

Il laboratorio di panificazione del Museo della Civiltà Contadina e dell'Ulivo di Pastena

Il laboratorio di panificazione dedicato ai pani laziali e ciociari, organizzato dal Museo della Civiltà Contadina e dell'Ulivo di Pastena, si è svolto i giorni 13 e 14 ottobre 2012 presso il forno comunale del paese, messo gentilmente a disposizione dall'amministrazione locale, ed è stato tenuto dalla famosa food blogger Rossella Di Bidino, del blog machtetiseimangiato.com, per la parte tecnica e dalla scrivente per la parte di antropologia dell'alimentazione.

Un laboratorio di due giorni dove i protagonisti sono stati la pasta madre, la farina e la cottura, infine, nel forno a legna. Ad aiutarci nella realizzazione del laboratorio un importante sponsor tecnico, Mulino Marino, che ci ha messo a disposizione gratuitamente farine di ottima qualità.

In un clima di convivialità si è raccontato il pane e si è insegnato a farlo, scoprendo anche tutti i rituali che accompagnano l'accensione del forno a legna e le preghiere beneauguranti recitate quando il pane si inforna. Alla fine del corso a ogni partecipante è stato regalato un orchetto di pasta madre e una bella pubblicazione sulle tecniche di panificazione, le ricette e l'antropologia del pane.

Il recupero dei processi produttivi legati alla tradizione e alle forme e pratiche simboliche a essa connessa ha un'importantanza basilare. Ci aiuta a riscattare un prezioso passato legato ai ritmi di un calendario scandito dalle stagioni, dagli astri e dalla liturgia di cui la produzione alimentare era il filo conduttore, e ci spiega in gran parte le profonde ragioni logiche e affettive che ci spingono a tornare a questa scansione del tempo e del fare.

In virtù di questo, subentrata alla Direzione del Museo della Civiltà Contadina e dell'Ulivo di Pastena (FR), ho deciso di dedicare il primo di una serie di laboratori, che si rifanno ai lavori artigianali, all'antica arte della panificazione.

Sono dell'idea che nel riproporre la pratica di antichi mestieri e vecchi gesti riusciamo a perpetuarne la memoria, innovarne l'esperienza e tornare al confortante piacere che conferisce il lavoro manuale.

Il museo si trasforma così in laboratorio di sperimentazioni e pratiche che hanno prospettive di applicazione anche nei più diversi contesti tematici e culturali. Ecco perché nascono i nostri laboratori, ed ecco perché abbiamo iniziato proprio dal pane, alimento base del lavoro contadino.

Nella storia dell'alimentazione del Mediterraneo il pane è sicuramente uno dei cibi più ricchi di significati, di funzioni e di valenze culturali. Rappresenta per l'uomo, più che ogni altro cibo, non solo il riscatto dalla fame, ma anche la sua abilità di dominare la natura.

Il pane, e quindi il grano, nella società contadina è il simbolo per eccellenza dei cicli stagionali e si inserisce in tutta una serie di riti che riscattano da quel

senso di insicurezza e precarietà su cui si basava il vivere quotidiano. E quale pane, se non quello laziale, e in particolare ciociaro, poteva raccontare il territorio di cui il museo di Pastena è ambasciatore?

La freschezza, la filiera corta, l'areale di prossimità sono tratti costitutivi di un'attività di panificazione che, fino a inizio dello scorso secolo, era parte di un rituale familiare, comunitario.

Oggi questo rituale è relegato al nostro passato, una perdita importante perché costituiva una delle pratiche fondamentali della comunità, sulla quale si misurava il mondo.

Non si dice forse: "*è buono come il pane*"? Una formula popolare, questa, della quale abbiamo perduto il senso nel momento in cui il pane che arriva sulle nostre tavole vi giunge senza i saperi e i sapori del passato, di quella sua connotazione artigianale che dava senso all'intera comunità.

La pasta del pane che lievita tutta la notte nella madia di famiglia e che il mattino viene cotta nel forno della famiglia (se questa ha il lusso di possederne uno) o il più delle volte portata al forno comunale per la cottura si rifà a un patrimonio alimentare profondo, a un saper fare e creare che la famiglia urbanizzata ha perduto, e che la porta a buttare il pane avanzato senza sentire il bisogno di desacralizzarlo attraverso gesti come quello di baciare e chiedere perdono al Signore per quell'atto considerato sconsiderato dal mondo contadino dove nulla si buttava, ma si recuperava e riutilizzava.

Un'esperienza sicuramente da ripetere e migliorare questa del laboratorio di panificazione, come gentilmente il Presidente dell'ASSIPAN, Claudio Conti, ha detto a tutti partecipanti in occasione della sua visita al laboratorio.

L'importante Patrocinio che l'Associazione Italiana Panificatori e Affini Confcommercio Imprese per l'Italia ha dato all'iniziativa è stato un riconoscimento confermato dalla visita del Presidente e dei suoi più stretti collaboratori.

Molti sono stati i consigli che il Presidente ci ha lasciato tra i quali quello di lavorare alla creazione di un pane tipico, ricollegabile alla storia e alla tradizione di Pastena e quello di coinvolgere anche le istituzioni provinciali a sostenere iniziative del genere, di cui beneficia tutta la filiera della panificazione.

E il Museo di Pastena ha raccolto subito l'invito, nuovi progetti sono già all'orizzonte.

Lucia Galasso