

## Il Pan di Ramerino, i Sèmeli e il Semellaio

In italiano si dice “rosmarino”, ma in Toscana la parola comune è “ramerino”. In cucina è il principe delle piante aromatiche; il suo profumo da nerbo ad ogni arrosto, ma spesso aromatizza anche gli umidi e poi è fondamentale per i soffritti delle minestre, specialmente per quella di fagioli.

È una pianta diffusissima, spontanea, rustica e resistente, tanto che tutti ce l’hanno nell’orto o nel giardino; il suo profumo rimane a lungo nelle mani quando si coglie.

E in Toscana i contadini con le poche cose che avevano in casa hanno inventato un’altra meraviglia, un miracolo di semplicità che si chiama appunto il “Pan di Ramerino”.

Oggi non si trova quasi più, o almeno è diventato anche lui un prodotto “di nicchia” nel senso che forse è a disposizione in qualche vetrina di pasticceria, solo di un pubblico “colto” che lo recupera come un oggetto di antiquariato di lusso. Ha perduto completamente le sue caratteristiche popolari, perché oggi i ragazzi mangiano gli snack e le merendine, non ci pensano nemmeno al pan di ramerino, che nessuno pubblicizza in televisione.

Quando noi eravamo ragazzi, e anche noi siamo stati ragazzi quando queste cose stavano già finendo, però la mattina passava uno strano personaggio con una specie di triciclo e una tromba di quelle da ferroviere e dopo un paio di squilli gridava: “è arrivato il sèmellaio! Ce l’ho con l’olio!”.

La merce che vendeva era costituita da diversi tipi di pane “scelto”, pane diverso dal pane comune.

Vendeva infatti degli strani panini che si chiamavano appunto sèmeli, con l’accento tonico sulla prima sillaba, di pasta bianca conditi con olio, rotondi, ma con un taglio centrale, che formava un incavo (proprio per questo gli stessi panini a Firenze venivano chiamati le “passerine”). Poi vendeva anche delle specie di corolle di pane, fatte come una ruota dentata, già intaccate nel perimetro in modo che si potessero staccare direttamente delle porzioni già calibrate e già a forma di panino; queste ruote erano come dei rosari.

Ma vendeva anche quelli che noi ragazzi chiamavamo i panini con lo zibibbo, ma che sarebbero stati una versione un po’ più dolce del pan di ramerino.

Questo personaggio, con il triciclo, la tromba ed i baffetti tutti lo conoscevano per il “semellaio”, perché vendeva quei panini di pane bianco che tutti chiamavano i “sèmeli”; la parola “sèmelle”, oggi così buffa, è assolutamente in disuso, ma fa ancora parte a pieno titolo della lingua italiana. La sua etimologia viene infatti direttamente dal latino “semellus” che vuol dire “pane di farina bianca”.

I prodotti del semellaio erano però una specie di lusso e non sempre le nostre madri accondiscendevano all’acquisto del pan di ramerino.

Poi più niente, nella memoria, anche frugando, non c’è più niente; i nostri ricordi diretti e personali del pan di

---

ramerino si interrompono qui, perché da un certo giorno il sèmellaio non passò più, ma le botteghe avevano già cominciato a vendere quelle tavolette di surrogato di cioccolato, che erano le antesignane delle creme spalmabili, ma che avevano sull'incarto le figurine dei ciclisti e dei calciatori e fu così, che solo per avere quelle figurine iniziammo a modificare i nostri gusti alimentari e decretammo insieme anche la fine del pan di ramerino.

E pensare che si trattava di un'invenzione antichissima, che si perdeva fino nella storia medioevale. I trattati di cucina spesso riportano descrizioni di pani fini conditi con olio e/o strutto e miele e uva secca e odor di ramerino.

Per secoli poi è stato il "dolce" della settimana santa, il dolce che i venditori ambulanti offrivano davanti alle chiese il giovedì santo. Molto spesso per arrivare alla chiesa si erano fatti chilometri a piedi e c'era bisogno di ristoro e poi il giovedì santo c'era la "visita ai sepolcri" e di chiese se ne dovevano visitare addirittura sette e quindi cosa c'era di meglio di un bel pan di ramerino? E non si "guastava" neppure la vigilia, perché era fatto senza uova e con poco zucchero. Era come un rito. Si prendeva fuori della chiesa; era già stato benedetto; aveva la forma rotonda del pane che tante volte abbiamo visto rappresentato nei dipinti dell'ultima cena; sulla sua faccia superiore sul bruno della doratura spiccava un inequivocabile segno di croce, necessario per la lievitazione, che però lo rendeva ancora più sacro e più buono.

Nel contesto sociale della cultura contadina il pan di ramerino nasce come prodotto satellite, ma ingentilito della panificazione. Il pane si faceva in casa ed era un lavoro corale a cui partecipava spesso tutta la famiglia e soprattutto i bambini e poi, scaldare il

forno per cuocere il pane era un grande "ammattimento" e quindi un impegno anche economico, ragione per la quale il calore del forno doveva essere tutto sfruttato.

E allora per contentare i bambini, partendo sempre dalla pasta di pane lievitata, si facevano dei piccoli trastulli che li accontentassero e quindi: il pan di ramerino, i ciaccini, ma anche la focaccia, che si chiamava stiacciata e che, nella stagione, si arricchiva con l'uva da vino; queste cose si cuocevano nel forno ancora caldo dopo aver sfornato il pane, recuperando il calore residuo e poi mentre il forno freddava si facevano cuocere nella pentola di coccio i fagioli oppure si facevano seccare i pomodori per fare la conserva. Non si buttava via niente, neanche il tepore del forno d'estate.

Ma il pan di ramerino si può fare anche oggi e anche in casa.

*Sarebbe meglio il lievito naturale, ma sappiamo che non è possibile e allora procuriamoci 25 g. di lievito di birra e dopo averlo stemperato in un po' d'acqua tiepida impastiamolo con 500 grammi di farina 0. Mettiamo a lievitare l'impasto per un paio d'ore, fino a quando non raddoppia di volume. Poi in un pentolino mettiamo a scaldare, ma senza farlo soffriggere, 50 g. d'olio con un rametto di ramerino. Aggiungiamo l'olio all'impasto dopo aver tolto tutto il ramerino, poi aggiungiamo anche cento grammi di uva sultanina, alcune foglioline di ramerino fresco e 50 grammi di zucchero e un pizzico di sale. Si lavora bene la pasta e si fanno sei piccole pagnotte che si mettono a lievitare per un'ora sulla placca del forno, dopo averle segnate con due tagli in croce. Prima di cuocerle nel forno ben caldo si spennellano con olio sulla superficie superiore.*

Non saranno come quelli del semellaio, ... ma, a volte, la memoria inganna.

PITINGHI