

Ripensamenti / *InFormadi...* *santi / tovaglie / donne*

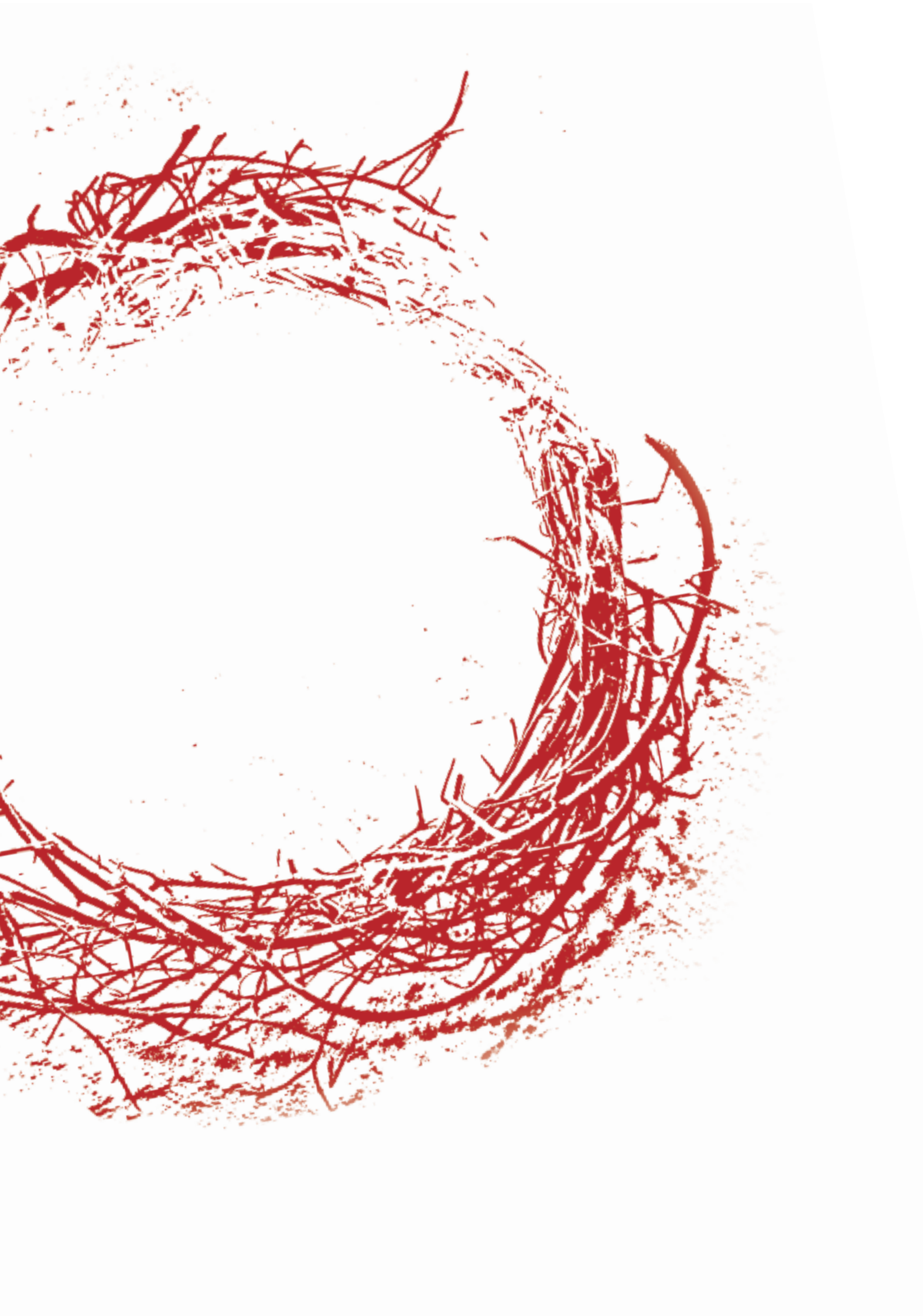
Casa D'acquaevento. Lo spazio della casa è spazio di luce quieta, spazio di pareti bianche, di acquamarine trasparenze, di stipiti chiusi infiltrati da accecante luce solare. Nei tagli illuminati, “visibile” nella memoria o nell’immaginario, l’aria agita polveri e farine. Viaggiano ancora le stesse parole, gli stessi gesti, le stesse materie che rinnovano lo stesso rito: ancora pane...



Ogni stanza ha trattenuto una sua diversità. Accanto la madia dormiente è appeso un calendario esistenziale. Un misto di essenzialità scandita dal passaggio stagionale che offre semine, raccolti e riti cadenzati.

Santi > / ovunque... Sguardi che inseguono sguardi, gesti pietosi e pareti trafitte da chiodi, icone e reliquie religiose. Ritornano le parole di Matvejević.



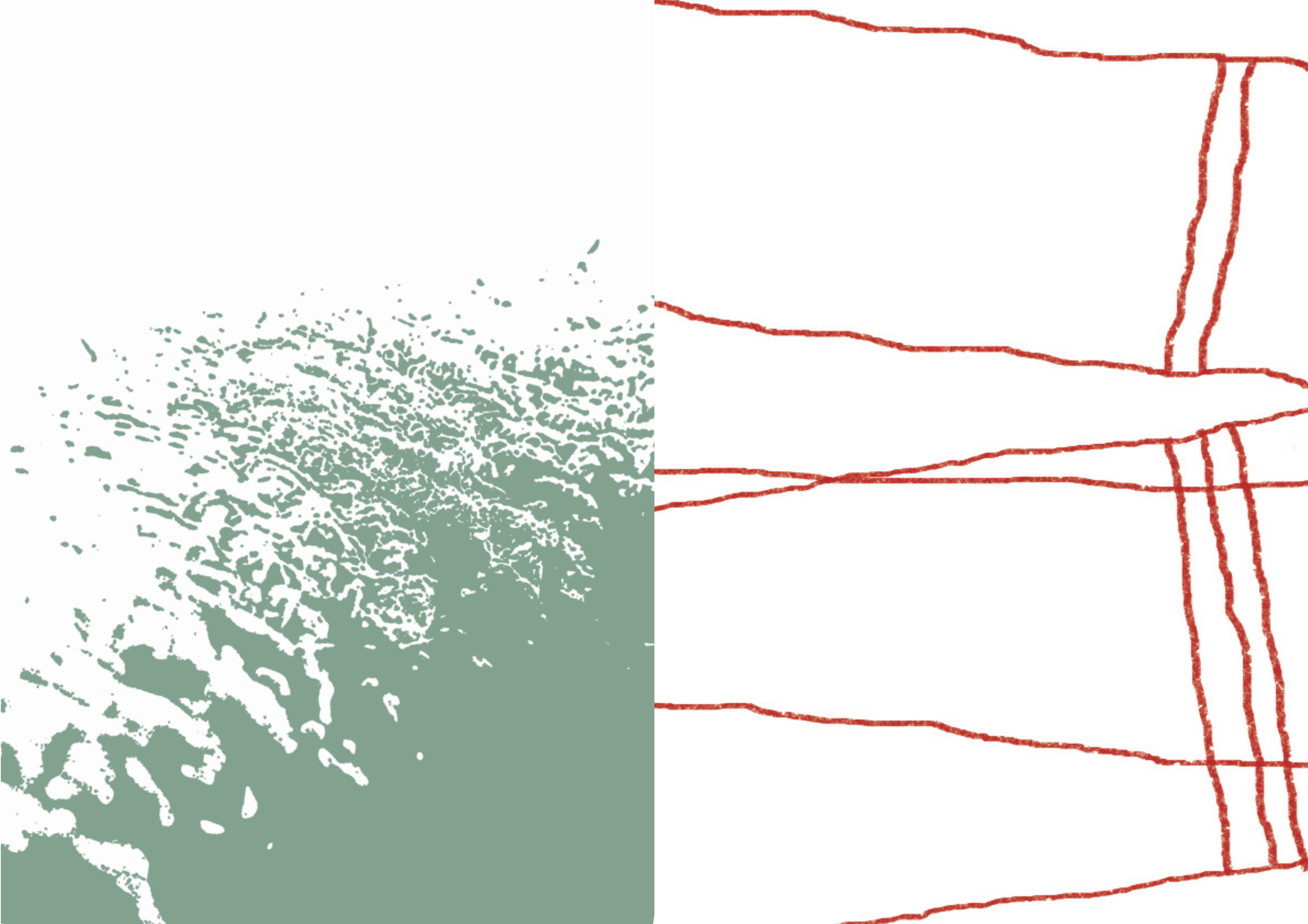


Pedrag Matvejević > *Pane Nostrum* / *La poetica del pane è dispersa come i chicchi nello spazio e nel tempo, fra i paesi e i popoli, nella quotidianità e nell'eternità. Ne scopriamo la presenza nella poesia, nelle immagini, nella preghiera. Questa saga è presente nel sonno e nella veglia, e pure "fra sonno e veglia", negli attimi brevi della vita e nella "lunga durata" della storia.*



Tovaglie / spesse, ruvide, sottili. A trama larga, leggera, fitta. Di lino, di cotone, di ginestra. Bianche o sfumate di natura.
Teli interi, rammendati, accoppiati... Le tovaglie del pane.

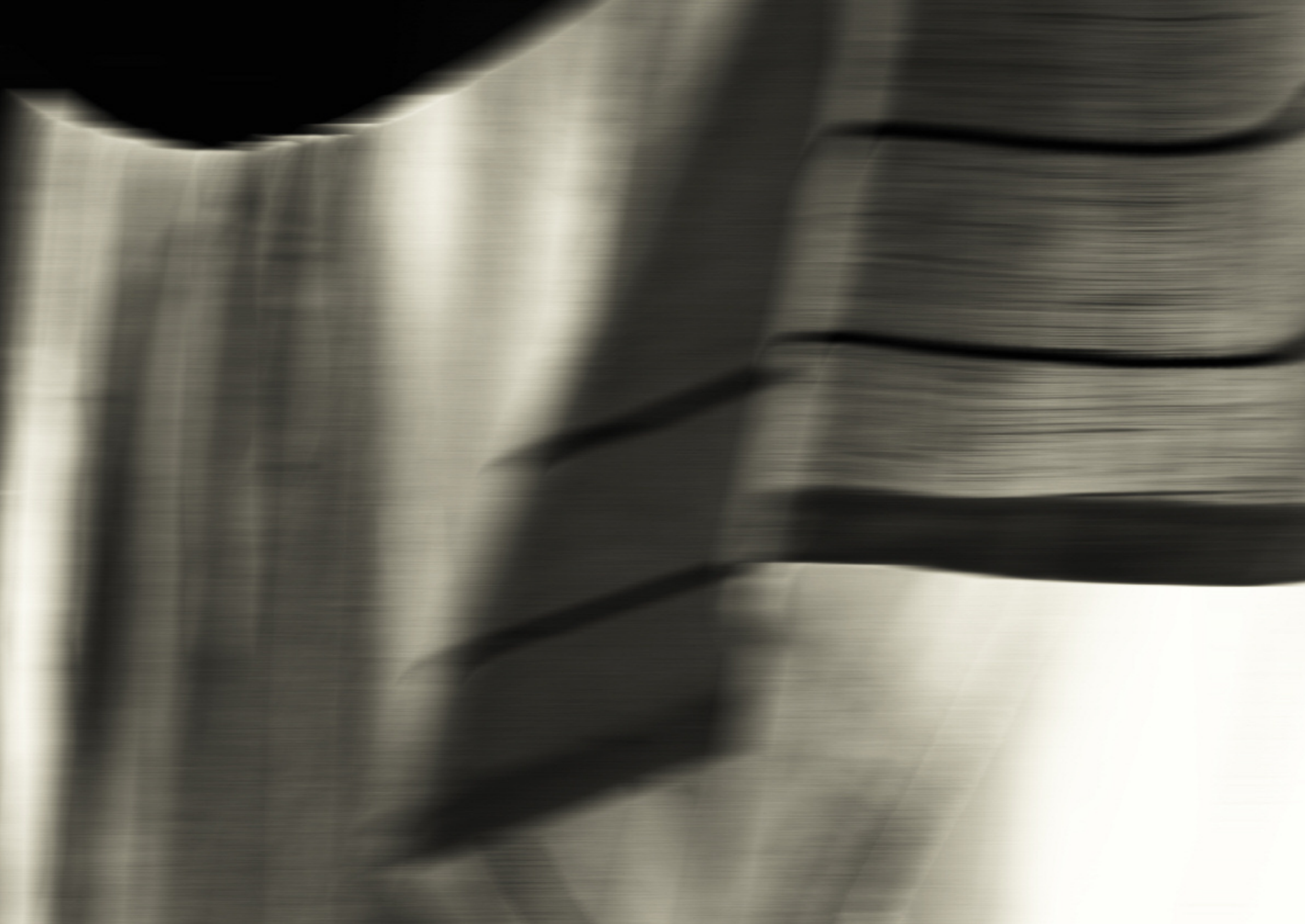
Pedrag Matvejević > *Pane Nostrum* / Tutti i cinque sensi, ognuno a modo proprio, sono collegati al pane. Il suo profumo è quello che più si distingue. Non raggiunge solo le narici, ma per loro tramite s'introduce nel nostro corpo, lasciando la sua traccia. E vi resta insieme con i ricordi acquisiti in famiglia e nel paese natio, nell'infanzia e in gioventù. Anche il sapore del pane è collegato ai ricordi, a quelli più recenti e a quelli remoti, talvolta remotissimi. È rimasto quello di una volta, quando lo abbiamo assaggiato tanto tempo addietro?





Novembre 2013 / Nell'aria si sente l'odore del pane infornato. Nini apre la porta e indica le scale che conducono nel sottotetto. Teresa, la madre, ci aspetta accanto al forno. È una donna minuta. I tratti dolci del volto contaddicono la risolutezza di una gestualità che le permette di predisporre e governare il fuoco per la cottura del pane non avendo più le energie per occuparsi anche dell'impasto, che è ormai compito di Nini.





Un tempo in un cassetto, cassapanca, credenza, scatola, insomma da qualche parte, un posto per essere riposte, le tovaglie, lo hanno sempre avuto... per il pane. Infinite volte tirate fuori per conservarlo, avvolgerlo, trasportarlo, esporlo e infinite volte riposte, per essere riutilizzate la volta successiva.

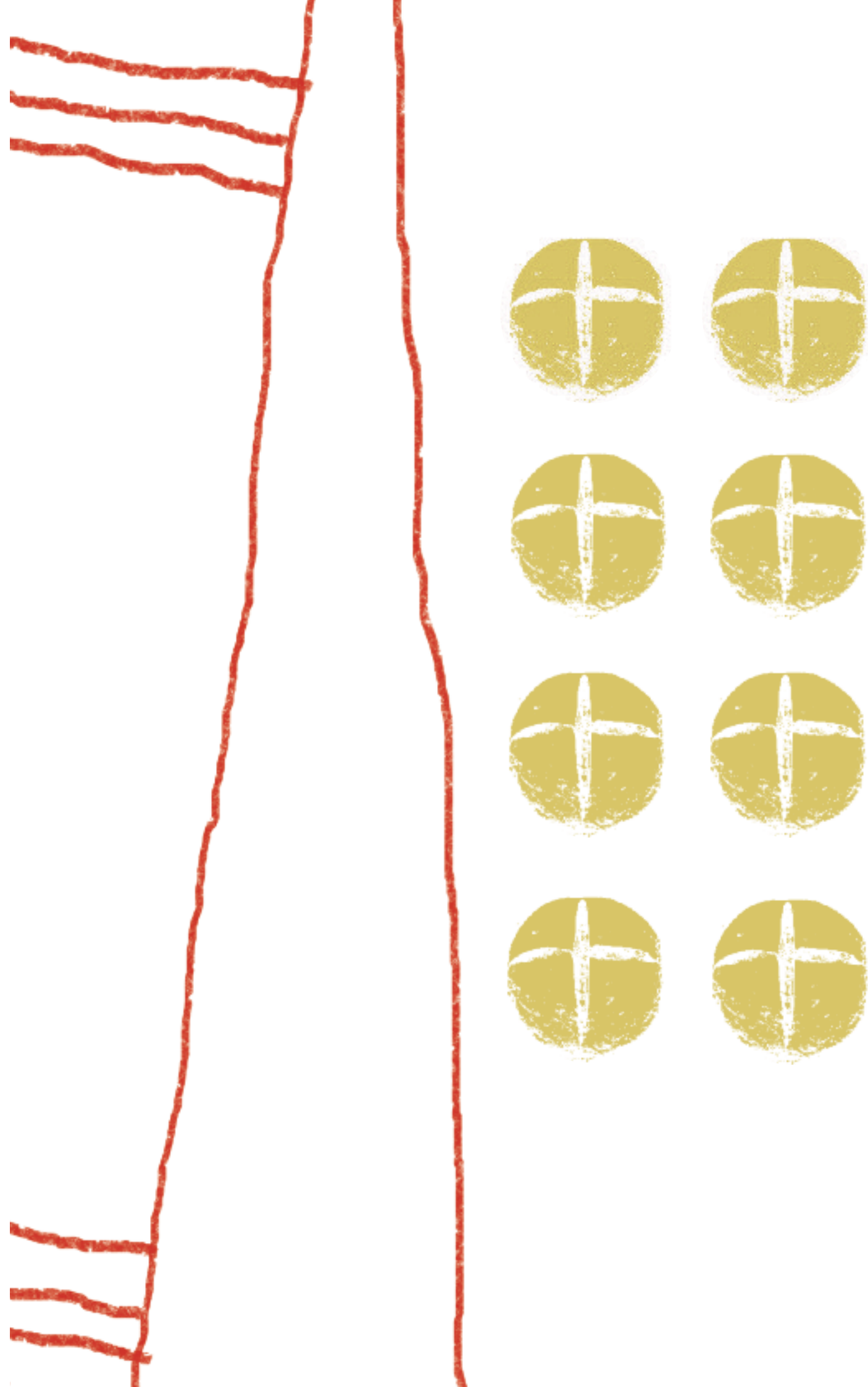
Non si usò mai il lino per coprire i pani da infornare... Le sue fibre fredde avrebbero impedito la lievitazione.

Teresa, che ha più di settanta anni, guarda verso il mare e racconta che le colline digradanti verso la costa erano tutte coltivate a lino, grano e ginestra. Una filiera completa.

Anche se continuano a farlo in casa, il pane non è più buono come prima.

“Dipende dalla farina...” dice Teresa.

Il pane è quasi pronto. Otto forme perfettamente rotonde che, appena sfornate, verranno prontamente ricoperte da un telo bianco di cotone.
“Per mantenere l’umidità necessaria...” dice Ninì.



Il mare che guarda Teresa è lo stesso spazio mobile che ci ricorda scenari tanto antichi quanto contemporanei. In esso continuano a convivere esplorazioni di rotte, scambi culturali, commerciali, partenze e ritorni; per scelta, per necessità, per disperazione.

È lo stesso mare dal quale, molti anni fa, sbarcavano centinaia di curdi che andavano a ripopolare il paese di Teresa...ma lo spazio mediterraneo è uno spazio mobile “oltre” l’acqua. Si attraversa, ci si ferma e si oltrepassa “ancora”. Si va dove c’è lavoro e quindi anche i curdi sono andati via.

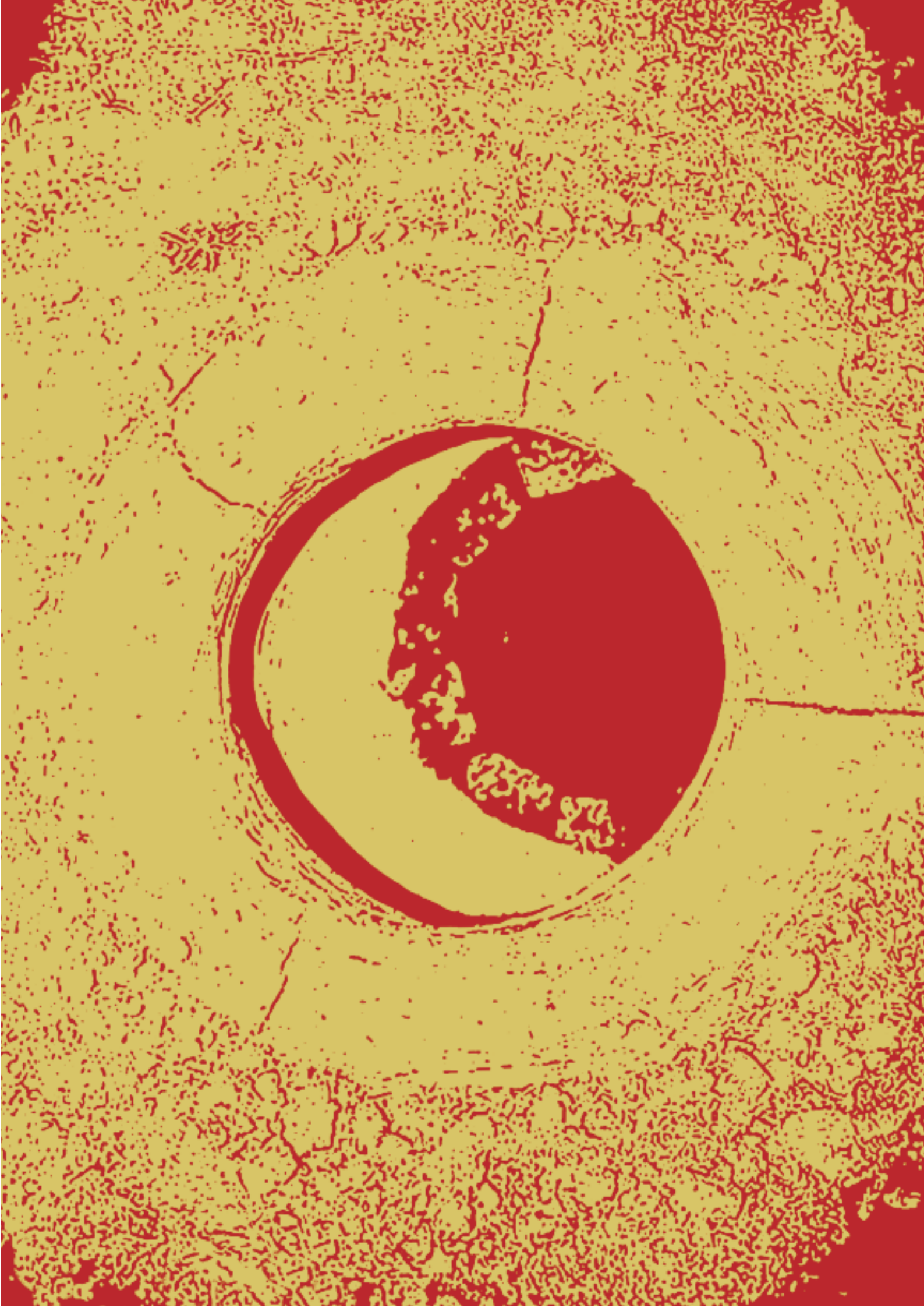


Lucia mi offre dell’ottimo tè speziato. Lei e Ahmed formano una bella coppia. Ahmed, di nazionalità somala, lavora come mediatore culturale. Dahaba sua madre, ha movenze danzanti.

Il pane più diffuso in Somalia è il muufo. Al mattino, in circolari macine di pietra, si lavorano i chicchi di mais. Alla farina ottenuta, e un pizzico di sale, si aggiunge l’acqua. L’esperienza “visiva e tattile” rende uniforme il peso di piccoli dischi di sole che, grandi quanto un piattino da tè, diventano il pane quotidiano della sera.



Pedrag Matvejević > *Pane Nostrum* / Le vie del pane attraversavano lo spazio e il tempo, la memoria e l'oblio. Portavano nella realtà e nella fantasia. È arduo stabilire dove iniziavano e dove finivano.
Per lo più andavano da oriente a occidente, seguendo il sole. Talvolta tornavano indietro per lo stesso cammino, o magari ne seguivano uno diverso.
Attraversando le pianure, cavalcando le montagne, inoltrandosi nei deserti.
Le navi trasportavano il frumento per mari e fiumi, sul continente si faceva ricorso a carri e basti, talvolta alle spalle e alle schiene.



La terra è lo spazio della fecondità, limite invalicabile, meta di un sapere differente, orizzonte mutabile per popoli camminatori. Nella terra si scava e si semina, nella terra si prepara il fuoco.

Ahmed traduce le parole e i gesti di Dahaba che sospende la sua preghiera. Le mani di entrambi disegnano il tìnàr, piccola cupola rovente, scavata nella terra, forno degli spostamenti.

S/culture dell'alimentazione > Le mani delle donne volteggiano veloci, già bagnate nella fresca acqua, prima di affrontare la bocca infuocata pronta ad “agguantare” i piccoli dischi di muufo che affonderanno tra verdure e sughi speziati.







Chi sono / Chi siamo > **Per queste pagine** > *testi e immagini* > *Silvia Destito*.

Contributi > *Noemi Riolo e Maria Sottile [cofondatrice associazione D’acquaevento].*

Ringraziamenti > *Lucia Aloï / Nini e Teresa Caporale / Francesco Gallelli / Dahaba Hussein / Ahmed Jama.*