

di Giovanni Ballarini

16 novembre 2016

POLENTA PORPORINA E OSTIE SANGUINANTI



I colori degli alimenti sono segni, almeno secondo credenze popolari, con valenze laiche e profane, basta pensare al mangiare in bianco, e anche religiose soprattutto quando un cibo assume improvvisamente un colore insolito e per questo sono ritenuti prodigiosi, se non miracolosi.

Particolarmente alcuni colori insoliti degli alimenti colpiscono l'immaginazione e tra questi il rosso che richiama il sangue. Non devono quindi stupire le credenze e i fenomeni d'intolleranza che in era prescientifica accompagnarono la polenta porporina e gli episodi di ostie ritenute sanguinanti.

All'inizio del XIX secolo le popolazioni venete sono profondamente turbate dalla colorazione sanguigna che qua e là, una mattina e inaspettatamente, compare sulla polenta di farina di mais, fenomeno mai visto per le polente preparate con altre granaglie. L'insolito segno rosso suscita paure, anche perché di questa polenta porporina è ottenuta da un frumento esotico, di lontana origine, proveniente da paesi non cristiani e non a caso detto grano turco. Un segno arcano di sangue? Un miracolo?

Siamo all'inizio dell'era scientifica e Serafino Serrati, per dimostrare agli increduli che si tratta di un fenomeno naturale, trasferisce una normale polenta in un recipiente chiuso umido e caldo e dopo ventiquattro ore la superficie si ricopre di un colore rossastro. Alcuni

anni dopo, Bartolomeo Bizio dell'università di Padova, assieme ad altri colleghi, studia la colorazione sanguigna superficiale della polenta (da lui denominata *polenta porporina* per il suo colore purpureo) e dopo un'attenta valutazione conclude che il fenomeno è da addebitare all'azione di un microrganismo che isola, identifica e denomina *Serratia marcescens*. *Serratia* da Serafino Serrati e *marcescens* da marcimento o putrefazione.

Anche per questo chiarimento, in seguito Bartolomeo Bizio è incaricato di dare il suo giudizio sul "sangue di Cristo" scaturito dagli occhi di una Madonna di marmo di un santuario. La risposta è scientifica e non teologica, tuttavia la voce del miracolo si sparge rapidamente, la spiegazione scientifica è ignorata e migliaia di pellegrini proclamano "il miracolo di Padova".

Negli anni successivi, con la nascita e sviluppo della scienza microbiologica s'individuano altri microrganismi che producono colorazioni rosso vivo del pane, e in particolare sulle ostie consacrate e conservate nei tabernacoli. Tra questi microrganismi spicca quello denominato *Bacillus prodigiosum*, così denominato in riferimento ai presunti miracoli. Le ostie sanguinanti, infatti, sono ritenute segni del volere divino, richieste di ravvedimento, premonitrici di sventure e non di rado anche cause di intolleranze religiose, soprattutto antiebraiche.

Diversi sono le ricerche sulle ostie con macchie rosse e ritenute sanguinanti. Tra gli studi, rilevante è quello di Stefan Winkle che nel 1983 considera gli aspetti scientifici, artistici, antropologici e d'intolleranza sociale del fenomeno, con speciale attenzione al miracolo di Bolsena. In questa pubblicazione si fa particolare riferimento al *Bacterium prodigiosum* e a segnalazioni che risalgono a metà del milleottocento.

Non è eccezionale che il pane consacrato, àzimo e quindi non acido, conservato in tabernacoli umidi e in periodi caldi, possa essere inquinato da batteri che con il loro sviluppo producono produttori di pigmenti di colore rosso brillante che richiama quello della carne e del sangue. Una colorazione che può anche passare su tessuti, come il corporale del miracolo di Bolsena. Da ribadire l'importanza della non acidità dell'alimento (polenta e pane àzimo), perché la *Serratia marcescens* e il *Bacterium* o *Bacillus prodigiosum* non crescono o solo minimamente in ambiente acido.

Se le ostie sanguinanti colpiscono l'immaginazione e suscitano paure in popolazioni religiose, altri colori e in tempi sempre più laici come gli attuali, ma ancora largamente antiscientifici, continuano a colpire le fantasie popolari suscitando paure di supposti inquinamenti e avvelenamenti, come le mozzarelle e prodotti simili con superficiali colorazioni bluastre o verdastre, provocate da batteri del genere *Pseudomonas*.

L'attuale attenzione dedicata dai mezzi di comunicazione ai colori anomali di alimenti confezionati e soprattutto non acidi (come la polenta e il pane azzimo di un tempo e prodotti caseari odierni) stimola l'opinione pubblica e dovremo attenderci altre segnalazioni di colori dal rosso al giallo-verde, verdognolo e azzurro, ma anche fluorescenze che – come tutti sanno – da un immaginario popolare sono ritenute tipiche degli extraterrestri e degli

ultracorpi, sempre maligni...

Tutto questo fino a quando il fenomeno non passerà di moda, come avvenne per la polenta porporina e il pane sanguinante.