*CERTAMEN MUTYCENSE MMXXIV*

**SEZIONE N. 2**

Plinius Senior, *Naturalis Historia*

**Ante-Testo**

| | |
|---|---|
| Frumenti genera non eadem ubique nec, ubi eadem sunt, isdem nominibus. | *Le specie di frumento non sono dappertutto le stesse, né, dove sono le stesse, vengono chiamate con lo stesso nome.* |

**Testo**

Volgatissima ex his atque pollentissima far, quod adoreum veteres appellavere, siligo[1], triticum. Haec plurimis terris communia. Arinca[2] Galliarum propria, copiosa et Italiae est, Aegypto autem ac Syriae Ciliciaeque et Asiae ac Graeciae peculiares zea, oryza, tiphe[3]. Aegyptus similaginem conficit e tritico suo nequaquam Italicae parem. Qui zea utuntur non habent far. Est et haec Italiae, in Campania maxime, semenque appellatur. Hoc habet nomen res praeclara, ut mox docebimus, propter quam Homerus ζείδωρος ἄρουρα[4] dixit, non, ut aliqui arbitrantur, quoniam vitam donaret. Amylum quoque ex ea fit priore crassius; haec sola differentia est. Ex omni genere durissimum far et contra hiemes firmissimum. Patitur frigidissimos locos et minus subactos vel aestuosos sitientesque. Primus antiquis Latii cibus, magno argumento in adoriae donis, sicuti diximus[5]. Pulte autem, non pane, vixisse longo tempore Romanos manifestum, quoniam et pulmentaria hodieque dicuntur et Ennius, antiquissimus vates, obsidionis famem exprimens offam[6] eripuisse plorantibus liberis patres commemorat.

---

[1] Specie di frumento, traduci “siligine”

[2] Specie di frumento, traduci “arinca”

[3] Specie di frumento, traduci “tiphe”

[4] L’espressione è formulare in Omero e significa “campo di messi”.

[5] Si tratta di “doni in farro” cui Plinio ha fatto già cenno in precedenza.

[6] Focaccia di puls.

## Post-Testo

| | |
|---|---|
| Et hodie sacra prisca atque natalium pulte fitilla conficiuntur, videturque tam puls ignota Graeciae fuisse quam Italiae polenta. | *Ancor oggi per gli antichi riti e le celebrazioni dei compleanni si fanno dolci di **puls**, e sembra che la **puls** fosse tanto ignota ai Greci quanto la farinata d'orzo all'Italia.* |

### *CONSEGNE*

1. *Traduci il testo tenendo conto dell'ante-testo e del post-testo*
2. *Sintetizza e commenta il brano da un punto di vista contenutistico e stilistico, mettendo in evidenza le principali figure retoriche*
3. *Traendo spunto dai brani presentati di seguito (tratti da generi diversi) produci un testo argomentativo a cui darai un titolo appropriato. Puoi fare riferimento anche al brano di Plinio.* *(max 35 righe)*

***Brano 1***

[...] Questo antico cereale, chiamato *far*, fu così importante da costituire l'origine della nostra parola "farina". Nonostante via via nel tempo sia stato lentamente sostituito dai grani nudi, mantenne comunque una sua importanza se consideriamo che non venne mai meno l'usanza di utilizzarlo per cerimonie tradizionali o di una certa solennità come per esempio nel caso della cosiddetta *mola salsa*, preparata dalle vergini Vestali utilizzando spighe di farro. Essa era usata per cospargere la testa delle vittime sacrificali che venivano così immolate (da questo uso l'origine del verbo "immolare"). Proprio questo suo utilizzo protrattosi nel tempo lascia supporre che molto probabilmente anche ai tempi della Roma imperiale esistevano campi di farro nelle immediate vicinanze della città. La coltivazione di questo cereale comunque iniziò progressivamente a diminuire a favore di quella dei grani nudi già prima del V secolo a.C. Una testimonianza indiretta di ciò ci viene dai Greci, che in quel periodo consideravano l'Italia come la terra del grano. Si può quindi supporre che estese coltivazioni di grano fossero già presenti. Fu questa una sorta di rivoluzione nelle coltivazioni dei cereali che permise il fondamentale passaggio dalle polente alla panificazione. Il farro venne lentamente soppiantato dai grani nudi a causa della difficoltà di decorticazione rendendo così il grano duro e il frumento semiduro due delle coltivazioni più importanti nella penisola italica.

I paesi produttori ed esportatori di grano in età repubblicana furono soprattutto la Sicilia e la Sardegna ma, dopo la distruzione di Cartagine (146 a.C.), iniziò invece lo sfruttamento dei terreni dell'Africa del Nord. Da quel momento le province frumentarie più importanti dell'Impero divennero l'Africa e più tardi l'Egitto, che da solo copriva i tre quarti dell'intero fabbisogno di Roma. Sembra infatti che nel I secolo d.C. i contadini italici producessero grano solo per il consumo personale. Un aspetto, questo, che rese Roma dipendente dal grano delle province e in alcuni casi la espose a carestie e a difficoltà di approvvigionamento.[...]

M. Poma, *Il cibo dell'Impero, L'arte della cucina nell'antica Roma,* Mondadori, 2023 pp. 27-28

***Brano 2***

"Il sole era già alto quando don Fabrizio uscì dal portone del palazzo e si avviò verso i granai. Il cielo era di un terso azzurro, e solo qualche nuvola bianca, simile a batuffoli di cotone, lo attraversava pigramente. L'aria era fresca e frizzante, e il profumo del grano maturo si diffondeva nell'aria.

Don Fabrizio attraversò il cortile e si diresse verso il primo granaio. Un uomo stava caricando dei sacchi di grano su un carro. "Buongiorno, don Fabrizio," disse l'uomo. "Come va la giornata?"

"Buongiorno," rispose don Fabrizio. "La giornata va bene, grazie. E il raccolto?"

"Il raccolto è stato buono, quest'anno," disse l'uomo. "Il grano è di ottima qualità."

Don Fabrizio annuì soddisfatto. "È una bella notizia," disse. "Il grano è la ricchezza della nostra terra."
Don Fabrizio entrò nel granaio e si guardò intorno. Il granaio era pieno di sacchi di grano, accatastati fino al soffitto. L'aria era calda e umida, e il profumo del grano era ancora più intenso.
Don Fabrizio si avvicinò a uno dei sacchi e lo aprì. Prese una manciata di grano e la osservò attentamente. I chicchi erano grandi e dorati, e il profumo era inebriante.
"È un grano magnifico," disse don Fabrizio. "Quest'anno avremo un'ottima annata."
Don Fabrizio si allontanò dal granaio e si diresse verso il secondo. Lì trovò un altro uomo che stava pulendo il grano con un setaccio.
"Buongiorno, don Fabrizio," disse l'uomo. "Come va la giornata?"
"Buongiorno," rispose don Fabrizio. "La giornata va bene, grazie. E il lavoro?"
"Il lavoro è duro, ma è importante," disse l'uomo. "Il grano è il nostro pane."
Don Fabrizio annuì. "Hai ragione," disse. "Il grano è il nostro pane. Dobbiamo averne cura."
Don Fabrizio rimase a guardare l'uomo che lavorava per un po', poi si allontanò e si diresse verso casa. Era soddisfatto di ciò che aveva visto. Il raccolto era stato buono, e il grano era di ottima qualità. Quest'anno sarebbe stata un'ottima annata.

da Il Gattopardo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa[7]

***Brano 3***

**FARRO: UN CEREALE RICCO DI PROPRIETÀ, ORA RISCOPERTO**

Il farro è un cereale del genere *Triticum*, commercializzato in tre diversi tipi, ricco di fibre e proteine. Le proprietà del farro sono molte ed è facilmente utilizzabile in cucina. Viene definito “cereale antico” perché è la più antica tipologia di cereale coltivata.
Solitamente aggiunto a insalate, alle zuppe o alla pasta, il farro è un alimento molto versatile in cucina. Ma quali sono le proprietà del farro? Scopriamo le caratteristiche e i benefici del farro dovute ai nutrienti contenuti in questo cereale:
[…] Come per ogni alimento, le proprietà del farro dipendono dai valori nutrizionali. Nello specifico, il farro contiene principalmente carboidrati, proteine, vitamine del gruppo B e sali minerali molto importanti per la salute come il fosforo, il magnesio, il potassio, il selenio e il ferro.
Il farro contiene un ottimo quantitativo di proteine vegetali -14,6g per 100g-. Il quantitativo proteico di questo cereale è molto simile a quello della quinoa. [...]
Ad esempio, abbinare il farro ai legumi consente di assumere una buona quantità di proteine usando alternative alla carne completa di aminoacidi essenziali insieme a tutte le altre proprietà e benefici del farro.

https://post.almaverdebio.it/gusto/proprieta-del-farro/

[7] "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa è un classico della letteratura italiana del XX secolo, pubblicato postumo nel 1958. Ambientato nella Sicilia del XIX secolo durante il periodo del Risorgimento, il romanzo offre uno sguardo acuto e penetrante sulla società aristocratica in declino e sulle trasformazioni politiche e sociali che attraversava l'Italia. Attraverso la storia della famiglia aristocratica dei Salina, guidata dal principe don Fabrizio, il romanzo esplora le tensioni tra tradizione e modernità, classe sociale e cambiamento politico. Con una prosa raffinata e una profonda introspezione psicologica dei personaggi, Lampedusa dipinge un affresco epico e malinconico di un'epoca di trasformazione e declino, catturando le sfumature della vita e della morte di una civiltà aristocratica in decadenza. "Il Gattopardo" rimane una pietra miliare della letteratura italiana, celebrata per la sua bellezza stilistica e la sua complessa analisi dei dilemmi umani e sociali.