

Saggio inedito per la partecipazione al “**PREMIO DEL MUSEO**” - XXIV EDIZIONE - 2023
indetto dalla **Fondazione Vincenzo Agnesi Roma** sul tema:
“**Una lunga storia d’amore: la pasta tra innovazione e tradizione**”
Autore: Graziano D’Angelo, nato a Rocca San Giovanni il 27/06/1954

Titolo: STORIA E MEMORIA DI UN’ANTICA E TRADIZIONALE PREPARAZIONE DELLA PASTA

§ - LE MANI, STRUMENTO DI CREATIVITÀ E MANIPOLAZIONE

Non esiste macchina, strumento o tecnologia che possano competere, sostituire o eguagliare la straordinaria abilità delle mani. Non esiste logica matematica, legge fisica o regola aurea che riescano a tradurre in azione meccanica o emulare l’armoniosa e sapiente gestualità e funzionalità delle mani. Queste affermazioni non sono teoremi o metafore, bensì vere e proprie verità. Le mani, scientificamente indicate con la locuzione di *arti superiori*, sono terminazioni sensibili del corpo umano, perfettamente sincronizzate con la volontà e le facoltà intellettive e consentono di esprimere una naturale abilità in ordine alla manualità e creatività. La loro efficienza, a questo riguardo, sfiora la perfezione. L’uso delle mani non è correlato a regole convenzionali, né a precetti di comportamento, bensì a una congenita propensione a “fare” latamente intesa. Il “fare” è la locuzione che compendia una pletera di funzioni materiali, innalzando le mani a vere e proprie estremità prensili e strumenti della conoscenza. Le mani ci nutrono, ci vestono, ci consolano, ci benedicono e ci consacrano, ci aiutano ad avvicinare o allontanare un oggetto, ci consentono di svolgere le azioni fondamentali che sono alla base della vita e dell’essere. Le mani toccano, accarezzano, palpano, sentono, trasmettono e aiutano a comprendere. La loro utilità è talmente acclarata e consolidata da essere indispensabile, come abbiamo già affermato, per vita umana. Tutto ciò che esiste in forma di manufatto, direttamente o indirettamente è un prodotto delle mani. E la sua dimensione, il suo uso, la sua forma, le sue caratteristiche, rappresentano un segno concreto di quel processo incessante che prende il nome di progresso. Dunque, le mani sono protagoniste di questo incessante cammino verso il divenire dell’uomo e possono senz’altro essere annoverate tra le dotazioni naturali più valide e adatte a supportare le necessità degli esseri umani.

Nessuna parte del corpo umano è associata a una simbologia ricca e non soltanto sensitiva ed empirica come le mani, a richiamare antichissime credenze, un’ancestrale esigenza di bisogno e utilità e, soprattutto, a mettere in rilievo le loro spiccate peculiarità segniche. Il valore simbolico delle mani è assodato in tutte le culture della terra, in tutte le etnie, in tutte le plaghe per essere una delle parti più importante del corpo umano. La simbologia spazia dalla chiromanzia alla terapeutica, dalla magia alla religione, dall’etnologia all’antropologia, tanto per citare. Per la loro funzione di “strumenti operativi”, di parti cioè che consentono di “fare”, nell’antico Egitto erano considerate pilastri dell’umana condizione. Mentre, per la loro posizione sul corpo, sempre nel sistema geroglifico egizio, le mani simboleggiavano il “principio manifesto”, ovvero l’azione, il dono, l’attività. Per le sue prerogative di movimento e di creatività, le mani erano associate agli occhi a voler significare l’“azione chiaroveggente”. Secondo l’antropologo americano David Murray Schneider, uno dei più eminenti studiosi in materia, le mani hanno un potere straordinario, perché “in quanto manifestazione fisica dello stato interiore dell’essere umano, rivelano l’atteggiamento dello spirito che non si manifesta per via acustica”. Il tutto per dare una dimensione culturale all’utilità delle mani in rapporto alla vita individuale e collettiva degli esseri umani. Con le mani si afferra la materia, la si percepisce, la si modella, seguendo l’idea kantiana secondo la quale, le mani sono la finestra della mente. Prima di questa idea che esprime una metafora poetica, le mani seguono l’indirizzo del pensiero e della volontà dei quali traduce gli impulsi in concreta forma. Dalle mani, dunque, scaturisce la manualità ovvero la capacità di usarle sapientemente per realizzare opere che esprimano la mirabile grandezza dell’intelletto umano. Attraverso le mani la malleabilità della materia, il suo indistinto e indefinito aspetto, assumono forme e consistenza. In questo complesso e articolato interscambio, entrano in gioco impulsi emozionali, componenti che esaltano il contatto e la forza mirabile del pensiero e della volontà, che traducono in opere visibili la creatività congenita insita negli esseri umani. Guardiamole le mani, liberiamo la nostra fantasia e lasciamoci ammaliare dalla loro inventiva. Si muovono in perfetta sincronia, oppure seguono un distinto percorso; cambiano il senso della nostra vita, riuscendo a infondere linfa inestinguibile al pensiero cui soggiacciono. È un circuito virtuale di mutuo supporto che si irrobustisce a ogni passaggio grazie agli impulsi della mente la quale traduce in immagini e intenti i sistemi sensitivi del pensiero. Grazie alle mani siamo in grado di agire, di mettere le ali al pensiero e realizzare ciò che la mente progetta. Riusciamo a manipolare la materia, a usare strumenti, apparati complessi, sistemi tecnologici d’avanguardia, ma anche a realizzare le più semplici ed essenziali opere.

Torneremo su quest'ultima peculiarità delle mani. Potremmo continuare il nostro *excursus* sulla iconografia delle mani riportando in auge una storia iniziata ai primordi della vita.

§ - L'ALIMENTAZIONE E GLI ATTI PRIMORDIALI DELLA SOPRAVVIVENZA

Rimontando il tempo andato lungo il solco della memoria, balza ai nostri occhi la storia della sopravvivenza, di quel filone cioè, che costituisce uno stralcio della più articolata storia umana e riguarda il nutrimento, l'alimentazione e il sostentamento del corpo, necessità primarie indifferibili per mantenere la forza vitale, per dare una tratta all'anima senziente e per tenere vivo il sé spirituale, in altri termini per assicurare la continuazione della vita, la sopravvivenza della specie. L'alimentazione ha assunto un'importanza fondamentale nella storia umana. I prodotti edibili sono stati selezionati empiricamente, ovvero verificandone sul campo le qualità nutrizionali, salutistiche e organolettiche. Il processo è stato lungo, laborioso e disseminato di insidie. Ma ha prodotto risultati straordinari. L'evoluzione degli esseri umani, infatti, è stata coeva all'evoluzione della natura e, di conseguenza, di ogni altra creatura o prodotto presenti sulla terra. L'evoluzione ha stravolto le abitudini, sovvertito le regole precedenti e insegnato agli uomini un nuovo e dinamico sistema di vita per fronteggiare le conseguenze dell'evoluzione: l'adattamento. Quando gli esseri umani hanno compreso il valore e l'importanza dell'alimentazione e sono diventati consapevoli del contesto dove la loro vita si svolgeva, l'alimentazione è assunta a momento sacrale e rituale, in relazione al *pantheon* di divinità che di volta in volta si è insediato nel loro animo e nella loro comunità. Nutrirsi per proseguire la vita, per assicurare la propria opera in favore della tribù o clan e perpetuare la progenie della stirpe, sono diventate circostanze antropologicamente importanti cui sono stati associati significati ancestrali e mistici. Non essendo scontata la disponibilità dei prodotti edibili, quando la tribù riusciva a procacciare il fabbisogno, si riteneva che fosse il dono di una presenza ultramondana da venerare e idolatrare. Da questo momento il cibo è assunto al rango di "dono divino", assumendo anche la dignità e il valore di "cibo rito". Si tratta di connotazioni comuni a tutte le religioni di tutti i popoli della terra, che sanciscono il rapporto tra gli esseri umani e la divinità. La generosità della natura è stata inclusa nella ristretta cerchia dei miracoli che quotidianamente si compiono attorno alla vita degli esseri umani. Un dio generoso, prodigale, munifico e dotato di una pleora di altri attributi positivi, è diventato protagonista della vita terrena, la presenza più assidua e incombente, a cadenzare la vita degli esseri umani stanziati in ogni angolo della terra, in ogni plaga terrestre. Di per sé, al di là delle metafore poetiche e delle iperboli letterarie, il sostentamento ha assunto l'importanza di un vero e proprio atto vitale, consentendo la prosecuzione della vita e garantendo il mantenimento e la coesione della comunità di appartenenza.

Rimettiamo le mani in relazione con le necessità vitali della vita, tenendo ben presenti gli aspetti che hanno interessato l'evoluzione alimentare. Insorgiamo, diamo voce alle nostre più intime convinzioni, per rivalutare antichi sistemi di preparazione del cibo, eredità di un passato da mantenere vivo, da salvaguardare per essere il caposaldo della nostra storia e del nostro presente. È un dovere che non possiamo e non dobbiamo eludere per una serie di ragioni non soltanto culturali, ma soprattutto etiche. Il passato è luogo virtuale di antiche civiltà, di intelligenza prisca, di tempi mitologici che hanno nutrito non soltanto la vita degli esseri umani, ma anche le loro aspirazioni, il loro pensiero, la loro volontà di raggiungere traguardi importanti. Se il cibo è assunto al rango di bene divino tanto che per essere consumato è indispensabile esprimere gratitudine e devozione alla divinità, significa che la sua importanza, nella società umana, è inoppugnabile. Se il cibo e l'atto del consumo sono assunti a momenti essenziali della sopravvivenza, possiamo affermare che sono stati oggetto di un processo culturale e antropico di rilievo assoluto, le cui propaggini sono giunte fino ai nostri giorni attraverso le pagine della memoria storica. Del resto, mangiare riguarda la vita e il benessere di ogni essere umano e non può essere relegato a mero atto di satollamento temporaneo. Mangiare è una ricerca di qualità, di virtù, di semplicità e di piacere. Come saggiamente scriveva il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach (1804-1872), nella sua opera *L'uomo è ciò che mangia*: «La teoria degli alimenti è di grande importanza etica e politica. I cibi si trasformano in sangue, il sangue in cuore e cervello; in materia di pensieri e sentimenti. L'alimento umano è il fondamento della cultura e del sentimento. Se volete far migliorare il popolo, in luogo di declamazioni contro il peccato, dategli un'alimentazione migliore. L'uomo è ciò che mangia». Le parole del grande filosofo tedesco non sono passate inascoltate. In effetti, anche da un punto di vista sanitario, l'assunzione del cibo ha assunto un'importanza notevole. Con l'avvento delle grandi religioni, il cibo e la stessa nutrizione, sono diventati oggetto di profonda e inamovibile sacralità proprio in rapporto alla loro importanza, alla loro purezza e alla loro genuinità. Non soltanto per essere un "dono divino", ma per la sua ingenua preziosità. Il cibo non può essere dissipato, utilizzato in modo abnorme e disprezzato. Anche a questo riguardo, le religioni della terra, soprattutto le più diffuse e praticate, come il cristianesimo, l'islamismo, l'ebraismo, l'induismo, il buddismo, hanno generato un composito quadro di tradizioni e rituali.

§ - STORIA, CIVILTÀ E ALIMENTAZIONE UMANA

Per parlare di certi argomenti che riguardano la vita sociale degli esseri umani e descriverne gli aspetti antropologicamente più rilevanti, non si può prescindere dalla storia. È una questione di connaturata armonia. La storia è lo specchio della memoria, la memoria è il casellario del vissuto. Il vissuto è la sintesi dell'esistere che si concretizza con l'esperienza, la conoscenza e la consapevolezza. Ma non parliamo della storia aulica, di quella che ci racconta delle guerre, delle monarchie, delle dominazioni e degli eventi che hanno determinato stravolgimenti epocali. Quella storia, come saggiamente sosteneva Honoré de Balzac nella sua opera *Le illusioni perdute*, è una celebrazione *ad usum Delphini*, mentre la storia che ci interessa è un mosaico di avvenimenti che costituiscono la cosiddetta *historia minor*, non certo per la rilevanza relativa delle circostanze che la compongono. La storia cui attingiamo è una sequenza di reminiscenze generazionali, diremmo di un'evocazione anamnestic. Abbiamo dato conto, seppur sinteticamente, della funzione delle mani in ordine alle primarie necessità umane; nel contempo abbiamo introdotto gli aspetti salienti di un filone essenziale della storia umana: la storia dell'alimentazione. L'alimentazione non è da intendere come una serie di atti essenziali finalizzati alla sopravvivenza, ma anche come ganglio vitale di una tradizione millenaria e nucleo di una inoppugnabile sacralità. Fin dai primordi, le aggregazioni umane, dalle più elementari come la famiglia alle più complesse come i clan e le tribù, fino alle comunità stanziali della nostra era, hanno selezionato una notevole teoria di prodotti alimentari e creato un sistema di produzione e consumo nel rispetto di tradizioni ultra millenarie. La tradizione si è consolidata grazie all'esperienza e alla conoscenza, quest'ultima tramandata oralmente di generazione in generazione attraverso il sistema di trasmissione, replicazione e rielaborazione del patrimonio culturale. Nella storia prende forma la civiltà, quello straordinario e consapevole agglomerato di cognizioni ed esperienze che qualificano e rendono preziosa la vita terrena e permettono alla stirpe umana di sopravvivere. La *historia minor*, cui è indirizzata la nostra attenzione, per intenderci, quella silenziosa e mite che ha accompagnato le cosiddette classi subalterne, è disseminata di avvenimenti che non hanno alcuna attinenza con il potere, il dominio, le corone imperialregie e le guerre. Si tratta di scoperte scaturite da un nucleo di sentimenti ispirati dall'umiltà, dalla necessità e dalla penuria di sostanze. In Italia ha assunto la dimensione di una vera e propria fucina di sapienza, grazie alla condivisione e alla concordia. Già da tempi preistorici e protostorici – ma certamente da tempi prischi – le comunità umane stanziate nel territorio italico, per una loro congenita propensione all'autarchia, ovvero al “bastare e se stessi”, hanno dato luogo a una straordinaria congerie di nozioni, cognizioni, conoscenze, acquisizioni e saperi consapevoli, seguendo un mirabile percorso di scoperta e applicazione. Non soltanto in questioni di carattere generale, ma soprattutto alle necessità riconducibili alla sopravvivenza. A questo riguardo, esiste una storiografia e una bibliografia sterminate alla quale poter attingere per riscoprire, valorizzare e, soprattutto, per conoscere. Siamo al cospetto di un vero e proprio universo, di un sapere enciclopedico che comprende anche il filone dell'alimentazione inteso come atto primordiale per assicurarsi il nutrimento e il sostentamento. Verrebbe da dire: “La necessità aguzza l'ingegno”. Ma non possiamo ridurre alla metafora di un adagio la storia di una saggezza millenaria. Nel lungo e articolato processo di evoluzione dei costumi, della cultura e della società civile, l'alimentazione occupa un posto di assoluto rilievo. Ci addentriamo nei meati di questa straordinaria fonte di cultura e conoscenza, rispettando i tempi, le connotazioni, le condizioni, i riferimenti ancestrali e, soprattutto, la memoria storica. Lo facciamo partendo dal più sacro, dal più utile, dal più antico degli alimenti: il grano. Soprassediamo volutamente su tanti risvolti storici, antropologici e religiosi fioriti attorno a questo straordinario prodotto. Lo consideriamo il più autentico e primitivo tra i prodotti della sopravvivenza umana. Tanto primitivo da risalire a tempi che non hanno nessun riferimento storico. Parliamo di tempi antichissimi, di ere risalenti a civiltà scomparse, distrutte, svanite, dimenticate. Non per colpa degli esseri umani. Quando pensiamo al grano, ai frumenti di ogni genere e ai prodotti della terra che in questa gamma trovano la loro collocazione, proviamo un senso di profondo rispetto. Quando gli uomini della terra coltivavano il *triticum dicoccum*, con spighe più grandi e quindi più redditizio per poi arrivare alle due varietà di grano tenero e duro, il cosiddetto *triticum durum*, dal quale si ottenevano farine per pane e altri derivati, le Sacre Scritture declamavano: “Lo nutrirei con fiore di frumento, lo sazierei con miele dalla roccia». (Libro dei salmi 81,17). Non sappiamo a quale tempo andato possa essere associato questo avvenimento. Forse, il grano è nato con l'Uomo, giacché altri innumerevoli passaggi della Bibbia ci riferiscono del grano, della sua utilità, della sua preziosità e della sua sacralità.

§ - “LA PASTA TRA LE MANI” OVVERO “LE MANI IN PASTA”

Una volta schiacciato con un pestello, separato dalla crusca e dalla pula e ottenuta la farina, il destino del grano poteva dirsi compiuto. La farina era pronta per sfamare gli esseri umani, ma bisognava impastarla con acqua sufficiente a creare un amalgama omogeneo che nei primi pastifici era chiamato *pastone*. Il suo sapore era insipido tendente all'amaro. Così, nella fase di impasto, fu aggiunto il sale nella quantità dovuta. Farina, acqua e sale, divennero gli unici elementi di un prodotto strabiliante utilizzato per mille e più usi. Farina, acqua e sale, e nulla più. Nelle segrete pratiche di un Abruzzo arcaico e dimenticato, abbiamo rintracciato un sistema di manipolazione del *pastone* davvero singolare, suggestivo e tradizionale, che si praticava ordinariamente in alcuni ambiti

territoriali abruzzesi. Si tratta dei cosiddetti *maccarunë alla mulinarë* ovvero dei maccheroni alla mugnaia, ineguagliabile prodotto della cultura popolare contadina e dei luoghi della nostra tradizione, un concentrato di manualità (mani), storia (alimentazione e sopravvivenza) e cultura (grano, lavorazione e utilizzo). L'impasto era fatto tenendo presente il numero dei componenti la famiglia del mugnaio (o del molitore di olive, giacche la lavorazione avveniva anche nei frantoi) e degli addetti alla molitura delle olive. Si utilizzava la farina, ma era un termine improprio perché la farina aveva un nome idilliaco: *lu fiorë*, il fiore, a indicare l'eccelsa qualità del prodotto. Era una farina bianchissima, profumata, ricca di qualità nutrizionali, macinata a pietra negli antichi mulini disseminati nel territorio, che funzionavano con l'acqua dei ruscelli. Non era raffinata, ma abbastanza grezza da possedere integralmente intatte le qualità organolettiche del grano dal quale era ottenuta. Dopo aver liberato e igienizzato il ripiano del tavolo di noce, l'operatore disponeva la farina a piramide. I maccheroni alla mugnaia erano compito esclusivo di un sapiente operatore in possesso delle conoscenze, dell'abilità e delle capacità indispensabili per confezionare il prodotto. Soprattutto, di una tenacia nelle mani e nelle braccia, strumenti indispensabili per manipolare l'impasto appena umido, secondo le modalità e i criteri per ottenere il prodotto finale. Come abbiamo riferito, l'impasto era costituito da tre elementi essenziali: *il fiore*, la farina così chiamata per la sua purezza, bontà e genuinità, l'acqua di una risorgiva e il sale grosso di cava. Ciascun elemento entrava in gioco secondo le quantità che l'operatore valutava "a occhio". Una volta ottenuto l'impasto omogeneo e leggermente umido, ma non appiccicoso, né allentato, l'operatore afferrava un lembo qualsiasi e iniziava una lunga, paziente e sapiente manipolazione per assottigliare il lembo. Strofinava con le mani, lo roteava fino a ottenere un filamento lunghissimo di pasta, come la filatrice fa con l'arcolaio per affilare la lana. Per intenderci, spesso come un maccherone che, alla fine, poteva arrivare alla lunghezza di diversi chilometri, a seconda della quantità dell'impasto da trasformare in maccheroni. Grazie alla sagacia dell'operatore il filamento era attorcigliato, affastellato, affascinato e per impedire che i vermicelli ottenuti si attaccassero, compromettendo il faticoso lavoro e la loro integrità, si usavano getti di farina che alla fine era setacciata e recuperata. Era un lavoro di preparazione che durava oltre due ore. Osservare l'operatore era uno spettacolo che lasciava stupefatti. Per affinare i maccheroni, egli usava le mani in modo ammirevole. Faceva pulsare le dita all'unisono, stringendo il fascio di pasta che a ogni stretta si assottigliava, si allungava sempre più. Da un capo all'altro del lungo e malleabile manello, le mani vibravano e la pasta assumeva uno spessore sempre più sottile. Lo si avvertiva a occhio nudo, lo si percepiva dallo sguardo attento dell'operatore. Dopo il passaggio delle mani, la pasta giaceva sull'ampio tavolo di noce come un serpentone. Era attorcigliata in volute o a sinusoide irregolare. Di tanto in tanto, l'operatore sbirciava la platea di coloro che assistevano al suo lavoro con gli occhi strabuzzati, come per cercare un assenso che gli altri esprimevano senza plateali gesti, ma con le pieghe di un'espressione di meraviglia. Nel frattempo, dalla cucina, proveniva un profumo di condimento che metteva le ali anche ai meno avvezzi a partecipare a quelle vere e proprie cerimonie di "cibo-rito". In una pentola capiente, sobbolliva da almeno tre ore un ragù dal sapore indescrivibile. Litri di salsa di pomodoro abbracciati a *terzette* (piccoli recipienti utilizzati per misurare l'olio, della capacità di mezzo quarto) di olio evo, insaporiti con tutte le erbe aromatiche possibili, introdotte in un sacchettino di stoffa – una sorte di *breve* fonte di virtù e sapori straordinari - per evitare che si disperdessero nell'intruglio, erano stati affogati in un soffritto che aveva una sola regola: l'abbondanza di cipolle bianche e rosse, di gambi di sedano, di carote a tranci, di concentrato di pomodoro e peperoni essiccato all'aria aperta durante l'estate, di un listello di lardo di maiale, di uno di guanciale, di un bel trancio di spuntatura di maiale, di una mezza dozzina di salsicce e, per finire, di chili di carne macinata di maiale e di manzo per ottenere un ragù (si fa per dire), dal sapore ineguagliabile, che cuoceva a fuoco vivace per almeno quattro ore.

La comitiva non perdeva di vista il lavoro improcrastinabile da svolgere nel frantoio. I committenti giungevano a frotte con i loro carichi di olive che erano pesate e stipate in sacchi di iuta, ammontichiate sotto una vasta tettoia prima di essere molate. Non c'era tempo per apparecchiare la tavola, per usare posate e piatti. Il ripiano del tavolo dove la pasta era stata creata, era nuovamente ripulito per trasformarsi in piano del desinare. Nel frantoio era sempre acceso il camino, un po' per fronteggiare il freddo di certi autunni turbolenti, un po' per impedire che l'olio di recente molitura si condensasse. Alla catena del camino era appeso un capiente paiolo di rame esternamente ricoperto di una patina di fuliggine, oppure era poggiato su un trespolo di ferro a base circolare, che nell'idioma locale era chiamato *lu cutturë*, o *lu callarë*. L'acqua gorgogliava come una fumarola, dopo essere stata sufficientemente salata. L'operatore afferrava i segmenti di pasta affastellata e li tuffava delicatamente nell'acqua bollente, risalendo in superficie nel volgere di due o tre minuti. Era scolata perfettamente con un enorme scolapasta fatto di verghe di olivo, listelli di canna e rametti di acacia. Fumante, odorosa di germe di grano, luccicante come un metallo prezioso, la pasta era distesa sul tavolo in un unico, uniforme agglomerato. Quando la pentola del ragù faceva il suo ingresso nella stanza, era un tripudio di apprezzamenti, un'ovazione che saliva fino in cielo. A mestolate di due, tre litri per volta, il ragù era cosparso sui maccheroni, rimanendo imprigionato nell'inestricabile broglio di filamenti. Il loro colore ocra rilucente mutava in un rosso intenso altrettanto luccicante grazie all'olio e agli altri condimenti. Dal tavolo si levava un vapore che invadeva la stanza coprendo, per qualche minuto, finanche l'intenso e persistente profumo di olio nuovo. I commensali erano già accomodati attorno al tavolo armati di forchette per iniziare una degustazione collettiva, ciascuno con il proprio

bicchieri per accompagnare la pietanza. Le porte erano chiuse, il camino rinfocolato, le parole inutili erano lasciate a campeggiare nella mente. Era il momento di celebrare la bisboccia, che aveva tutti gli attributi per essere solenne. Ma non prima che la montagna di maccheroni non fosse letteralmente ricoperta di pecorino stagionato, conservato per la bisogna. Su un trespolo era collocata una damigiana di vino rigorosamente rosso. Era di vetro color fondale marino e impagliata, con un rubinetto dal quale attingere fino alla feccia. Prima di affondare le forchette in quella fumante e odorosa montagna di maccheroni, il padrone del frantoio recitava una preghiera a sancire la devozione e la gratitudine nei riguardi del Padre celeste e la sacralità del cibo: “Signore Iddio, ti ringraziamo per la generosità e la misericordia che spargi su questo tavolo e su questo cibo che stiamo per consumare. A Te, Padre celeste, Creatore del cielo e della terra volgiamo il nostro sguardo ed esprimiamo la nostra gratitudine. Amen!”

In quell’adunata rustica di contadini e aiutanti del frantoio (o del mulino), cui saltuariamente partecipavano persone invitate dal proprietario per compensare la loro generosità in situazioni che riguardavano la vita quotidiana, si compiva il rituale della consumazione del cibo. Non solo per il sostentamento, ma anche per rinsaldare i vincoli di appartenenza alla comunità, le radici etniche e familiari e i sentimenti sui quali era cementata la convivenza. La preparazione del cibo era un vero e proprio avvenimento, un momento di attesa e convergenza di intenti sulla scia di un’ancestrale tradizione le cui radici affondavano nella notte dei tempi. Tutto si svolgeva tenendo a riferimento un modello costante e immutabile ispirato da una conoscenza familiare immutabile. Era una parte, se vogliamo, un lacerto dell’immenso e inestimabile patrimonio culturale scaturito, creato e nutrito da quella straordinaria componente umana cui si è soliti attribuire la locuzione di “civiltà contadina”. Sistemi, preparazioni, produzioni, lavorazioni, usi e consuetudini hanno un solo nucleo di riferimento, un solo perimetro di azione: la saggezza degli uomini della terra, avvezzi alla fatica, al sudore, ai rivolgimenti meteorologici, alla penuria di beni, alla variabilità della natura. Certamente, la storia della civiltà contadina è scandita dalle difficoltà e dalla sofferenza. Ma dalla miseria di un tempo atavico, dalla continuità di un rapporto ormai ultra millenario, dal tempo delle esistenze che si sono inanellate e, infine, dalla coesione familiare, è scaturita una preziosa e rara manna con la quale, goccia dopo goccia, è stata scritta la storia che oggi riportiamo all’attenzione per essere conosciuta, valorizzata e destinata alla nostra memoria storica.

Graziano D’Angelo