procurandosi così una gloria vuota. Quanto al farro, ne vediamo in uso, per lo più, quattro qualità: il farro che chiamano "clusinum" (di Chiusi), bianco e brillante d'aspetto, quello che chiamano "vennuculum", il rosso e il bianco, l'uno e l'altro di peso maggiore che il farro di Chiusi, e il seme trimestrale che vien detto "halic astrum"; questo è il migliore per peso e bontà. Tutte le qualità di frumento e di farro nominate devono essere conservate con cura dagli agricoltori, perché raramente un campo si trova in condizioni tali che ci possiamo contentare di una sola semente, dato che può avere delle parti umide e delle parti asciutte. Ora, il frumento viene appunto meglio nei luoghi asciutti; il farro al contrario non soffre molto i danni dell'umidità.

Il termine "farro" (*far, farris*) non ricorre mai per bocca dei giuristi del Digesto.

Per indicare la produzione cerealicola nell'economia e nei mercati dell'antica Roma usuale appare la parola "*frumentum*" o "*triticum*", ancorché i dati archeologici, i rimasugli fortunosamente saldati dall'umidità sul fondo degli orci, e le storie parallele ci parlino naturalmente di farro¹.

¹ Nella Bibbia si parla spesso di grano, grano abbrustolito, frumento, frumento novello, farro, e, naturalmente, di farina e pane. Si legge nel Levitico: "Se offrirai al Signore un'o-

Il “*frumentum*” risulta fra i beni necessari *ad victum, ad alimenta* (come ripetutamente dice Ulpiano, 5 *de omn. trib.*, in D. 2.15.8.24, e come risulta da altri passi, quali D. 15.3.3.pr., *si triticum acceperit et id ipsum in familiam domini cibariorum nomine consumpserit*, D. 15.3.3.7, *frumentum comparavit servus ad alendam domini familiam et in horreo dominico reposuit*, D. 15.3.18, *cum servus frumentum emisset quo familia aleretur*, D. 33.7.12 che se nel *principium* parla di *frumentum et vinum ad cibaria paratum*, poi in tutti i lunghi 47 paragrafi discute di beni “strumentali”; ed altri).

Questa sua presenza imprescindibile nella quotidianità della vita è spessissimo condivisa (ed in tal modo sottolineata) dal ripetersi di una locuzione che l’accomuna ad altri beni che la necessità quotidiana rende indispensabili, quasi una locuzione di stile. *Vinum et oleum et frumentum* (in genere in questa susseguenza, ma talora anche in differente composizione fra loro) risultano insieme in D. 7.4.13, in D. 7.5.7 (*si vini olei frumenti usus fructus legatus erit*), in D. 13.3.4 (*si merx aliqua, quae certo die dari debebat, petita sit, veluti vinum oleum frumentum*), in D. 13.4.3 (*scimus, quam varia sint pretia rerum per singulas civitates regionisque, maxime vini olei frumenti*), in D. 14.6.7 (*puta frumento vel vino oleo mutuo dato*), in D. 18.1.35 (*in his quae pondere numero mensurave constant, veluti frumento vino oleo argento*), in D. 28.8.6 (*si quidem in hereditate sit vinum oleum frumentum numerata pecunia*), in D. 33.6.7 (*quidam heredem damnaverat dare uxori suae vinum oleum frumentum acetum mella salsamenta*), in D. 41.1.7.7 (*veluti si ... vel ex uvivis aut olivivis aut spicivis tuis vinum vel oleum vel frumentum*), in D. 44.4.7.2 (*mutui autem datio consistit in his rebus, quae pondere numero mensurave constant, veluti vino oleo frumento pecunia numerata*). Talora il *frumentum* appare accomunato soltanto all’olio, come in D. 2.15.8, D. 7.8.12.1, D. 46.3.29; talora solo al vino: D. 3.5.21,

blazione di primizie, offrirai come oblazione le tue primizie di spighe di grano abbrustolito al fuoco e chicchi frantumati di grano novello” (Lev. 2.14); dove il fatto che si parli di spighe abbrustolite fa pensare al farro che, pur essendo un *frumentum* tetraploide come il grano duro, a maturità presenta cariossidi vestite che non si separano dagli involucri. Il fuoco per eliminare gli involucri nel farro risulta anche in Varrone, *de re rust.* 1.63. Grano, probabilmente grano tenero, è quello che copre i campi del versetto 6.1-2 del Vangelo di Luca: “Un sabato Gesù passava fra campi di grano, e i suoi discepoli coglievano e mangiavano le spighe, sfregandole con le mani” (Luca 6.1-2). Per una rassegna più specifica dei grani di cui è parola nei Libri Sacri, e, per ciascuno, delle derivazioni e problematiche genetiche, rinvio a M. GRILLI CAIOLA, P.M. GUARRERA, A. TRAVAGLINI, *Le piante nella Bibbia*, Roma 2015, in part. p. 34 (grano duro), p. 37 (orzo), p. 55 (farro), p. 57 (frumento, grano tenero), p. 62 (spelta), p. 63 s. (zizzania).

D. 9.2.30, D. 11.6.5.2, D. 21.2.43, D. 30.47, D. 32.97, 34.1.9, 45.1.75.1, D. 48.10.32.1).

Ma “*frumentum*” risulta poi, presenza costante, come oggetto di numerosi negozi giuridici, di situazioni giuridiche differenti. È lascito ereditario che perisce a seguito di *ruina vel incendium sive vitium* in D. 3.5.21; è portato come esempio di confusione in D. 6.1.5 per l’esperibilità di un’*actio in rem*; se ne considera l’usufrutto in D. 7.5.7 e D. 7.8.12; è spesso bene esemplificativo di contratti che hanno ad oggetto cose di genere, come in D. 13.3.4, o D. 13.4.3, o D. 18.1.35.5, o D. 19.2.31, ecc.; lo si prende in esame relativamente al mutuo in D. 14.6.7.3; entra in rapporti fideiussori in D. 15.3.18, o in D. 17.1.50; se ne discute in considerazione dell’*instrumentum fundi* per esempio in D. 33.7.12 come in altri testi; dà il nome alle *tesserae frumentariae* (così D. 5.1.52.1; D. 31.49; D. 31.87); è comprato, è venduto, è chiuso *in horreis*, è caricato e trasportato con la nave, ...; può essere perduto (per esempio D. 9.2.27.19-20), danneggiato (per esempio D. 9.2.30.2), oggetto di false misurazioni (per esempio D. 11.6.5.2), rubato (per esempio D. 47.2.21pr. o D. 47.2.21.5); la sua “*cura*” rientra fra *i munera personalia civilia* (D. 50.4.1.2; D. 50.4.3.12; D. 50.4.18.5; D. 50.4.18.25; D. 50.5.9.1; ecc.).

Meno usato nella voce dei giuristi è il termine “*triticum*”, per quanto la sua utilizzazione possa dirsi poi altrettanto varia², e per quanto in questa forma possa dar luogo ad una sua specifica rubrica, D. 33.6 *de tritico vino vel oleo legato*³.

² In D. 12.1.2 e in D. 15.3.3.1 si tratta del mutuo. In D. 17.1.52, come anche in D. 45.1.94, vengono in gioco le caratteristiche specifiche della merce *triticum*, come la qualità e la quantità. In D. 19.1.21.3 Paolo nega la possibilità di imputare la fame *servorum necatorum* a colui che non avesse effettuato la *traditio*. In D. 19.2.31 Alfeno parte dall’immagine del carico *in navem Saufeii* per giungere a trattare di due tipi di locazione. In D. 33.6.7.1 Giavoleno discute sulla formulazione “*Lucio Titio tritici modios centum, qui singuli pondo centum pendeant, heres dato*”. In D. 33.6.9pr. Ulpiano si chiede se siano ricompresi nel termine “vino” gli ziti che in *quibusdam provinciis ex tritici vel ex hordeo vel ex pane conficiuntur*. In D. 45.1.74 Gaio e in D. 45.1.75.2 (ma anche D. 45.1.75.5-6, dove val forse la pena di segnalare le espressioni *qui vinum aut oleum vel triticum, quod in horreo est, stipulatur* e rispettivamente *istae species vix separari possint ab ea, quam proposuimus de vino vel oleo vel tritico*) Ulpiano parlano del *triticum Africi* come oggetto di una *stipulatio certa*. In D. 46.1.42 Giavoleno non vuole formulata una fideiussione nei termini come “*quod ego decem credidi, de ea pecunia mille modios tritici fide tua esse iubes?*”.

³ Ancora più raro è il termine *siligo*, che leggiamo, per esempio, in D. 3.5.29 (Iul. 3 dig.) e in D. 47.2.52.11 (Ulp. 37 ad ed.).

Ma quella denominazione di “*triticum*” (che è poi – lo si dirà fra breve – la denominazione scientifica linneiana) può forse trovar base anche in un passo del Digesto. Quando Paolo in D. 7.4.13 (3 *ad Sab.*) vuole puntualizzare sull’acquisizione delle singole componenti della spiga, per distinguere la spiga stessa, nella sua integrità legata nei covoni, dai chicchi che ne derivano, comprese le spighe cadute (quelle della spigolatura come fenomeno sociale dell’antichità, quelle, per intenderci, della “spigolatrice di Sapri”), parla di *tritum frumentum*:

D. 7.4.13 (Paul. 3 *ad Sabinum*)

Si fructuarius messem fecit et decessit, stipulam, quae in messe iacet, heredis eius esse Labeo ait, spicam, quae terra teneatur, domini fundi esse fructumque percipi spica aut faeno caeso aut uva adempta aut excussa olea, quamvis nondum tritum frumentum aut oleum factum vel vindemia coacta sit. Sed ut verum est, quod de olea excussa scripsit, ita aliter observandum de ea olea, quae per se deciderit, Iulianus ait: fructuarii fructus tunc fieri, cum eos perceperit, bonae fidei autem possessoris, mox quam a solo separati sint.

Paolo, nel libro terzo ad Sabinum. Labeone afferma che, se l’usufruttuario ha tagliato la messe e poi è morto, gli steli tagliati, che giacciono come raccolto, appartengono al suo erede; <mentre> le spighe che siano <ancora> congiunte al suolo appartengono al proprietario del fondo e <afferma altresì> che i frutti sono percepiti allorché le spighe o il fieno vengono tagliati, l’uva staccata e le olive battute e fatte cadere, sebbene il frumento non sia ancora macinato, l’olio estratto, l’uva spremuta. Ma, come è vero quello che egli ha scritto riguardo alle olive battute e fatte cadere, così Giuliano afferma che si deve diversamente osservare circa quelle olive che sono <invece> cadute da sole: i frutti diventano dell’usufruttuario allora, quando li abbia percepiti, mentre invece il possessore di buona fede li fa suoi non appena si siano separati dal suolo.

Com’è noto il nome scientifico del farro è *triticum* appunto, *Triticum monococcum* (il farro “piccolo”, quello di più antica coltivazione, prima forma di cereale coltivato), *Triticum dicoccum* (il farro “medio”, derivato da ibridismi con varietà selvatiche, e la cui coltivazione storicamente segue di pochissimo quella del farro piccolo) e *Triticum spelta* (il farro grande, di coltivazione più recente, più problematica, di origine più orientale), tre tipi di cereale che comunque fanno la storia dell’alimentazione cerealicola.

La risalenza assoluta di questo cereale è attestata da Plinio, *nat. hist.* 18.62, *populum romanum farre tantum e frumento CCC annis usum Verrius tradit*; e le XII tavole, Tab. III.4: *ni suo vivit qui eum vinctum habebit, libras farris endo die dato, si volet plus dato*, ne danno contezza.

Se – come si è detto – il termine “farro” non è utilizzato dai giuristi del Digesto che preferiscono un indifferenziato *frumentum* o *triticum*, trova invece una sua solenne celebrazione in Gaio, in due notissimi passi delle Istituzioni, Gai 1.110 e 112, in cui, fedele alla sua vocazione didattica e, conseguentemente, anche storica, il giurista tratta delle nozze confarreate, con uso verbale che passa dal passato, *olim*, al presente *conveniunt*, dove, forse, il richiamo all’attualità potrebbe derivare dall’impiego necessario dello stesso rito, ormai residuo storico, quando i due sposi pensino per il loro figlio ad un futuro fra i flamini maggiori o come *rex sacrorum*.

Gai. 1.110. Olim itaque tribus modis in manum conveniebant: usu, farreo, coemptione. [...]. 112. Farreo in manum conveniunt per quoddam genus sacrificii, quod Iovi Farreo fit; in quo farreus panis adhibetur, unde etiam confarreatio dicitur; complura praeterea huius iuris ordinandi gratia cum certis et sollemnibus verbis praesentibus decem testibus aguntur et fiunt. Quod ius etiam nostris temporibus in usu est: Nam flamines maiores, id est Diales, Martiales, Quirinales, item reges sacrorum, nisi ex farreatis nati non leguntur: Ac ne ipsi quidem sine confarreatione sacerdotium habere possunt⁴.

Gai. 1.110. *Un tempo si verificava la conventio in manum <delle mogli> in tre modi: con l’usus, col farro, con la coemptio. [...]. 112. Per mezzo del pane di farro vengono in mano mediante un tipo di sacrificio che si fa a Giove Farreo: nel quale si impiega un pane di farro, onde si dice anche confarreatio. Inoltre per completare questo rito si fanno ed avvengono molte cose con precise e solenni parole, presenti dieci testimoni: e questo rito si pratica anche ai nostri tempi, in quanto i flamini maggiori, cioè quelli di Giove, di Marte, e di Quirino, e così i reges sacrorum, non si*

⁴ Scrive Albanese (*Un’ipotesi sulla forma della confarreatio*, in *AUPA XLVII*, 2002, pp. 96 ss.): «Premetto che probabilmente il nome dell’istituto secondo la tradizione romana più antica dovette essere semplicemente *far* o *farreum*. ... Forse il sostantivo *confarreatio* venne in uso in un secondo momento, specie per porre in evidenza alcuni aspetti del rito; forse, le più antiche designazioni *far* o *farreo* si contentavano di far emergere essenzialmente l’uso, nel rito, del cereale in questione».

scelgono se non nati da confarreati; ed essi stessi non possono avere il sacerdozio senza confarreatio.

A loro volta i *Tit. Ulp.* 9,1, ripetono la locuzione *farreo conveniunt in manum*.

Più ampio l'uso del termine farro, o derivati, nelle fonti letterarie⁵.

Qui, nelle fonti letterarie appunto, può essere individuata anche una diversità di lavorazione di grani diversi. *Farina* è, anche etimologicamente, il macinato del farro setacciato, depurato dai *furfures* mediante il *cribrum farinarium*, ma le tecniche di panificazione a partire dal II sec. a.C., quando Roma comincia a disporre con una certa regolarità di grano duro dalla Sicilia e dalla Sardegna, ci portano a conoscere anche una farina di un grano tenero (*triticum* propriamente detto, o *siligo*), poi, più raffinato, il *pollen* (ottenuto col *cribrum pelliceum simulare* di cui all'*Edictum de pretiis* diocleziano), e infine la *similago*.

Per quanto riguarda l'applicazione del farro (focaccia con farina di farro, o libazioni con grani di farro) nel rito matrimoniale romano leggiamo in *Serv.* e in *Ps. Serv.*, *Ad Georg.* 1.31 che *apud veteres nuptiae fiebant farre* (precisazione cui si aggiunge *unde confarreatio appellabatur*). E in *Serv.*, *Ad Aen.* 4.374, si accenna ai flaminii dichiarando per loro un *in nuptias convenire per confarreationem*.

La *confarreandi adsuetudo*, "orrida" solennità rituale ereditata da una irragionevole antichità imbevuta di riti magici e complicati, e così ciecamente ripetuta, è ricordata da Tacito, *Ann.* 4.16.2-3⁶.

⁵ Cfr. F. DE ROMANIS, *Il pane di similago e i cinque modii mensili della lex Terentia et Cassia frumentaria*, in *Studi per Marcello Gigante*, Rimini 2003, pp. 145-172, in cui è considerata la diversa terminologia delle fonti letterarie, anche a fronte della diversità dei grani.

⁶ "Orrido" è il termine usato dallo stesso Tacito, *ex horrida illa antiquitate*, per stigmatizzare in termini negativi la continuità di un uso antico non giustificabile. *Ann.* 4.16.2-3: *Sub idem tempus de flamine Diali in locum Servi Maluginensis defuncti legendo, simul roganda nova lege disseruit Caesar. nam confarreatis parentibus genitos tres simul nominari, ex quis unus legeretur, vetusto more; neque adesse, ut olim, eam copiam, omnia confarreandi adsuetudine aut inter paucos retenta (pluresque eius rei causas adferebat, potissimam penes incuriam virorum feminarumque; accedere ipsius caerimoniae difficultates quae consulto vitarentur) et quoniam exiret e iure patrio qui id flamonium apisceretur quaeque in manum flaminis conveniret. ita medendum senatus decreto aut lege, sicut Augustus quaedam ex horrida illa antiquitate ad praesentem usum flexisset. igitur tractatis religionibus placitum instituto flaminum nihil demutari: sed lata lex qua flaminica Dialis sacrorum causa in potestate viri, cetera promisco feminarum iure ageret. et filius Maluginensis patri suffectus. utque glisceret dignatio sacerdotum at-*

Nella sua *Naturalis historia*, parlando dei tempi antichi, Plinio dice che *et in sacris nihil religiosius confarreationis vinculo erat, novaeque nuptae farreum praeferebant* (Plin., *Nat. hist.* 18.3.10). E anche Boezio ripete, sicuramente desumendolo da Gaio, l'insegnamento relativo alle tre forme di *conventio in manum*.

Anche oggi, e in questa sede, il discorso sul farro appare chiaramente come un discorso a più voci, capace di convogliare in un unico coro, con unica attenzione, su sollecitazione di un unico interesse, le considerazioni diversamente filtrate di quanti da diverse prospettive riguardano e trattano lo stesso tema, attirando ad un unico tavolo le migliori esperienze di sapere di vari campi⁷, e riunendo, a formare completezza, il racconto storico antichistico (archeologico, sociale e giuridico, che, a fronte delle attuali esigenze di recupero, non è soltanto erudizione), la spiegazione scientifica (botanica, nutrizionistica, agraria), la rappresentazione economica (di tecnica e profitto nella produzione), la valutazione più ampiamente giuridica nell'ambito del diritto privato, commerciale, o specificamente industriale, anche a dimensione internazionale. E in questa ampia prospettiva si aggiunge il grande apporto dell'esperienza diretta attraverso il discorso delle imprese che nel territorio si trovano quotidianamente a fronte del problema farro – grani antichi – grani moderni – e magari altri tipi concorrenziali di produzione come il mais, la soia, ecc.

que ipsius promptior animus foret ad capessendas caerimonias decretum Corneliae virgini, quae in locum Scantiae capiebatur, sestertium viciens, et quotiens Augusta theatrum introisset ut sedes inter Vestalium consideret.

⁷ Così dalle parole di apertura del Convegno pronunciate l'11 dicembre 2019: «attirando a questo tavolo esponenti (i migliori) di ciascuno dei saperi che animano l'Università di Urbino, leggasi Dipartimenti, dal DIGIUR, nel quale oggi ci troviamo, al DESP che ci accoglierà domani, interessati agli aspetti giuridici antichi, romanistici, ma anche moderni, privatistici, o proiettati verso il futuro dell'internazionalizzazione (Agnati, Biccari, Marinaccio, Rossi) e a quelli economici (Elena Viganò e Filippo Fiume Fagioli), al DISCUI e al DISTUM che ci hanno prestato i colleghi latinisti Roberto Danese e Alessio Torino, al DISB cui afferrisce Roberta De Bellis a parlarci dei problemi nutrizionali, al DISPEA che con la voce di Patrizia Santi volge lo sguardo alla macinazione e agli strumenti relativi. E come i Re Magi – siamo in periodo di Natale – sono venuti di lontano altri colleghi a portare i doni del loro sapere, romanisti, grecisti, archeologi». L'apporto dell'esperienza del territorio, particolarmente importante in una Regione come le Marche in cui il farro è tra i prodotti agroalimentari della tradizione, era rappresentato per la voce dei rispettivi rappresentanti dalle ditte Clar (G. Sinatti), Girolomoni (G.B. Girolomoni), La terra e il cielo (B. Sebastianelli), Monteroso (L. Segoni), Prometeo (M. Fiorani), Slow Food (V. Maidani), Terra Bio (M. Gambini).

Il discorso sui grani antichi, nella loro proiezione attuale che diventa ogni giorno più prepotente verso il recupero dei tipi di alimentazione cerealicola di un tempo, si apre ad ampie discussioni fra chi è favorevole e chi è contrario.

L'importanza della pianta da cui deriva il pane ha da sempre comportato l'attenzione su certe caratteristiche che sono:

- sapore;
- possibilità di utilizzazione;
- produttività;
- resistenza alla produzione sempre più industrializzata.

Data per scontata in tutte le granarie la possibilità di utilizzazione, non solo in chicchi ma in particolare anche attraverso le farine, l'accelerazione della vita moderna ha comportato già sul finire dell'Ottocento, una serie di studi sulle varietà di grano. Nasce nel 1915 il grano "senatore Cappelli", che è forse la più diffusa fra le varietà di grani c.d. "antichi", ma, forse – mi smentiranno gli imprenditori del settore – l'ultima.

È del 1974 il brevetto della varietà "Creso", il più importante, il primo dei grani c.d. "moderni", ottenuto dal gruppo di genetisti del Centro della Casaccia del CNEN, ora ENEA (in particolare Alessandro Bozzini e Carlo Mosconi) sulle rive del lago di Bracciano. Ottenuto – e leggo –: "dall'incrocio di un frumento duro del *Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo* -CIMMYT ((Yt 54 N10-B) Cp2-63) Tc2, derivato da un incrocio tra grani duri e teneri, con una linea mutante (Cp B144) indotta da una irradiazione combinata di neutroni e raggi gamma nel frumento duro Cappelli, entrambi a paglia corta". Dal Creso sarebbero derivate le varie varietà dei grani "moderni" (le prime cinque fra le varietà oggi più diffuse sono Sime-to, Duilio, Ciccio, Arcangelo e Creso), tutte nate negli ultimi decenni per rispondere alle esigenze dell'industria alimentare che ha bisogno di farine forti, dall'alto indice di glutine, che possano essere lavorate velocemente e ad alte temperature per accorciare i processi produttivi.

È dunque questa esposizione a radiazioni che costituisce la differenza? Che cosa ne deriva?

Si potrebbe parlare degli effetti dannosi dei fertilizzanti chimici usati nella coltivazione "moderna" – ma è un dato discutibile; ovvero del maggiore apporto in sali minerali e vitamine che deriverebbe dai grani c.d. "antichi" – cosa su cui però non si è d'accordo; di maggiore digeribilità dei grani antichi – ma è ugualmente oggetto di discussione; della prevenzione alle intolleranze – ma anche questo è discutibile; o infine di una particolare fragranza di profumi e di sapori che si sprigiona durante la molitura dei grani antichi.

E dunque cos'è questo grano antico?

Nel libro della Genesi si dice essere stato presente nel Giardino dell'Eden il Grano del miracolo dalla tipica (e unica) forma a grappolo, il più antico fra i grani antichi; ne deriverebbe la varietà canadese khorasan, che molti conoscono con il marchio commerciale Kamut (Canada), ma, con ibridazioni anche il Saragolla, un gruppo poco uniforme che ha in comune il fatto di appartenere alla varietà *triticum turanicum*, ovvero khorasan. Fra gli antichi di grande importanza anche la Tumminia o Timilia, che avrebbe circa 2500 anni, una delle varietà che soppiantarono il farro in epoca romana, tipica della Sicilia. E poi il Rosso Gentile (o Gentil Rosso), il grano duro Senatore Cappelli e il tenero Mentana. E infine il grano tenero Verna, brevettato in Toscana nel 1953 dal prof. Marino Gasparini.

Alla base dell'antico *triticum* è il farro. Farro e frumento nascono da ibridazioni naturali varie, anche dell'uno con l'altro.



Grano del miracolo (Genesi) dalla tipica (e unica) forma a grappolo, ormai molto raro può crescere spontaneamente in terreni particolarmente fertili e adatti.



Di 2500 anni fa è la Tumminia o Timilia, una delle varietà che soppiantarono il farro in epoca romana, tipica della Sicilia.

Mi si consenta un ultimo accenno “romanistico”, non al farro e alla sua coltivazione, ma ad un aspetto della produzione granaria o meglio dell'utilizzazione dei grani per farne farine che è oggetto di attenzione tecnica da parte dei giuristi romani, la molitura.

Nell'ambito dell'individuazione dell'*instrumentum fundi*, cioè dello strumentario, attrezzi e scorte, che costituiscono la peculiarità della produzione del fondo e addirittura, soli, la consentono, si discute fra i giuristi. Vi rientrano il frumento da seme, ma non il frumento per la nutrizione⁸; vi rientrano gli schiavi contadini (per quanto Alfeno, a detta di Ulpiano, sembri dissentire)⁹; vi rientrano i *dolia defossa*, e dunque i contenitori e recipienti, per vini, oli, sanse, ed altri prodotti, recipienti anche di grande caratura, che sono interrati o comunque connaturati col suolo; vi rientrano i vasi e l'attrezzatura per la vinagione nelle aziende vinarie, come i vasi e l'attrezzatura per l'olio nelle aziende deputate alla produzione olearia; come vi rientrano le mole e in genere l'attrezzatura per la molitura nelle aziende deputate alla produzione di frumenti, farine, pani e focacce.

E mi sia consentita una breve scarna documentazione su quanto detto, che aggiunge i nomi di grandi giuristi, di Giavoleno, di Paolo, di Vitellio, di

⁸ D. 33.7.12pr. (Ulp. l. 20 *ad Sab.*) *Quaesitum est, an frumentum, quod cibariis cultorum paratum foret, instrumento cederet. Et plurimis non placet, quia consumeretur: quippe instrumentum est apparatus rerum diutius mansurarum, sine quibus exerceri nequiret possessio: accedit eo, quod cibaria victus magis quam colendi causa parantur. Sed ego puto et frumentum et vinum ad cibaria paratum instrumento contineri: et ita Servium respondisse auditores eius referunt. Item nonnullis visum est frumentum, quod serendi causa sepositum est, instrumento contineri, puto quia et instar culturae esset et ita consumitur, ut semper reponeretur: sed causa seminis nihil a cibariis differt.* Ma è da considerarsi anche il successivo paragrafo 1: D. 33.7.12.1 (Ulp. l. 20 *ad Sab.*) *Conservandi fructus causa, veluti granaria, quia in his fructus custodiuntur, urceos capsellas, in quibus fructus componuntur: sed et ea, quae exportandorum fructuum causa parantur, instrumenti esse constat, veluti iumenta et vebicula et naves et cuppae et culei.* Sul significato dell'*instrumentum*, in particolare dell'*instrumentum fundi*, cfr. A.M. GIOMARO, *Dall'instruere all'instrumentum nell'economia della Roma antica*, in *St.Urb.* 62, 2011, pp. 105 ss. Si veda anche A. LIGIOS, *Nomen negotiationis. Profili di continuità e di autonomia della negotiatio nell'esperienza giuridica romana*, Torino 2013, in part. per l'*instrumentum pistorium* pp. 129 ss. Una descrizione ampia dell'*instrumentum* nell'economia agricola romana in L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *La villa tra produzione e consumo*, in *Inter cives necnon peregrinos. Essays in honour of Boudewijn Sirks*, Göttingen 2014, pp. 77 ss.

⁹ Cfr. D. 33.7.1.2 (Ulp. l. 20 *ad Sab.*): *Alfenus autem, si quosdam ex hominibus aliis legaverit, ceteros, qui in fundo fuerunt, non contineri instrumento ait, quia nihil animalis instrumenti esse opinabatur: quod non est verum: constat enim eos, qui agri gratia ibi sunt, instrumento contineri.*

Nerazio, di Quinto Mucio, di Ulpiano, e forse di Sabino:

- D. 33.7.26.1 (Iav. 5 *ex post. Lab.*) Molas manuaris quidem suppellectilis, iumentarias autem instrumenti esse Ofilius ait. Labeo, Cascellius, Trebatius neutras suppellectilis, sed potius instrumenti putant esse, quod verum puto ;
- D. 33.7.18 (Paul. 2 *ad Vitell.*) 2. Asinam molendariam et molam negat Neratius instrumento fundi contineri. [...] 5. Idem <Scevola> consultus de meta molendaria respondit, si rusticis eius fundi operariis mole-retur, eam quoque deberi. Est autem meta inferior pars molae, catillus superior;
- D. 33.7.12,10 (Ulp. 20 *ad Sab.*) Et molas et machinas, fenum stipulas, asinum machinarium, machinam frumentariam, vas aeneum, in quo sapa coqueretur et defrutum fiat et aqua ad bibendum lavandamque familiam paratur, instrumenti esse, et cribra, et plaustra quibus stercus evehatur;
- D. 33.9.3.9 (Ulp. 22 *ad Sab.*) Ligna et carbones ceteraque, per quae penus conficeretur, an penori legato contineantur, quaeritur. Et Quintus Mucius et Ofilius negaverunt: non magis quam molae, inquirunt, continentur.

Giavoleno riferisce che Ofilio riteneva appartenere alle «suppellettili» le mole manuali, spinte dalla forza dell'uomo, mentre considerava parte dell'*instrumentum* le mole azionate dagli animali¹⁰. Considerando quanto

¹⁰ Potrebbe essere interessante riprendere il discorso circa il significato di “suppellettile”, e il suo distinguersi dall'*instrumentum*. Qui mi piace appena riportare le parole del *Dizionario della lingua italiana* di Niccolò Tommaseo che lo dice «composto secondo gli antichi etimologisti di SUB sotto, e PELLIS pelle, e metaf. tenda, a cagione delle pelli delle quali solea coprirsi, o per essere dapprima chiamato in Roma 'suppellettile' il corredo che davasi alle persone che lo Stato inviava in ambasciata, e comprendeva tutto il necessario per stare attendati [SUB-PELLIBUS cioè sotto la tenda]». Si può poi aggiungere la pagina 1003 del Volume VIII de *Le Pandette di Giustino disposte in nuovo ordine da R.G. Pothier*, Venezia 1830 per Andrea Santini e Figlio, nella versione italiana, che si basa sulla lettura dei due titoli D. 33.10 *de suppellettile legata* nonché D. 33.7 (in particolare D. 33.7.12) *de instructo vel instrumento legato*, e delle altre testimonianze sparse nelle fonti giuridiche: «SUPPELLEX è il domestico corredo del padre di famiglia, che non si annovera tra le cose preziose d'oro e d'argento, e nemmeno nel vestiario. Vale a dire, le cose mobili e non gli animali. Labeone dice che l'origine della suppellettile è che anticamente per coloro che andavano in Legazione si solevano collocare sopra carri coperti le cose inservienti al loro proprio uso. Tu-

si dice a proposito dei *dolia*, evidentemente si tratta di considerazioni che attengono alla grandezza della strumentazione e al suo essere, per ciò stesso, più o meno stabilmente fissata al suolo: la mola più grande, a spinta prevalentemente animale (ma non solo), risulta essere anche quella che, in quanto generalmente inamovibile, caratterizza la produttività e la resa economica di quel fondo, con tutto quanto vi è o vi può essere di collegato, *tabernae*, *caupones*, *pistrinum* e *pistores*, come suggerito per esempio da una formula di legato tramandata in Pomponio, *quae tabernarum exercendarum instruendarum pistrini cauponae causa facta parataque sunt, do lego*¹¹.

Ne è splendida testimonianza il fregio del sepolcro del fornaio Marco Virgilio Eurisace, ritornato alla luce con la risistemazione delle mura aureliane voluta a Roma nel 1838 da Papa Gregorio XVI¹²:

berone cerca di definire la suppellettile in questo modo: il corredo appartenente al padre di famiglia di quelle cose che sono destinate al suo uso giornaliero, e che non si comprendono in altra specie, come p.e. la vettovaglia, l'argento, le vesti, gli ornamenti, gli attrezzi di campagna, o le mobiglie della casa che non si annovera tra le cose preziose d'oro e d'argento, e nemmeno nel vestiario». Altro accenno al problema in A.M. GIOMARO, *Dall'instruere cit.*, p. 139 nt. 53.

¹¹ Il testo è D. 33.7.15pr. (Pomp. 6 *ad Sab.*): *Si ita testamento scriptum sit: 'Quae tabernarum exercendarum instruendarum pistrini cauponae causa facta parataque sunt, do lego', his verbis Servius respondit et caballos, qui in pistrinis essent, et pistores, et in cauponio institores et focariam, mercesque, quae in his tabernis essent, legatas videri. La taberna pistrini constituita cauponae causa congloba in sé diverse negotiationes, attività connesse con la vita stessa del fondo, talché – dice il giurista – nel lascito dovranno essere ricompresi di logica anche gli animali addetti alla macina (qui in pistrinis essent). Di *instrumentum pistrini* parla D. 33.7.15pr.; e D. 33.9.6; ed altri; di *pistores* e *instrumentum pistorium* D. 33.7.18.1; ecc.*

¹² Nella tomba, costituita da un basamento in tufo e travertino sormontato da blocchi di travertino, rimasta inglobata nella muraglia fino al 1838, erano sepolti il fornaio e la moglie Atistia, morta prima di lui. «Il rilievo in marmo dei due coniugi, oggi conservato nei Musei Capitolini, era collocato probabilmente nella facciata che non si è conservata. Eurisace indossa una toga, Atistia una tunica coperta dalla stola. La figura dell'uomo è più ricca di dettagli, è calvo con la fronte solcata da due profonde rughe, le guance incavate; quella femminile aveva i capelli divisi nel mezzo e raccolti sulla sommità del capo. La testa fu rubata nel 1934, ma ne rimane una foto. A ulteriore conferma della professione di Eurisace, l'urna che conteneva le ceneri della moglie (ora conservata al Museo Nazionale Romano) ha la forma di una madia da pane, "panarium", e con tale nome è ricordata anche nell'epigrafe funeraria: ATISTIA FU MIA MOGLIE, VISSE COME DONNA OTTIMA, LE SUE SPOGLIE RIPOSANO IN QUESTO PANARIO» (cfr. M. PELLEGRINI, *Un monumento a gloria dei fornai*, in *Umbria-left.it* del 07.06.2017).



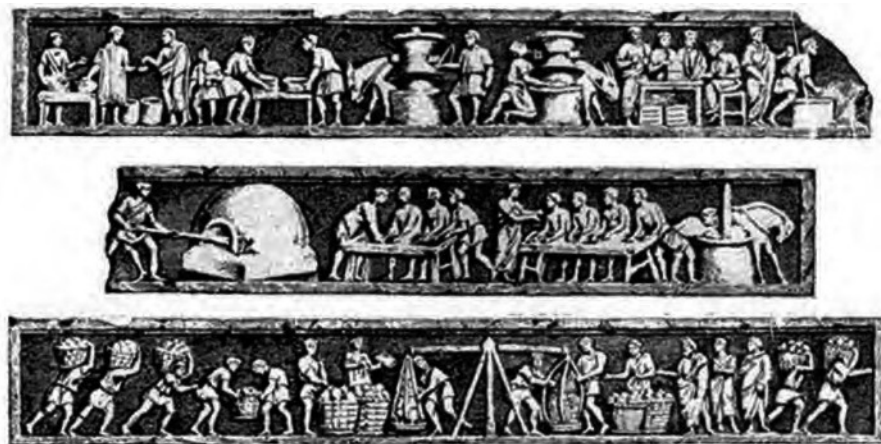
Eurisace e la moglie Atistia.
Erano forse posizionati nel fronte
del monumento che è andato perso
(oggi al Museo Capitolino)



Il sepolcro di Marco Virgilio Eurisace

Lì, nella striscia sommitale, a sette metri dalla base di Porta Maggiore, sono raffigurate le varie fasi di preparazione del pane: dalla macinatura all'impasto, alla confezione e vendita delle pagnotte. E con tutto il personale che vi era coinvolto: i garzoni che trafficano coi recipienti del grano; i *vigilantes* armati di tavolette che registrano le operazioni (anche in funzione dei risvolti pubblicistici del lavoro di Eurisace che doveva essere "appaltatore" per lo Stato); i ragazzi che misurano, travasano, setacciano; gli asini che girano la mola; gli operai che curano l'impasto effettuato dentro una grossa impastatrice azionata da un *caballus*; i lavoranti del forno; facchini e commessi¹³. La *negotiatio pistrini* risulta al suo completo.

¹³ Riporto la descrizione che ne fa Maria PELLEGRINI (*loc. cit.*): «In una scena, partendo dalla sinistra della prima sezione si vede un garzone che trasferisce il grano da un sacco con il bordo arrotolato in un altro recipiente sotto lo sguardo d'un uomo in toga, provvisto di tavoletta; seguono altri quattro uomini togati, uno seduto, dovrebbe essere il fornaio appaltatore con il quale altri tre uomini, dei funzionari dello Stato, in piedi dietro il bancone, stanno contrattando mentre un altro alle sue spalle, quello con la tavoletta, registra il grano che il garzone sta misurando e travasando in un recipiente. Proseguendo si vedono le mole e due asinelli che le fanno girare per macinare il grano, e due ragazzi che scuotono un grosso setaccio per filtrare la farina che poi consegnano a un uomo.



Il fregio

Si deve a Vitruvio, a un ingegnere militare possiamo dire, intorno al 23 a.C., l'invenzione del mulino azionato dalla forza dell'acqua, poi integrata con il vento, come descritto nel suo *de architectura* (Vitr. *de arc.* 10.5.1-2); ma questo sistema più moderno di molinatura venne ad affiancare e non a sostituire totalmente il sistema delle macine a pietra azionate dall'energia umana o animale. E Plinio sottolinea come l'utilizzazione dei grani si fosse "trasferita" dall'ambito familiare a quello "industriale" ad opera di "operai specializzati", *muliones* e *pistores*, man mano che le tecniche di macinatura, setacciatura delle farine, preparazione e cottura del pane si andarono complicando, a partire dal 171 a.C. Stando a quanto racconta Plinio, *Nat. Hist.* 18.89 ss., gli schiavi catturati in Macedonia dopo la sconfitta del re Perseo (168 a.C.) avrebbero introdotto in Roma la tecnica della lievitazione dei composti di farina, favorendo il modificarsi del tipo di alimentazione

Nella striscia sottostante c'è un'impastatrice di grandi dimensioni, arriva alla cintola del ragazzo che vi sta lavorando aiutato da un cavallo che fa ruotare un meccanismo interno. Seguono due lunghe tavole sopra le quali otto lavoranti sorvegliati da un personaggio al centro ricavano dalla pasta i pani, segue il forno dove un uomo sta infornando il pane con una lunga pala. Nella terza sezione del fregio, protagonista è il pane, la pesatura su grandi bilance, i garzoni curvi sotto il peso delle ceste, uomini che controllano il peso. Sono scene vivaci, di una Roma popolare, non rappresentano eroi di guerra né re, principi o imperatori, ma uomini del popolo che hanno saputo valorizzare il loro mestiere e giovani schiavi che lavorano per la produzione del pane, un elemento base dell'alimentazione di tutti i popoli».

e dieta fino ad allora tendenzialmente a base di farro e pappe di cereali, e provocando così la riprovazione di Catone che vedeva in questo un allontanamento dal costume degli antenati.

Sulle mole lo stesso Giavoleno soggiunge; e riporta anche l'opinione parzialmente contraria di Labeone, di Cascellio e di Trebazio, tre grandissimi nomi fra gli antichi, i quali catalogavano come *instrumentum* sia l'uno che l'altro tipo di mola, manuale ovvero a spinta animale. Il fatto di aver citato per primo Ofilio potrebbe sembrare motivo sufficiente per ritenere che anche Giavoleno pensasse ad una differenza, pur registrando la netta maggioranza contraria sul punto. Sembra non fare differenze invece Ulpiano, in D. 33.7.12,10, che pone insieme nell'*instrumentum fundi*, le mole e le *machinae*, in particolare le *machinae frumentariae*, e separatamente le *asinariae machinariae*. E poiché ne parla nei *libri ad Sabinum*, è presumibile che l'opinione sia appunto anche quella di Sabino¹⁴. Nerazio infine – aggiunge Paolo, forse parafrasando Vitellio – riteneva che la strumentazione per la molitura, mole di ogni tipo, ma anche animali utilizzati all'impresa, non dovesse rientrare nell'*instrumentum*¹⁵.

Discorso a sé, ma comunque riconducibile a quanto detto circa le esigenze legate alla grandezza delle strumentazioni e quindi alla loro più o meno inamovibile fissità col suolo, è quello che fa Scevola, il quale dice appartenere all'*instrumentum* le *metae*, o più propriamente *metae molendariae*, cioè la parte inferiore del sistema di macinatura dei grani; non vi rientrerebbe invece il *catillus*, cioè la parte superiore, più agile, e meno indispensabile, anche perché intercambiabile, o comunque adatta ad essere sostituita all'occorrenza (più pesante, meno pesante) allo scopo di avere farine diverse¹⁶.

E ancora una volta – i Romani ce lo dimostrano – le motivazioni del diritto devono essere valutate alla luce delle esigenze dalla pratica quotidiana.

¹⁴ Come i *caballi* di D. 33.7.15pr., citato *supra*.

¹⁵ Leggo in DE ROMANIS cit., p. 165 s.: «Relativamente ai processi estrattivi delle farine, Plinio il vecchio trasmette informazioni di straordinaria importanza e precisione [...] A Roma come in molte altre città dell'impero, la *similago* era il più diffuso macinato di grano duro, l'unico di cui Plinio descriva il processo estrattivo e ricordi il prezzo. [...] prevede che il *triticum* sia macinato "a freddo" e poi passato tre volte al setaccio, ottenendone così, oltre alla crusca, tre farine con tre diversi gradi di raffinazione. Il testo pliniano precisa altresì i volumi dei macinati ottenuti, i quali, secondo le lezioni tradite, sarebbero i seguenti: a) 1 *semodius* di *similago*; b) 5 *sextarii* di *pollen*; c) 4 *sextarii* di *secundarium*; d) 4 *sextarii* di *furfures*».

¹⁶ Cfr. F. DE ROMANIS, *Il pane di similago* cit., in particolare i primi due paragrafi.