

Il pane non può stare capovolto di Benito Giorgi

Con questo antico insegnamento si esprimeva un profondo rispetto per il duro lavoro che si celava dietro un tozzo di pane. Ancor oggi, nell'opulenza delle nostre società, il messaggio non perde la sua inossidabile attualità.

Fatti e Opinioni su AGRiculture n°1, 2002

"Rigira quel pezzo di pane!" Questo ci veniva insegnato 50 anni fa. Dico 50 anni, non duemila anni fa. Come dire ieri su scala storica. Sembra incredibile, ma nessuno ricorda e, se ricorda, tace. Tanto è il rumore che soffoca la memoria che la sua vita non si misura più in decenni e nemmeno in anni e mesi. Il tempo della memoria sembra ormai finito. Nel tempo della tecnica la memoria storica - come afferma Umberto Galimberti - ha ceduto il passo alla memoria procedurale. Questa traduce il *passato* nell'insignificanza del *sorpassato* e dischiude un futuro che non ha altro significato se non quello delle procedure tecniche, le quali stanno trasformando l'uomo al servizio delle procedure, mentre dovrebbe essere proprio il contrario.

La memoria riaffiora Quando e come iniziava il cammino del pane nelle nostre campagne? La ricostruzione che ne segue si riferisce alle Marche, ma la trafila non doveva essere molto diversa in tutte le altre Regioni italiane. Iniziava all'incirca nel periodo luglio-agosto; oggi mesi emblematici delle tante sospirate vacanze: chi al mare, chi in montagna, chi in viaggio nei luoghi più strani del mondo. Tutti alla ricerca del divertimento; al bando il lavoro, l'importante è lo stordimento. äBen diversa era la prospettiva di chi viveva in campagna! Una volta riempiti i granai si ricominciava il ciclo per arrivare - dopo un anno di lavoro - al nuovo raccolto di frumento. Si iniziava, solitamente, da un campo di erba medica dopo il secondo sfalcio, dove spuntavano pochi fili d'erba martoriati dalla calura e dal secco estivi. Si andava lì di buon mattino, alle 4, con uno o due paia di buoi e un aratro, che riusciva a rivoltare una fetta di terra della larghezza di 20-30 centimetri e profonda più o meno altrettanto, a seconda della natura e delle condizioni di "tempera" del terreno. Se questo era in pendenza, che era poi la regola nelle Marche e in molte altre Regioni italiane, si faceva un viaggio "a vuoto" in salita. L'adulto uomo era fortemente aggrappato ai "manici" dell'aratro, continuamente sollecitato da questo e comunque sempre attento ad ogni situazione di disturbo (un sasso, una radice superficiale, un movimento scomposto degli animali, ecc.). Il ragazzo-bambino guidava la "vetta" (il paio che faceva da guida nella "catena" formata da più paia: 2-3, a volte anche 4). Tutto scandito da un tempo rurale che si ripeteva ciclicamente e con poche differenze, da secoli, forse millenni. Gli stessi panorami, le stesse movenze, le stesse grida, la stessa tipologia di vacca docile a doppia attitudine (lavoro e carne) e soprattutto lo stesso tempo (infinito per i ragazzi e i giovani i quali non vedevano l'ora che il tempo passasse in fretta, o che in fretta arrivasse la donna di casa a portare la colazione (o merenda) con pane, salame, uova, verdure,

vino, acqua e all'immane ombra di un albero. Era il picnic *ante-litteram*, breve e veloce, ma assaporato e "gustato" con una voluttà inesprimibile. Era lo "sballo" di un momento che serviva a ricaricare il corpo e lo spirito: ricarica necessaria per affrontare altre 3-4 ore di lavoro senza interruzione, con il sole che diventava sempre più cocente, mentre la sudorazione abbondante, la polvere e le mosche congiuravano allegramente nel propinare in modo impietoso maltrattamenti sia alle persone che alle bestie da lavoro. Era una fatica accettata con pazienza e dignità, come tutte le cose ineluttabili; durava per settimane, a volte anche per mesi.

Dopo un periodo di secco e caldo torrido, finalmente la prima pioggia di fine estate e la consolazione di vedere le zolle sfaldate dal sole e dall'acqua. Di nuovo si attaccano gli animali agli attrezzi specifici per il trattamento della terra arata: erpici, frangizolle, ecc... Si inizia a preparare il terreno per la semina. La terra è più tenera e anche l'aria più carezzevole, ma la fatica è la stessa. I passaggi con gli attrezzi si susseguono in lungo e in largo nel campo destinato al grano.

Finalmente arriva l'epoca della semina, si prepara il seme e di nuovo in campo con i buoi (vacche, cavalli, ...) e la seminatrice. Non c'è il sole di agosto, ma la nebbia e la pioggia nel loro eterno duplice ruolo di amiche/nemiche e la corsa contro il tempo. Le giornate sono corte. Qualche trepidazione prima di veder il grano spuntare e poi, finalmente, la notte invernale. Neve! Bene! "Sotto la neve pane" è il proverbio campagnolo. Si distribuisce un po' di concime chimico e si arriva a marzo. E tutti di nuovo in campo: uomini, donne e bambini; tutti a togliere le erbe infestanti (mondare il grano).

La bionda "mattanza" Il prezioso cereale dà inizio alla levata; cresce a vista d'occhio e, via, a ritmo galoppante si susseguono la spigatura, la fioritura, l'ingiallimento che prelude alla maturazione, ed ecco la fase culminante: *la mietitura*. Si battono le falci al ritmo cadenzato dei martelli che ne slabbrano i bordi per renderli più taglienti, si applicano gli archetti e si è pronti per il grande momento della raccolta. Gli uomini vanno in campo e danno inizio con il loro ritmato movimento rotativo alla grande "mattanza" della bionda messe. Il sudore inesorabile gronda fin da subito. Le donne e i bambini seguono d'appresso, intenti a raccogliere gli steli falciati ed adagiati con ordine per facilitare la preparazione dei covoni. Se ne prepara una distesa, pronti per essere legati dagli stessi uomini che nelle ore più calde erano curvi sulle falci oscillanti. Infine i covoni sono riuniti in "cavalletti"; se ne conta il numero fatti in un giorno: un giorno lunghissimo che iniziava alle 4 del mattino e finiva alle ore 22 (18 ore di lavoro duro e quasi ininterrotto).

Dopo una settimana o due la mietitura è finita. Qualche giorno di riposo per permettere al grano di essiccare completamente e una "pausa" lavorativa per le persone tutte della famiglia, occupate in altre mansioni meno corali e coreografiche. Ed è già tempo del "raduno". Quegli stessi covoni lavorati e trasportati in campo a mano, ora vengono ripresi, caricati sui carri e trasportati con i buoi sull'aia per essere ammassati nel classico barcone a forma cilindrica o di parallelepipedo.

Il pane pian piano si avvicina Ecco arrivato il momento più solenne: *la trebbiatura!* Questa è delegata interamente a una struttura esterna. La squadra con la trebbia, il trattore, le scale trasportatrici e i vari accessori arrivano sull'aia in un'ora qualsiasi del giorno o della notte. Non esiste praticamente il rispetto di alcun orario perché tutti sono interessati a fare questa operazione prima possibile ed il più velocemente possibile. È subito confusione ed eccitazione: gruppetti di giovani, ragazzi, ragazze, donne, uomini giungono all'aia dai quattro punti cardinali. Si dispiega in fretta la "macchina operativa" di 20-30 persone: chi sulla trebbia a tagliare i covoni lanciati dal barcone, chi sul pagliaio a distribuire e sistemare la paglia, chi a manipolare e a comprimere la pula, chi a mettere nei sacchi la preziosa granella. Un tripudio, una festa, un rumore assordante di motore ed ingranaggi, una nuvola di polvere che avvolge tutto. Quando qualcuno, uomo o donna, esce da essa è irricognoscibile. Polvere e sudore hanno coperto le parti scoperte del viso e del corpo a mo' di maschere, come quelle esibite dalle popolazioni primitive nelle feste tribali. I giovani e gli adulti più forti sono addetti al trasporto del grano, a spalle, un quintale alla volta. In piano per alcuni metri e poi la prima rampa di scale, la seconda e a volte anche una terza rampa. Occhi stravolti, volti sporchi e grondanti. Ma non importa! È spesso l'occasione della sfida, dell'esibizione della forza e del coraggio: prendere da terra un sacco di un quintale, metterselo in spalla e portarlo da solo a destinazione. C'è stanchezza, sonno e disagio, ma nessuno è triste. I bambini sono addirittura felici. È il calore umano e la consapevolezza della raccolta della materia prima -che è base del nutrimento per l'intero anno- a rendere la trebbiatura un evento quasi epico.

Passa qualche tempo. Dalla soffitta il grano ridiscende a terra, fresco al tatto ma terribilmente sfuggente e pesante. Si caricano i sacchi sul carro, si percorre vari chilometri su strade polverose e sconnesse, fino al molino. Si attende, mentre i buoi incominciano a dare segni di preoccupante impazienza e, finalmente, la bianca e preziosa *farina*.

Il pane è ormai vicino. Sono passati dodici e più mesi; le massaie si mobilitano; si alzano di buon mattino. Già la sera precedente avevano tirato fuori dalla madia il lievito secco e l'avevano "rattivato" con acqua tiepida. Mescolano la farina con l'acqua e il lievito, ne fanno un impasto omogeneo e soffice; lo lasciano lievitare per qualche ora in un ambiente tiepido. Nel frattempo accendono il forno e lo portano al giusto grado di temperatura. L'impasto ben lievitato viene lavorato e tagliato a pezzi per modellare la classica "fila" di circa 1-1,5 kg. Queste vengono adagiate, una accanto all'altra su una lunga tavola, coperte con un panno e, al momento opportuno, infornate. Dopo circa un'ora, finalmente esce il pane fragrante, accompagnato dal suo inconfondibile aroma che si diffonde nell'aria e per la casa.

Quanta verità in un detto popolare Se si pensa e si vive o si rivive, tutto il lavoro, lo sforzo, la fatica, il disagio, la trepidazione che stanno dietro ad un semplice tozzo di pane, non ci si può meravigliare del perentorio comando: *Rigira!* (volendo significare, rispetta!) quel pane che si trova

capovolto, magari solo per caso.

Giorni fa mi è capitato di vedere una signora (conoscente) gettare nella spazzatura una busta di carta sigillata e con lo scontrino del prezzo ancora attaccato e dentro un filone di pane del giorno precedente. Non ho resistito. Le ho detto: "äferma! ä Ho un cane a cui posso dare da mangiare quel pane insieme a un po' di carne". Non era vero. Il mio cane (un simpatico bastardino) mangia il suo cibo acquistato al supermercato. Quel pane l'ho mangiato io! Non ho parole da dire a quella gentile signora: madre e insegnante in una scuola elementare. Vorrei solo che lei e le massaie che vivono in città (ma anche quelle che ora vivono in campagna) riflettessero sulle seguenti parole tratte da una lettera giunta dal Burundi in data 10 aprile 2001: "*... qui i prezzi aumentano in maniera vertiginosa e di conseguenza molte persone non si possono più permettere due pasti al giorno, anche quelli che lavorano, immaginate cosa può essere per chi non ha un lavoro. Man mano che i giorni passano ci rendiamo conto che il necessario può diventare superfluo e così ci stiamo privando anche del necessario, cioè del cibo*".

Se il pane è oggi a buon mercato e la fatica per produrlo è almeno 100 volte inferiore che in passato, *anche nel presente c'è sempre un motivo per rispettarlo* e magari lanciarlo con un gesto disperato verso quelle bocche affamate che lo reclamano da lontano e a gran voce.