



La Storia del cibo più antico e prezioso

Vito Verrastro

Elemento centrale dell'alimentazione, il pane era considerato un tempo un cibo sacro. La produzione avveniva con un rito di festa per tutta la famiglia, scandito da diverse fasi.

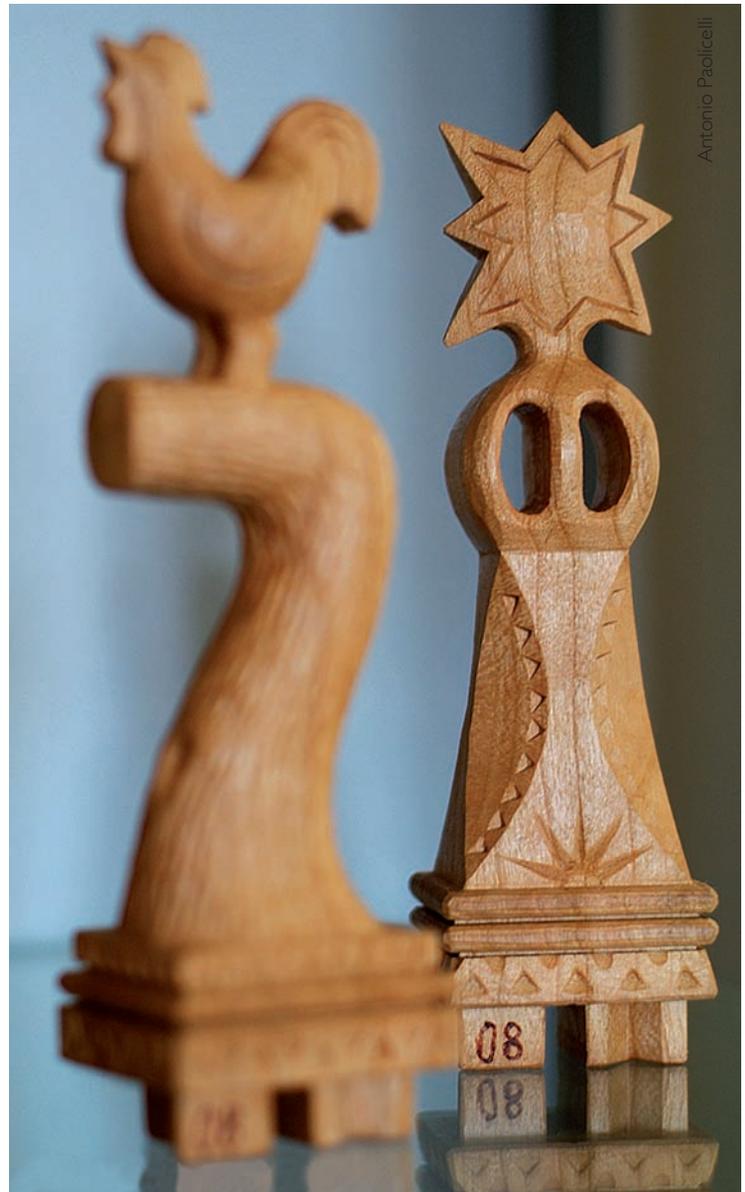
Si iniziava la sera con il recupero del lievito madre, conservato dall'ultima panificazione, e la formazione dell'impasto, che lievitava in un recipiente di argilla. La mattina dopo si faceva l'impasto, che si faceva lievitare. Era il fornaio, spesso, a passare direttamente dalle case per prendere il prodotto. Le donne si recavano poi al forno, dove seguivano con attenzione la sorte del proprio pane; per riconoscerlo, all'interno dei forni pubblici, lo marchiavano con timbri di legno duro in cui erano incise le iniziali di famiglia o altri segni distintivi che rimarcassero i valori della fecondità, della forza, e della difesa. Il marchio intendeva trasmettere le virtù omeopatiche dei simboli stessi. Numerosi timbri del Pane di Matera, oggi, sono conservati ed esposti presso il Museo Archeologico Nazionale Domenico Ridola.

Il taglio a croce, invece, era in uso per favorire la lievitazione; alcuni gli attribuiscono un valore religioso, altri una funzione apotropaica, atta cioè a scongiurare, allontanare o annullare influssi maligni.

Neanche gli scarti dell'impasto venivano buttati via. A Matera con questi si faceva il "ceccio fritto", passato nello zucchero per la gioia dei più piccoli.

Dal pane derivano altri piatti tipici come la famosa "cialledda", simbolo della povertà di chi, pur di non sprecare il prezioso cibo, preparava in vari modi le rimanenze ormai rafferme. Svariate sono le possibilità di cialledda, con l'uovo e l'aggiunta di vari prodotti (olive, verdura ed altro). Alcuni locali la propongono ancora oggi.

Anche in provincia di Potenza l'utilizzo del pane rafferma si concretizzava in alcune ricette, tra cui l'acquasale. ➔



Antonio Paolice/Il



Illustrazione tratta da "Guido Spera. L'arte illustrata e il divulgatore agricolo". A sinistra e nella pagina seguente "timbri" del pane di Matera.



LA CARCHIOLA, IL PANE DEI POVERI

Quando la gastronomia oltrepassa i confini della "tendenza" per aprire le stanze della storia, ricercando nel proprio passato usi, costumi e tradizioni, diventa cultura; la riscoperta del "pane dei poveri", la carchiola, rientra proprio in questo tipo di azione. La tipica focaccia di mais pizza azzima preparata nell'aviglianese con acqua e farina di mais della civiltà contadina lucana, vera e propria base alimentare che sostituiva il pane di grano duro nelle case più povere nella zona dell'Alto Basento, nel potentino, è stata al centro di un progetto comunitario Interreg attuato dalla Provincia di Potenza in collaborazione con l'Alsia, il dipartimento Agricoltura e la Comunità Montana Alto Basento.

Dopo aver censito un centinaio di agricoltori che coltivano il granturco, utilizzando le sementi originali e che riescono a molire la farina nei pochi mulini ad acqua presenti nella regione, sono stati individuati oltre 20 ecotipi locali di mais. Effettuata la valutazione genetica e agronomica e realizzati i campi sperimentali per la riproduzione delle sementi presso l'Azienda Sperimentale dell'Alsia di Pantano di Pignola, è stata ricostruita anche la tecnica di preparazione della Carchiola, che necessita di manualità e procedure del tutto particolari. Basti pensare che le massaie di un tempo, una volta impastata la farina ottenuta dalla molitura dei semi di granturco, la mettevano a cuocere sotto una coppa di ferro ricoperta da brace. Era quello il modo più semplice ed immediato per produrre un alimento simile al pane (bene di lusso, nei lunghi periodi di carestia). Andare a cuocere il pane nell'unico forno della comunità avrebbe infatti comportato un dispendio di tempo per la lunga fase di preparazione e per l'attesa del processo di cottura. Troppo, per chi doveva ottimizzare al massimo il lavoro nei campi e quello domestico, nutrendosi con il minimo indispensabile per conservare le forze.



➔ Il pane che mangiamo oggi è sostanzialmente diverso da quello che si consumava all'inizio dell'anno mille, quando veniva impastato con cereali di vario genere, ma anche con ghiande, bacche, erbe e a volte dotate di proprietà allucinogene. Nei periodi di più grave carestia si mischiava alle farine addirittura del terriccio. Agli inizi del XIX secolo la situazione cambia, ma la povertà era tale che "molte famiglie in certi giorni non veggono menomamente del pane e cibansi solamente di ortaggio ed erbe selvagge" come si legge nella "Statistica del Regno di Napoli", disposta da Gioacchino Murat nel 1811. I contadini si alimentano di polenta condita con grassi di maiale, e poi "ghiande allese o arrostate", patate, castagne e perfino "semi di canapa in frittura". Il pane di frumento compare nelle mense dei proprietari, mentre la "classe meschina fa uso di pane misto a orzo, legumi, segala, vecce ed anche di pomi di terra e si mischiano delle farine di biada e di frumentone".

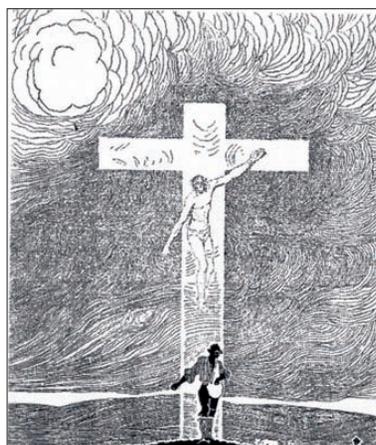
A fine Ottocento, l'inchiesta Iacini, promossa dal Parlamento nel 1877, rileva che la minestra ordinaria dei contadini è costituita da pane bollito con sale, olio, peperoni secchi. Il pane è tanto pesante, duro, malcotto che spesso i contadini devono "spunzarli", cioè bagnarli, o metterlo a pezzi nell'acquasale, cioè acqua bollita con sale, olio, prezzemolo, aglio e "cirasedda".

L'inchiesta Faina-Nitti (1907-1910) mostra un quadro leggermente migliorato. La dieta contadina in Basilicata è sempre prevalentemente e forzatamente vegetariana. Nonostante nell'inchiesta si affermi che "in generale, quasi ovunque l'alimentazione è migliorata", nella realtà testimonianze parlano di zone in cui il livello alimentare delle classi lavoratrici rurali cade largamente al di sotto della media.

Vi sono contadini che affermano di non mangiare pane che per cinque o sei mesi l'anno, vivendo quasi esclusivamente di "patate e granone". ●



Mario Daddiego, il Bottegaccio - Matera



LE STAGIONI DEL GRANO

Un gruppo di giovani contadine si dedica alla scerbatura in un campo seminato a grano, per evitare che le erbacce ne impediscano la crescita. Altre con l'aiuto del vento separano i chicchi di grano dalla paglia. Un contadino sparge il seme nel terreno assistito da un collaboratore, al centro, l'immagine di Gesù Cristo che dalla Croce benedice il lavoro con il braccio destro.

C'è la firma "Giesse", pseudonimo di Guido Spera, a corredo di questi momenti raccontati attraverso vignette che descrivono il laborioso impegno che si trasforma in un piatto di pasta o in una fetta di pane. E queste vignette - alcune delle quali oggi sono raccolte in "Guido Spera. L'arte illustrata e il divulgatore agricolo" di Filippo Radogna, Carmelo e Irene Settembrini, Giuseppina Anna Laurino - sono state le copertine di riviste locali e nazionali.

Nato a Tito nel 1886, l'agronomo-vignettista ha fatto del lavoro la sua arte. Laureato in Scienze Agrarie, ha vissuto la sua esistenza divulgando il patrimonio agricolo, lucano innanzitutto, attraverso le sue illustrazioni e il suo impegno fra la Provincia di Potenza e Matera, rivestendo anche l'incarico di reggente dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Matera.

Dell'esperienza tra i sopralluoghi nei campi e i corsi di agricoltura rivolti ai giovani contadini tra la provincia e Matera, resta traccia nelle immagini che decorano le copertine di *Terra Lucana*, *Agricoltura Matera*, *Nuova Agricoltura Lucana*, *La Basilicata nel mondo*.

Fedele al proposito di informare e fare attualità, Spera passa dalla satira politica alla rappresentazione della realtà agro-pastorale in tutte le sue sfumature, scrivendo anche saggi.

Il trittico *Le stagioni del grano* ancora domina le pareti del suo studio nella casa in cui vive oggi la figlia, Maria Spera, a nella Città dei Sassi.

Fu lui, inoltre, a curare la decorazione dello stand della provincia di Matera al primo concorso nazionale della mostra del grano. Sempre suo il contributo artistico e folkloristico quando la Basilicata, nel 1932, partecipò alla seconda Mostra nazionale del grano e delle bonifiche, guadagnando notevoli consensi.

Angela Pino



Illustrazioni tratte da "Guido Spera. L'arte illustrata e il divulgatore agricolo".

In alto da sinistra: *Le ventilatrici del grano*; *Il seminatore*; *Mietitura*; *La scerbatura*; *Il canto dei mietitori*.