

Il pane

Cosa c'è di più buono del pane appena sfornato e poi, il profumo che si sente provenire dai forni, al mattino presto quando si è per strada per andare al lavoro mette allegria. Il pane, lo consumiamo tutti i giorni ed è per questo che essendo così quotidiano non lo rispettiamo quanto dovremmo! Però solo un po' più di sessant'anni fa non era così semplice averlo sempre sulla tavola. L'Italia, allora, era intrappolata in un conflitto mondiale, e la mia mamma, quand'ero piccolina, mi raccontava che la sua nonna quando andava a trovarla, apriva il cassetto della madia per vedere se avessero del pane e se ce n'era diceva soddisfatta “Voi state bene”, perché altre famiglie non avevano neanche quello da mangiare, altro che i kinder brioss di oggi!!! S'insegnava ai bambini a non sprecarlo e si raccontava loro come la Madonna fosse scesa dalla sua cavalcatura per raccogliere la briciola che le era caduta.

Il pane, un alimento antichissimo quasi quanto la storia dell'uomo....e allora.....chiudete gli occhi e ascoltate....

Tutto ha inizio da un semino di frumento che viene gettato insieme a tanti altri, nel solco di un campo arato e preparato alla semina, azione che una volta veniva fatta a mano da seminatore con ampi gesti e con passo cadenzato per distribuire bene il prezioso carico, ora ci sono i macchinari. Ciò avveniva in autunno. Ecco l'inverno e la neve copriva la semente come una coperta benigna, si diceva e si dice “sotto la neve pane” per indicare il beneficio che essa aveva e ha sullo sviluppo delle future piantine. E poi la primavera, i campi sono verdi di fili che non sono d'erba, ma esili steli di frumento, a giugno invece sono gialli di spighe mature, così pesanti da fare piegare la pianta. Allora è arrivato il momento della mietitura, ora fatta rigorosamente con macchinari, che danno il chicco pulito e pronto per il mulino, ma in passato era una cosa complessa che vedeva l'impiego di molte persone.... Era però come sempre succedeva nella comunità contadina, occasione per far festa e gioire del raccolto e dello stare insieme.... Il grano ormai pulito viene portato al mulino macinato e ridotto in farina, c'è un grano antico, il farro, che dà un'ottima farina e ha dato il nome a tutte le altre. Continuando, ecco all'opera il fornaio il quale impastando la farina, insieme ad acqua, sale, lievito di birra ci dà la gioia di avere sulle nostre mense il “nostro pane quotidiano. P.S Ce ne sarebbero ancora tante cose da dire, ma mi fermo qui !!!
Carmen Valle 2011