
La poesia del pane

Autore: Paolo De Maina

Fonte: Città Nuova

Una visita fuori dall'ordinario ad un panificio di un paese qualunque alla scoperta del perché questo antico alimento desta sensazioni così speciali.

Quel mago della parola e della fantasia che è stato Gianni Rodari, in una sua composizione diceva: *S'io facessi il fornaio vorrei cuocere un pane così grande da sfamare tutta, tutta la gente che non ha da mangiare. Un pane più grande del sole, dorato, profumato come le viole. (...).*

Chissà se Maria Santa, classica donna della Campania, solare, essenziale, severa e dolce al tempo stesso, aveva pensato ad un concetto sociale così alto quando, per puro caso, ormai più di 40 anni fa, iniziò la sua avventura di panettiera, nell'entroterra tra Napoli e Caserta, all'ombra dei monti che annunciano la provincia di Avellino e dove non sai quando inizia un paese o quando finisce. Queste occasioni di affondare la mente su solide basi di memoria e cultura te li danno soli i momenti che la vacanza non fa a pugni con l'orologio e senza navigatore si devia in qualche vicolo.

La nostra amica ci porta nel cuore della casa e, seduti nella cucina, in attesa della "tazzulella 'e caffè" sentiamo il sottofondo del borbottio del sugo che cuoce e che apre stomaco, cervello e cuore a sensazioni straordinarie! E capisci che chi sa fa bene una cosa non è da meno in altre.

Intanto inizia il racconto di Masanta – così la chiamano i compaesani e per affinità così si chiama anche il panificio - accompagnata dalla visita, quasi da santuario, all'impastatrice, alle due bocche da forno, alle fascine che serviranno l'indomani a iniziare l'accensione e la scoperta sotto candidi strofinacci (*e' mappin* in dizionario napoletano...) di filoni e pagnotte (*scanata e pane* sempre dal lessico campano) di tarallini col finocchietto, delle magiche freselle (si consigliano col pomodoro fresco, basilico e olio buono...) di biscotti di pasta frotta, al cioccolato, con le nocciole... Mia moglie, timidamente chiede a che ora inizia le operazioni di panificazione. L'accensione del forno inizia all'una e mezza, alle due di notte e poi a seguire.

Del resto ogni cosa che ha radici fa rima con sacrifici e l'odore del pane che sentiamo con il concerto sinfonico di sensazioni relative e che riporta ad ogni latitudine la mente ai primordi della vita, ha un processo troppo spesso invisibile che significa fatica e sudore, quasi 365 giorni all'anno con le sue temperature spesso gradite, altre volte insopportabili.

Uscendo dal forno, carichi di una bella storia e non solo, ci imbattiamo in galline, oche, gatti e il cane immancabile in questa corte che confina con le mura della chiesa del Paese, che sembra salutarci con un sonoro scampanello della imminente messa.

Tutto questo mentre lo spread forse sale, le borse probabilmente sono in calo, e sicuramente le Tv urlano freneticamente le olimpiadi londinesi tra un gossip di nuoto o un farisaico stupore sul doping. Eppure qui per qualche secondo la magia del pane ci ha portato fuori dal tempo e dalla dimensione. Uscendo le luci del casello ci annunciano che si ricomincia, ma l'odore del pane allunga la poesia.