

Il pane quotidiano

28 maggio 2020

Ieri per la prima volta ho messo le mani in pasta.

È stato meraviglioso seguire la trasformazione degli elementi avvenuta grazie alle mie mani.

È stato faticoso, ma soddisfacente.

Ho riposto quella pagnotta, come fosse un criaturo, adagiandola dolcemente in una culla ricoperta da un panno, al riparo dalla luce.

Al buio della lentezza.

È un tempo di attesa e cura, è un tempo sacro.

Stamattina al mio risveglio il primo pensiero è stato quello di andare a sbirciare, come ad assicurarmi che stesse crescendo bene.

Più tardi lo inforno, pregustando già il profumo che invaderà la casa con la consapevolezza di assaporare una straordinaria trasformazione avvenuta anche dentro me.

Il mio primo paniello

Alla fine ci sono riuscita.

Ho sfornato il mio primo paniello di pane.

Mi sento così fiera non tanto per il fatto di aver ottenuto un discreto risultato, quanto per tutto ciò che c'è dietro questa preparazione.

È un pane che ha una lunga lievitazione di sentimenti.

La maestria di mio zio, depositario della tradizione culinaria di ramo materno, in primis.

Osservavo le sue mani impastare sapientemente e vorace ascoltavo tutti i segreti che aveva da impartirmi in merito alla panificazione.

Mescolati ai suoi racconti di quando lui era giovane ed io ero piccola.

Quando è toccato a me impastare, dall'altro lato dello schermo i suoi occhi pieni di ammirazione ma pronti ad ammonirmi al primo movimento sbagliato mi hanno guidata.

Ha seguito tutte le fasi, ogni volta una videochiamata.

Dal pesare la farina all'infornata.

E quando gli ho mostrato il risultato, felice, mi ha detto che pareva nu babbà.

Non poteva dirmi cosa più dolce.

E mentre il profumo si impadroniva prepotente della cucina, ha ricordato di quando era piccolo e il periodo pasquale era un fermento continuo di impasti.

Ho immaginato allora mia nonna, la mia bisnonna, i miei avi tutti quanti lì in uno stanzone affaccendati a modellare il cibo che avrebbe saziato la lunga tavolata.

Ecco perché ho voluto imparare a fare il pane così e non guardando un tutorial su Youtube.

Perché sentivo il bisogno di ricevere un dono che fosse speciale per renderlo più saporito nella condivisione.

Ed è così che io lo offro simbolicamente in dono a chiunque voglia cibarsene.

Perché è pieno ma proprio pieno di gratitudine.

