

Comune di
Arneseano



REGIONE
PUGLIA

Unione dei Comuni



2^a FIERA
PROFUMO DI PANE

20-21-22 OTTOBRE 2007



Benvenuti ad Arnesano, Città del Pane

Ritorna, a distanza di quasi un anno, la fiera "Profumo di pane", promossa dall'Amministrazione Comunale per celebrare la cultura del pane e per legare il proprio territorio alla risorsa "pane di tradizione" mediante una serie di iniziative mirate alla valorizzazione del pane e dei prodotti da forno.

E' possibile, infatti, scoprire una piccola comunità proprio attraverso il suo pane: questo è lo spirito con cui la fiera "Profumo di Pane" viene presentata ed è anche l'approccio che consigliamo al visitatore.

La manifestazione intende rafforzare l'idea che dalle tipicità locali possano innescarsi processi di valorizzazione del territorio in grado di integrare cultura, turismo, agricoltura, artigianato e commercio.

La Fiera del pane rappresenta, pertanto, un importante momento promozionale di una vocazione artigianale della nostra Comunità che resiste nel tempo e che richiama clienti dai paesi vicini e dalla città di Lecce.

L'arte bianca deve essere, oggi più che mai, proiettata verso il futuro, ma con lo sguardo attento alla panificazione di qualità, al rilancio delle pezzature e delle ricette tipiche, alla tutela dei panificatori artigiani.

La manifestazione "Profumo di pane" è anche un'iniziativa di solidarietà nel corso della quale saranno raccolti fondi da destinare in beneficenza.

Nell'edizione di quest'anno saranno sfornati friselline, pucette, pizzi, tarallini, cazzateddres, e si potrà gustare la bontà di prodotti realizzati secondo tradizione.

La brochure dell'edizione 2007 è impregiata, tra l'altro, da un'interessante e documentata ricerca dell'avv. Luigi Russo, Vicepresidente della Pro Loco di Arnesano, che descrive con dovizia di particolari la vocazione storica della nostra comunità per la produzione di cereali e per le attività di panificazione.

Altrettanto importante è poi il contributo dell'amico Peppino Martina che, con riferimento al pane, si sofferma su modi di dire e locuzioni che costituiscono sicuramente un patrimonio linguistico che rischia di scomparire e che, al contrario, è doveroso preservare.

Desidero ringraziare sia l'Unione dei Comuni *Union 3*, che ha voluto inserire la fiera "Profumo di pane" di Arnesano tra le principali manifestazioni di marketing del territorio dell'Unione stessa, sia l'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia che ha sostenuto finanziariamente la manifestazione.

Ringrazio inoltre tutti coloro che hanno collaborato attivamente per la buona riuscita della manifestazione: i panificatori, l'Istituto Comprensivo di Arnesano, la Pro Loco, la Coldiretti, il Comando Polizia Urbana, la Protezione Civile, il Comitato Feste Patronali (che ha aderito alla proposta dell'Amministrazione Comunale di far coincidere la Fiera con i festeggiamenti dedicati alla patrona, Maria SS. Assunta).

Un caro saluto a tutti gli ospiti e visitatori che vorranno onorarci della loro presenza ad Arnesano, augurando un piacevole soggiorno alla scoperta dei profumi della Fiera del pane.

Il Sindaco
Giovanni Madaro

PROGRAMMA

Venerdì 19 ottobre - Palazzo Marchesale 19,00 Convegno "Il pane nelle culture del Mediterraneo"

Intervengono: Gigi Russo *VicePresidente della Pro Loco Arnesano*
Laura De Padova *Esperta in cultura ebraica*
Elena Pofan *Teologa ortodossa esperta in ecumenismo*
Eugenio Imbriani *Docente di Antropologia Università del Salento*
Papas Nik Pace *Parroco Chiesa San Nicola di Mira*
Guglielmo Zappatore *Islamista*

Sabato 20 ottobre - Piazza Paisiello

9,30 Incontro con gli alunni dell'Istituto Comprensivo

Visita ai forni di Arnesano

Premiazione del concorso "Buono come il Pane" - *iniziativa rivolta ai ragazzi della scuola primaria che sono chiamati a raccontare un episodio di particolare bontà di propria conoscenza accaduto ad Arnesano o riconducibile a persone originarie di Arnesano. I racconti, richiesti indifferentemente in forma scritta, pittorica o musicale, concorreranno alla vittoria di un premio finale, simbolicamente consistente in prodotti della panificazione.*

Panificazione in piazza

18,00 Convegno: "Crisi del grano e prezzo del pane: quali soluzioni?"

Intervengono: Enzo Russo *Assessore Regionale Agricoltura*
Alfredo Prete *Presidente Camera di Commercio*
Giuseppe Ferro *Dirigente Regionale Settore Agricoltura*
Vincenzo Tremolizzo *Presidente Coldiretti*
Armando Guida *Responsabile marketing portale www.pianetapane.it*
Franco Muci *Presidente Provinciale Panificatori*

19,00 Inaugurazione fiera e apertura stands.

20,00 "Vurria ca fusse", incontro concerto dedicato alla canzone napoletana con Franco Tommasi

21,30 "Gioventù Bruscata", cabaret e musica con Andrea Baccassino

iniziative collaterali

Degustazione della cazzateddra ccunzata - *In uno stand appositamente allestito si prepareranno le gustosissime cazzateddres prodotte nei forni di Arnesano, abbinandole a diversi alimenti. Il ricavato sarà devoluto in beneficenza.*

Domenica 21 ottobre - Piazza Paisiello

9,00 Estemporanea d'arte sul tema "pane e fantasia"

11,30 Premiazione concorso-mostra dedicata alle forme del pane rivolto ai panificatori

iniziative collaterali

Degustazione dei prodotti da forno preparati in piazza

Lunedì 22 ottobre - Piazza Paisiello

19,00 **Pane e tradizione:** degustazione di pane tradizionale con olio, sale, origano

- **Premiazione estemporanea d'arte**

- **Spettacolo pizzaioli del Team Acrobatic Salento**

Dacci il nostro pane quotidiano

Chi sarà mai stato e dove sarà vissuto quella donna o quell'uomo che ha scoperto che un impasto di farina di grano, lasciato a sé qualche ora, rigonfiava ed emanava un profumo caratteristico, e che poteva essere cotto e trasformato in alimento?

A migliaia di anni dall'invenzione del pane si sa ancora poco sulla natura chimica dei vari componenti del pane; sta di fatto che se ne consuma tantissimo.

Il pane, in quanto alimento essenziale, spesso quasi unico per le classi povere, è stato in passato al centro di ribellioni fra cittadini e fornai (come non ricordare l'assalto dei milanesi ai forni descritto dal Manzoni nei Promessi Sposi) e di rivolte civili contro i governi che imponevano tasse sul pane che pesavano ovviamente sulle classi più povere.

Il ciclo produttivo inizia la notte; in generale la produzione di 100 chili di pane richiede la miscelazione di circa 80 chili di farina di grano macinata finemente e 40 litri di acqua; a questa miscela vengono aggiunti circa 20 chili di "pasta madre", un impasto separato dal pane del giorno prima che è ricco di lieviti, necessari per la trasformazione degli amidi in zuccheri, degli zuccheri in alcol e in anidride carbonica. La lievitazione dura circa una, due ore a temperature di 30-40 gradi; finita la lievitazione, le forme di pane vengono poste nel forno a circa 230-250 gradi per un periodo variabile fra 5 e 45 minuti.

È un'arte conoscere queste operazioni e riconoscere quando il pane è cotto al punto giusto, tanto è vero che gran parte del pane si chiama "artigianale", anche se è sempre più difficile trovare questa organizzazione artigianale del lavoro. Una frazione sempre più crescente di pane viene oggi prodotta industrialmente e da alcuni anni si va

diffondendo la produzione di pane fermentato e poi surgelato o congelato in impianti industriali, che viene poi cotto al momento nel negozio o nei supermercati di distribuzione.

Oggi il commercio del pane è regolamentato da leggi europee ispirate in gran parte da paesi nei quali non esiste una cultura del pane come la conosciamo noi; regolamenti che stabiliscono la percentuale massima d'acqua consentita nel pane, gli additivi (olio di strutto, polvere di latte) ma non la provenienza della farina impiegata.

L'edizione di quest'anno vuole discutere proprio di questo e cioè del problema della provenienza del grano con cui si producono il nostro pane e la nostra pasta (Canada, Australia, Francia). È avvenuto, infatti, che la Comunità Economica Europea, preoccupata in passato per la sovrapproduzione di cereali, ne ha scoraggiato la semina degli stessi concedendo un premio per ogni ettaro abbandonato.

A distanza di pochi anni ci siamo trovati in Italia e in Puglia nell'assurda condizione di avere campi senza messi e i granai vuoti; siamo passati da Regione che esportava grano e farina a regione che invece è costretta ad acquistarlo dall'estero e a consumatori costretti a mangiare pasta e pane prodotti con farine provenienti da oltreoceano e a prezzi aumentati.

È quindi importante che si ritorni a coltivare il grano di qualità in Italia e in particolare in Puglia e che si ritorni a mangiare pane e pasta prodotti con frumento della nostra terra.

Nelle società progredire e "civilizzate" i bambini, prima di andare a scuola, a colazione non mangiano più il pane ma elaborati e dolcini vari; forse sarebbe bene ricordare alle giovani generazioni che, nel vecchio, povero pane comune, sono contenuti, oltre alla proteine e all'amido, anche tanta storia della società umana e del lavoro, ancora oggi faticoso, di gente che si alza prima dell'alba per permetterci di trovare, quando passiamo davanti ad una panetteria, quel profumo che nessun altro alimento sa dare.

Dalla terra... al pane. Passando per aire, fosse di riponer vettovaglie, molini e forni.

di Luigi Russo

Il territorio di Arnesano, come può dedursi da un'eloquente documento di circa quattrocento anni fa¹, è stato da sempre fra i più produttivi di cereali del circondario di Lecce. Un ente ecclesiastico leccese, infatti, motivava la richiesta di permesso al Vescovo per la vendita di una proprietà con la possibilità di acquisire dal ricavato un appezzamento di terra seminaria sita in feudo di Arnesano, capace di ricavare dalla superficie di 1 tomolo 13 tomoli di grano. Dunque, un rendimento che per l'epoca era senza dubbio eccezionale, anche se riferito a parti del feudo fra le più fertili. Del resto l'esistenza di larghi e fertili spazi destinati ai cereali nell'agro arnesanese la si può già dedurre dal testamento datato 29 novembre 1394 del ricco commerciante leccese Giovanni d'Aymo² che, fra le altre cose, possedeva tre pezzi di terra siti tutti nel feudo di Arnesano. In epoca più recente poi, sulla base del Releivio³ pagato nel 1590 dal feudatario Prospero II Bozzi Corso, quale erede del padre Ferdinando⁴, si può dedurre che la superficie coltivata a cereali nel feudo dovesse essere di almeno 260/270 ettari. Superficie questa, superiore al 25 % di quella allora disponibile, che era di circa 1000 ettari. In seguito la quota di terreno destinata a grano e orzo tenderà ad aumentare a scapito della macchia fino a raggiungere a metà '700 quasi il 45 % del totale, con la cospicua superficie di 540/550 ettari, da ritenersi di certo quella più alta mai raggiunta in Arnesano.

Lo sviluppo di tale coltura tuttavia, non era solo dimostrazione di grande fertilità dei terreni: lo stesso dava infatti una grande opportunità a chi una parte consistente di tale produzione potesse essere lavorata e trasformata in loco dai residenti. Trasformazione in loco che sicuramente avveniva per la prima lavorazione a cui erano soggette le messi, subito dopo la mietitura nell'aia con la

cosiddetta *pesatura*⁵. L'aia nel nostro territorio, non diversamente dagli altri della Terra d'Otranto, era detta *aira* o *ayra* e spesso la sua particolarità costruttiva era espressa con l'indicazione del tipo di pavimento usato. Vi era infatti quella *inchiancata*⁶, cioè pavimentata con chianche, come l'*Ayra inchiancata* attigua a un appezzamento di 6,5 tomoli sita in territorio di Arnesano, peraltro simile a quella che ancora si può ammirare nella nostra frazione Riesci. Senza dimenticare che c'era anche quella a terra battuta, detta semplicemente *aira*, proprio come quella registrata in *Partifeudo di Carmiano* insieme a un pezzo di *terre fattizze* di 10 tomoli⁷. Struttura questa, che in non pochi casi richiama all'organizzazione feudale finalizzata alla raccolta del tributo dovuto allo Stato e che, per motivi di controllo e di accertamento, avveniva mediante il pagamento della cosiddetta decima del raccolto in una o più aie indicate dal feudatario. In Arnesano era appunto detta *aira della corte*⁸ con riferimento alla Corte Marchesale o, come avveniva in altri luoghi, a quella Baronale laddove feudatario era il Barone.

Anche se giova ricordare che, nonostante la notevole produzione, la gran parte degli abitanti di Arnesano non fu certo al riparo dalle annate di penuria di grano e orzo che continuamente si ripetevano in età moderna⁹.

È da dire poi che una parte non indifferente di vettovaglie trovava sistemazione nelle fosse delle masserie e in quelle site dentro lo stesso abitato, così come registrato in un atti notarili del XVIII sec. in cui si fa menzione di due *fosse di riponer orzo* davanti alla piazza pubblica¹⁰ e di *fosse site in una casa con curte, pila di lavar panni e camera terragna*¹¹. Né è da dimenticarsi che: 1) nel centro storico di Arnesano altre fosse di età moderna sono state scoperte durante recenti lavori di scavo; 2) ancora fino a cinquant'anni fa viveva qui da noi la consuetudine di conservare cereali, legumi e altre vettovaglie in recipienti di argilla come le *capase* e i *capasuni*. Aggiungasi a ciò che non pochi erano i casi in cui la stessa toponomastica urbana indicava la strada delle *fogge*, la isola delle *fogge* e *loco detto le fosse*¹² come luoghi in cui particolarmente concentrata doveva essere la loro presenza.

A dimostrazione di un riscontro urbano della notevole quantità di derrate prodotte è da sottolineare peraltro che nell'Arnesano di metà

‘700 ben tre erano le strutture atte alla molitura dei cereali. L’Onciario indica infatti che tali strutture erano gestite dal *molinaro* Giovanni Solazzo¹³, da Lazaro Spedicato che possedeva nelle sue case un *molino di macina grano in ordine*¹⁴ e dal Reverendo don Vito Antonio Indennitate, il quale aveva pure nel suo *compensorio di case un molino di macina grano nella Strada dello muro*¹⁵.

Secondo una consuetudine tuttora vigente poi, queste strutture lavoravano per conto terzi anche se, come nel caso dell’attività esercitata dall’Indennitate, la circostanza del possesso *nella piazza di una poteca per suo comodo*¹⁶, potrebbe far pensare alla possibilità della vendita in tale esercizio di farina da lui stesso prodotta.

Sul tipo e sulle varietà di grano e di farina usati si ha la convinzione che, come in tutto il territorio meridionale, anche ad Arnesano si è sempre prodotto grano duro, la cui ultima e più rinomata varietà era quella detta Cappelli (*lu ranu Cappellu*), tanto per ricordare il nome usato dai nostri vecchi. A tale rinomata varietà bisogna tuttavia aggiungere altre due più antiche di nome *Russarda* e *Capiniura* (dette così per via dei colori della loro spiga), che da tempi immemorabili hanno colorato i nostri campi all’arrivo dell’estate. A prova di quanto appena detto, infatti, un atto notarile dei primi del ‘700 ricorda che in una masseria vicina ad Arnesano erano registrati in magazzino, fra le altre cose, 17 tomoli di grano dei quali 11 erano di grano “russo” (cioè di Russarda) e 6 erano di grano “nerine” (cioè di Capiniura)¹⁷.

Alla molitura seguivano quindi le attività di utilizzo della farina che, fatta eccezione per la produzione della *pasta fatta in casa*, doveva servire per la produzione del pane. Sicché, premesso che in un rogito notarile si fa menzione di una *Strada del forno*¹⁸, fatto questo che già di per sé caratterizza l’importanza della panificazione nell’assetto urbanistico, a metà ‘700 erano due le strutture destinate alla panificazione. Sempre dall’Onciario risultano infatti titolari delle due strutture Igino Arnesano, che teneva *...nella sua casa un forno per cuocere il pane facendo il fornaio*¹⁹, e Nicola Longo, che abitava *...in casa propria con forno dentro ove faceva il suo mestiere di fornaio*²⁰. Un numero di forni a prima vista limitato ma che, per un centro di appena 760 anime, non doveva essere poco, ove si consideri che pur in relativa assenza

di documentazione storica, altre strutture per la panificazione dovevano essere funzionanti nei giardini²¹ e soprattutto nelle masserie del feudo dove viveva di fatto una consistente quantità di anime.

¹ - Archivio Curia Arcivescovile di Lecce, Fondo Assensus, 1 giugno 1649.

² - Libro Rosso di Lecce pagg. 345 e 348 Ed. Schena 1997.

³ - Il Relevio era in pratica un atto analogo all’attuale dichiarazione di successione.

⁴ - P. Serfilippo, *Pel Marchese di Arnesano nella Suprema Commissione Feudale*, Napoli 1810, pp. 15/16.

⁵ - Tale termine richiama le operazioni di trebbiatura che avvenivano nell’aia. Più nel dettaglio è da dire che pesatura si riferiva al fatto che le spighe erano trattate con un grosso peso trainato da cavalli per la sgretolatura dei chicchi dal resto della spiga.

⁶ - Archivio di Stato di Lecce (in seguito ASL), not. Fr. Ant. Palma 46/5 del 1/04/1600.

⁷ - ASL, not. Fr. Ant. Palma atto del 22/09/1600.

⁸ - ASL, not. Fr. Ant. Palma atto del 15/02/1602 dove si parla tomoli 3,5 di terre seminatorie in località *L’aira della corte*.

⁹ - Solo potenzialmente in quanto la gran parte dei terreni coltivati a cereali era di proprietà di residenti a Lecce i quali, a fronte della striminzita titolarità di terreni in capo ai residenti, erano gli unici a godere della grande fertilità di Arnesano.

¹⁰ - ASL, not. Fr. Ant. Petrachi atto del 12/02/1735.

¹¹ - ASL, not. Domenico Manca del 20/11/1707.

¹² - ASL, Catasto Onciario di Merine cc. 3, cc. 7r, cc. 9v e 11r che registrano il toponimo di *strada delle foggie*, mentre sempre nello stesso giacimento onciario in cc. 28r vi è registrato il toponimo *isola delle foggie* e in cc. 59v era il toponimo loco detto *le fosse*.

¹³ - ASL, Catasto Onciario di Arnesano (in seguito COA) cc. 14r.

¹⁴ - ASL, CO.A cc. 19v.

¹⁵ - ASL, CO.A cc. 51v.

¹⁶ - ASL, CO.A cc. 51v.

¹⁷ - ASL, not. Or. Valentino Patarnello atto del 01/09/1719 che parla della masseria Piccinna sita in Mgliano consistente in curti, case, capanne, pozzo, forno, pile, ayra, triscioli, e con tomoli 64 di terre seminatorie, 1 paricchio di bovi e 80 pecore grandi oltre alle dette sementi di grano.

¹⁸ - ASL, not. Fr. Ant. Petrachi atto del 03/01/1741.

¹⁹ - ASL, CO.A cc. 18v.

²⁰ - ASL, CO.A cc. 25v.

²¹ - ASL, not. Fr. Ant. Petrachi atto del 02/08/1739.

Furnu e pane, pane e furnu

(*Forno e pane, pane e forno*)

di Peppino Martina

Lo scorso anno dicevo “Non c’è pane se non c’è fornaio – se c’è fornaio c’è pane “, e allora diciamo pure che il forno oggi è prassi e modi di un tempo vicino e lontano.

Culturalmente e civilmente, ovvio, all’esperienza e all’espressione di una civiltà di confezionare il pane. *Pane e forno – Forno e pane*, binomio inscindibile di perpetua vitalità, ancora ed emporio di popolazioni e genti che hanno saputo determinarsi sul territorio, specialmente come il nostro, ubicato nella Magna Grecia. Ancorati a vivacità espressive, che per chi ci ascolta ne trae un fascinoso interesse. Ed è così, perché il nostro linguaggio, le nostre locuzioni sono suoni ed espressioni greche e latine che coagulano inflessioni di certo arabismo dove non mancano spagnolismi e francesismi. Quindi, per certi versi, siamo rimasti indenni da impoverimenti lessicali per via di certa costumanza culturale, connessa alla dicotomia proverbiale che ci accompagna nel quotidiano, anche se qualche flessione si avverte attraverso un minore uso del linguaggio. Comunque, va anche detto che in questi ultimi anni, soprattutto da parte scolastica, c’è stato uno sguardo più attento al rientro del lessico familiare nelle nostre contrade.

Ora ritornando a *pane e forno*, e al relativo lessico, non ci si può disgiungere da locuzioni settoriali, perché si finirebbe col dire – di non dire, cioè fermando solo qualche lemma sulla considerazione e la riflessione dell’oggetto di cui si parla. Questo è, per essere più precisi, quanto è nel normale linguaggio quotidiano che ci si incontra nel da farsi quale fatto parlato, misterioso anche per certi versi, dove la primigenia di un chicco o di un fascio di spighe, *tittu lu ranu* – il grano si pone a fonia etica quale sinonimo di sostentamento insostituibile,

umano e mondiale.

Da qui poi, il passo importante è stato ed è per l’umanità intera, il più grande atto vitale che è della conservazione e selezione del grano attraverso il tempo; questo è atto di civismo e rispetto verso questo “elemento principe” per la nutrizione del genere umano.

Attualmente bene fanno quei Sindaci come il nostro, unitamente alle loro compagini amministrative, a programmare, a determinare l’oggettualità intrapresa non solo per il politico – storico – ambientale – ma quale proposizione per il bene comune, con slancio e avvedutezza che sono sinonimi di accorta lungimiranza. Perciò il discorso nostro poi sul “modo” di un tempo che sta per sparire ci induce a riflettere, proprio per non disperdere un patrimonio che viene da lontano, elargitoci sì da madre natura, ma perfezionato dalle aspirazioni dell’uomo e dal sapere. Dunque, le espressioni certe, di misurata sensibilità ambientale, estese socialmente, qualificano la vita quotidiana quale retaggio di un mistero messapico che pure ci portiamo nell’intimo. Queste prerogative, poi, unitamente all’inscindibile binomio *furnu e pane* (forno e pane) ci accompagnavano quale prezioso pretesto per esprimerci ed incontrarci (molte operazioni si espletavano all’interno del forno). Oggi, il tempo, la tradizione, l’ambiente e anche il tramestio giornaliero col confronto, ce ne rimandano riflessi le speranze tinte di sacrifici che ne esaltavano le virtù tacite, con un amaro risvolto dell’oggi, che invece ci ritorna carico di tensioni. Quindi il nostro non era soltanto un luogo – *te lu pane* – o – *te lu furnu* ma un luogo del riscontro e della memoria, della fatica del prima e del dopo, anche quando emergeva pacata la contentezza (*cuntintizza*). Spingendo lo sguardo, poi, e riguardandoci attorno, ritroviamo, attraverso riscontri con nostri concittadini, le allocuzioni campagnole che meritano menzione trattandosi di grano, pane e forno, come con Oronzo Solazzo, agro di Arnesano e Anna Marino Martino dell’agro di Carmiano.

Su sciute allu rispicu o alla spica, che era l’equivalente della raccolta delle spighe cadute

per terra dopo la mietitura che si faceva *cu la fauce* (con la falce) – (quanto sa di Sapri questo ricordo!!) – .

Questo lavoro era demandato alle *fimmine*, donne di una certa età, ma non proprio grandi che a loro volta – *sirvianu cu mparanu l'autre* – servivano da ammaestramento alle altre.

Spesso, anzi sempre, queste si portavano appresso figlie e nipoti (da notare che la conduzione del fondo rustico era a carattere familiare anche se spesso vi era inclusa la partecipazione di vicini capeggiati tutti questi da una figura particolare, cioè *l'antiera*. L'antiera era l'equivalente della donna esperta e di fiducia del padrone detentore del fondo, generalmente più su di età di tutti, quindi dotata di esperienza e di comando, una vera e propria *mescia* (maestra), una di queste è vivente, la sig.ra Petrina Madaro. Il suo linguaggio era questo: *prima cu ncignamu sintitime bbeddkre, la spica se nnetta cussine – se scapuzza la ristuccia cani rimasta a rretu e se struncuniscianu li risti ca porta nnanzi – poi pulizzata la mintiti intru lu tamantile* (grande grembiule allacciato alla vita con apertura solo dal lato più lungo).

Anche il modo di vestire era particolare, le donne indossavano doppie gonne, non tanto lunghe, ma calzettoni grossi fino al ginocchio, fatti a casa, lavorati con filo doppio e quattro ferri grossi. Quindi, incombono su questa vitale architettura del nostro essere su questa terra, una serie di allocuzioni che esplicitano tutte le componenti che la distinguono, che vanno, come si è visto, dal chicco di grano alla mietitura, alla confezione del pane sino al forno. Qualità storiche, queste, che sono inerpicate nel nostro umano sapere, e che evidenziano complessità di acquisimenti emergenti dal generale domestico Salentino.

Arnesano scorge in questi certamente una domestichezza culturale di una bellezza mediterranea, che ancorano nel nostro linguaggio quotidiano, arcaismi e loghi che rispecchiano classicità greche e latine, travasate, per l'uso domestico, in neologismi nostrani che vanno oltre la decalopoli.

I PANIFICI DI ARNESANO

Panificio Imbriani Erasmo dal 1955

via Materdomini, 17
tel. 0832-321478

Panificio Centonze dal 1968

via Michelangelo, 38
tel. 340-8021168

Panificio Sorelle Imbriani dal 1970

via Indennitate
tel. 0832-322109

Panificio Vetrano Fernando dal 1981

Via Pascoli, 18
tel. 0832-321095

Panificio Imbriani Marco dal 1982

Via Bramante
tel. 328-4912484

Il giorno del pane

di Mary Levi

È ancora viva così l'immagine dei contadini, che partivano la mattina (anzi, in realtà era talmente presto che piccola non li vedevo) e rientravano all'imbrunire, rossastri della terra che avevano zappato e con le poche cose raccolte nei campi nelle "urse" appese alle sconnesse biciclette, anch'esse sporche di terra.

Destino ancor più duro era quello delle donne, che oltre alla collaborazione nei lavori della campagna e alla cura di vecchi e bambini, dovevano pensare alla cucina, al bucato, al rammendo, alle galline e al pane. Sì, perché allora il pane si faceva in casa ed era un rito per tutti.

I primi ricordi sono della grande e immensa famiglia di nonna Effa e nonno Tore, e non a caso

sono partita da nonna Effa, il mio grande amore: è stata lei ad insegnarmi a vivere, lei che ho sentito morire, anche se lontana da me nel momento del trapasso.

Nonna Effa era il motore della "grande famiglia", organizzava tutto e tutti accontentando noi nipoti. Era lei a decidere, allora diceva: "Mercuria se face lu furnu".

Mi sembra di sentire ancora quella voce: "Zella, (zia Graziella) ane allu Ronzu e pigghia lu llatu". Tuccia (zia Donata) ricordate cu biessi li lanzuli te spacu". Impartiva ordini ma, in definitiva, faceva i lavori più pesanti; piccoletta e forte, dura come l'acciaio.

Dopo aver lavorato, e prima ancora che facesse giorno, impastava e rimpastava, con tutti i figli intorno che "Sçanavanu" l'impasto. Appena finiti i pani, le relative pupe e pupi

di pasta per i numerosi nipoti, correva ad accendere il forno e quando riteneva che la temperatura fosse giusta ci avvisava: "Purtati lu pane, manisciatiu, lu furnu è rriatu, attenti mo ci lu purtati, cu nu se intiscia!". Le zie e gli zii presenti disponendosi su due lati portavano le "taule te pane" avvolte in lenzuola di spago pesante e nelle coperte di lana, perché il pane non si raffreddasse e non si bloccasse la lievitazione.

Poi iniziava la festa per noi piccoli e la grande e veloce fatica della nonna e di uno a turno tra figli che la assistevano posando i pani sulla "pala"; e la nonna, con un'abilità indescrivibile, li ordinava nel forno uno ad uno come soldati che vanno in battaglia. Alla fine toccava a loro: quelle belle "pupe" fatte di pasta, con i capelli lunghi e le braccine aperte, con la gonnellina e i capelli zigrinati con il coltello (sembravano di pizzo quelle gonnelle!), e quei "pupi", molto simili ai nostri contadini belli, tarchiatelli e paffuti, con i pantaloni larghi e i capelli corti. Noi nipoti, fermi nella "cammira te lu furnu", nella masseria di fronte alla grande casa della nonna, aspettavamo l'uscita di quei pupi che rappresentavano uno dei regali più ambiti.

Come sento lontano quel tempo! Eppure il ricordo così vivido spesso mi inganna, sembra quasi sia successo solo ieri! Sicuramente questi ultimi cinquant'anni hanno rivoluzionato la vita di tutti, i passi da gigante fatti dal progresso ci hanno cambiato la vita e le abitudini. Resta a noi il compito di lasciare un segno della nostro vissuto, magari raccontandola ai nostri giovani o scrivendola, ché resti testimonianza di un percorso umano.

Questo è il mio intento, oltre a quello di scrivere della cara nonna e sulla vita trascorsa insieme.

Gli affetti sono la parte più importante della nostra storia e, spesso, ne determinano gli eventi in modo decisivo.

VOCABOLARIO DEL PANIFICATORE

Biscottatura. fase ultimativa di cottura di biscotti e frise.

Llatu. impasto di pasta acidificata contenente fermenti per la lievitazione.

Pariane. famiglie designate dal fornaio per fare il pane.

Témpira. voce dell'ordine dato dal fornaio alle pariane per iniziare l'impasto.

Scanatura. fase della panificazione di lavorazione e composizione dei pani.

Sciarretta. tipico carretto adatto al trasporto delle tavolate di pane (ne era rinomato costruttore Mesciu Emilio Solazzo).

Cotta. fase di cottura vera e propria del pane che si esprimeva a seconda delle ordinazioni.

Cavallucciu. piccolo pezzo di impasto a forma di bambola o cavallo che si dava ai bambini come ricompensa per la levataccia.

Sponnulata. farina bianca con cui si produceva il pane nella stagione estiva e anche per le orecchiette e i maccheroncini.

Ruessu. parte più grossolana della farina con cui si produceva il pane in inverno; spesso frammistito con farina d'orzo per preparare le frise.

Talieri. tavolo di lavoro stretto e lungo dove andava posata la forma di pane impastata.

Muddrica. parte morbida del pane.

Ncoddratura. punto di congiunzione tra i pani di gusto particolarmente gradevole.

Cueru. parte esterna del pane di consistenza crostosa.

Cinisa. composto di cenere e pezzi di carbone non ancora spenti.

Scarfaliettu. recipiente in rame rossa riempito con la cinisa calda con cui si preriscaldava lu tatalieri (e d'inverno anche il letto).

Ntursare. rapido calo di temperatura della massa, che aveva conseguenze negative sulla lievitazione; si avviava poggiando lu scarfaliettu sullu talieri.

Sfurnatura. fase in cui si estrae il pane cotto dal forno.

Cazzateddra. piccole porzioni di pane lievitato e schiacciato, di cottura veloce, di provenienza orientale, che spesso si dava ai bambini.

Piscialetta. pane della forma allungata, tagliato nel mezzo quasi a forma di seno, e talvolta stemperato con olio di oliva.

Pizzi. impasti di farina di grosso e crusca la cui cottura poteva avvenire anche a casa dentro la cinisa.

Puccia. impasto di farina di grosso e crusca, quindi di color scuro, ma anche bianco, farcito con olive nere.

Puddrica. impasto di farina di grosso e cruschello la cui cottura poteva avvenire anche a casa.

Ucca te furnu. apertura del forno fatta con piedritti e architrave in pietra leccese, dove era inserito anche il fumaio; la bocca veniva chiusa o meglio tamponata con un pesante pannello in ferro; accanto piccoli stipetti porta accessori per l'accensione del forno che consistevano in un barattolo per lo zolfo, fiammiferi di legno, una specie di cucchiaino di ferro, qualche volta mozziconi di cera.

Scuparu. arnese realizzato con rametti di ulivo innestati su una lunga asta di legno utilizzato per spazzare il forno dai residui della legna adoperata, in genere salmente e strame derivanti dalla potatura rispettivamente della vigna e degli oliveti.

Pilozza. unico blocco in pietra leccese che conteneva l'acqua per lu scuparu.

PANE VECCHIO FA BUON BRODO

Impariamo a non buttar via il pane avanzato; ecco alcune gustose ricette per utilizzarlo al meglio

BRUSCHETTA

Tagliate il pane a fette intere alte circa un dito e fatele abbrustolire fino a farle diventare croccanti e ben cotte esternamente ma morbide internamente. Ancora calde, strofinatele da una parte sola con l'aglio; salatele, pepatele e cospargetele con abbondante olio di oliva. mangiatele ancora calde e croccanti. Piatto antichissimo, una volta serviva a sfamare le famiglie più povere; adesso rappresenta un antipasto facile e veloce la cui bontà dipende esclusivamente dagli ingredienti utilizzati. Pane casalingo cotto a legna e olio nuovo, appena franto.

FRITTATA DI PANE

Togliete la crosta al pane, raccogliete la mollica in una ciotola e copritela di latte. In una fondina sbattete le uova, unite la mollica strizzata, il formaggio grattugiato, un po' di prezzemolo tritato, sale e pepe. Mescolate con cura fino a quando il pane si è ammorbidito. In una padella scaldate due cucchiaini d'olio e una noce di burro, versatevi il composto e fate dorare da entrambe le parti. Un sapore semplice, ma delicato.

Pala. attrezzo utilizzato per trasportare il pane all'interno del forno, costituito da una piastraforma di legno posta su una lunga asta.

Scigghiafuecu. arnese in ferro utilizzato per spargere il fuoco su tutto il piano di cottura.

Canigghia. parte più grossolana del grano che veniva selezionata utilizzando lu farnaru.

Farnaru. utensile utilizzato per selezionare la canigghia.

Mattira. attrezzo in legno utilizzato per poggiare i pani durante la fase della lievitazione.

Mattirabanca. come la *mattira* ma con l'aggiunta di una superficie apribile per poterla utilizzare come tavolo;

Sitella. utensile a trama sottile utilizzato per separare la farina te lu ressu.

Lianaru. utensile utilizzato per stendere la pasta.

Sporte. piccoli cesti per trasportare il pane

Canisciuni. grandi cesti usati per metter il pane appena sfornato.

Chiuti drra ucca te furnu. termine utilizzato per far smettere di inveire il proprio interlocutore.

Mo' te benedicu cu l'acqua te lu scuparu. ammonimento rivolto all'indirizzo di persone o ragazzi molto vivaci per invitarli alla calma.

Lu furnu è forte. frase che stava ad indicare che la temperatura del forno era molto alta.

Lu furnu spenta. per indicare la fase di progressiva diminuzione del calore del forno.

Nu mintere lu pane sutta l'andita sennò se 'mpigghia. frase usata per far evitare la bruciatura della parte più superficiale del pane da un lato se posto troppo vicino alla parte più bassa del forno.



DUEFFE

S.a.S

CARBURANTI "Agip"

strada Prov.le LECCE - ARNESANO

Mario Pensa



IMPIANTI PER PANIFICAZIONE - PIZZERIA - PASTICCERIA
Calimera (Le) - Via Europa

TR TeleRama

