

Serrara: 1° dicembre Festa Nazionale del Pane Tradizionale anche ad Ischia una piccola porzione di ricorrenza

Una giornata di degustazioni e eventi attorno al pane. Il panificio La Cocchia incontra nel suo laboratorio del Ciglio, per il secondo anno consecutivo, i bambini ed il corpo docenti della scuola dell'infanzia di Serrara. Con loro il preside Salvatore Mattera, l'assessore all'istruzione Betty Mattera e una nutrizionista.

Grano e acqua, storia e tradizione s'incontrano per dare forma alla bontà. Così si fa presto a dire pane quando le cose 1 Dicembre festa nazionale del pane tradizionale anche ad ischia una piccola porzione di ricorrenza. Lievitano e crescono in una inconfondibile fragranza fatta di soffice polpa e croccante scorza.

Profuma di pane, la "Valle del Ciglio" ai piedi del comune serrarese. E l'aroma di frumento che sa di antico, scende giù, portato dai canali, dalle gole, per raggiungere i golosi di tutte le età. A loro è dedicata la prima edizione della Festa del Pane Tradizionale: una giornata speciale che ha un calendario fitto di eventi e di cose buone, tutte svolte, per il momento, tra le calde mura accoglienti del laboratorio de "La Cocchia". Si fa presto a dire pane. È così legato al quotidiano, così ovvia la sua presenza sulla nostra tavola che non ci badiamo più di tanto. Al più commentiamo oziosamente che, come le stagioni, non è più quello di una volta. Ne sappiamo poco, quasi nulla. Eppure il pane, almeno per noi italiani, è ancora l'alimento principe, il simbolo stesso del cibo. Da sempre il pane non può e non deve mancare sulla tavola degli italiani e soprattutto degli ischitani, che da buoni meridionali non sanno rinunciare alla pasta ed in principal modo al tipico "paniello" casareccio. Grano, acqua e lievito: storia e tradizione s'incontrano per dare forma alla bontà e quasi come un miracolo le cose lievitano e crescono in una inconfondibile fragranza fatta di soffice polpa e croccante scorza.

L'interesse e la passione divengono poi il sale del successo riscosso dalla Festa di Serrara, che facendo da eco alla giornata Nazionale del pane, fissata dalle associazioni di categoria appunto per il 1° dicembre, ha registrato l'entusiastico interesse del pubblico per una manifestazione unica dalle nostre parti, che rimette al centro del gioco il vecchio pane, fra le tante sagre del companatico. Per giunta raggiungendo il secondo anno consecutivo d'incontri con un interesse ed una partecipazione pressoché intatti.

Un successo soprattutto di pubblico giovanile, con la grande partecipazione dei più piccoli: i bambini della scuola elementare locale che per l'occasione hanno vestito i panni dei fornai in erba e con tanto di divisa ufficiale hanno mosso i primi passi nel mondo della panificazione, istruendosi con la preziosa collaborazione del capo fornaio adulto, Ciro Iacono le basi ed i rudimenti dell'arte di fare il pane, così come lo facevano i nostri progenitori, le nostre nonne, le mamme, ... con un tocco di tecnologia in più, ovviamente.

Degustazioni, assaggi e merende sono stati intervallati dalle visite alle diverse zone destinate ai processi di lavorazione del prodotto, dall'impasto, alla lavorazione sino alla preparazione finale e poi alla cottura, e poi l'allegria della musica scandita dalle voci allegre dei tanti bambini i

giochi celati dietro all'insegnamento dell'arte di produrre e modellare per ottenere infine l'elemento essenziale della nostra alimentazione, il compagno inseparabile di ogni merenda, sua maestà "il pane".

Tanti ingredienti, dunque, per dare vita ad una festa contadina del terzo millennio, che, facendo tesoro del passato, 'semina i grani' di uno sviluppo possibile, dove la qualità della vita, e in questo caso del cibo, non è solo uno slogan. La festa non è infatti un'invenzione nata per caso ma la conferma di un lungo e attento lavoro di ricerca che ha consentito la creazione di una rete di collaborazioni, per il recupero delle antiche varietà di grano e indi di tradizioni, cercate in tante parti d'Italia e riportate nel territorio con l'obiettivo di restituire alla tavola sapori che si erano perduti.

La filiera del pane ha trovato una sede ideale qui sull'isola verde proprio in quel del comune pedemontano dove da anni la famiglia lacono, non solo artigiani ma artisti della panificazione, hanno dato il via alla riscoperta della tradizione, facendo da volano a chi a voluto reinterpretare il lavoro personale sulla scia da questi ultimi tracciata e chi ha inteso cominciarla traendo allo stesso modo uno spunto fondamentale. E il giovane gruppo di allievi della scuola locale è rientrata a pieno titolo nello staff del laboratorio ischitano del pane, che vanta capoluoghi illustri, con esposizione ed degustazioni di prodotti di forno che però non ha eguali. Così giovedì mattina si sono potuti assaggiare il pane, la pizza ed i tipi roccocò, rigorosamente, impastati, lavorati e cotti dai bambini. La festa è quindi il risultato di un lavoro corale, anche nell'organizzazione che vede il patrocinio, oltre che dell'Amministrazione Comunale di Serrara Fontana e i vari sponsor, dalla Schiano Bus che ha offerto il trasporto, della famiglia lacono che ha messo a disposizione i locali e le competenze e del circolo didattico Forio Serrara Fontana che entusiasticamente ha partecipato anche di una nutrizionista. Il pane, al Ciglio, come in tutta l'Isola Verde, non è solo una tradizione antica, è una cultura: fare il pane in casa è da sempre una consuetudine delle nostre campagne. Un tempo lo si cuoceva nel forno di casa oppure si faceva il contratto con i forni del paese e ogni famiglia faceva un segno sulle pagnotte per riconoscerle dalle altre. Al Ciglio la tradizione è proseguita grazie anche al lavoro fatto dagli lacono che hanno riscoperto le antiche ricette. Ad ogni pane, il suo companatico. Le degustazioni hanno consentito di conoscere i giusti abbinamenti tra il pane e i salumi, o i formaggi o le marmellate: un modo piacevole di educarci al gusto e alla qualità dei prodotti. Anche una festa piacevole e golosa può quindi parlare della cultura di un territorio: è questo che c'è dietro al profumo del pane.

E questo anche se si parla di pane sotto il profilo nutrizionale, con l'intervento di esimi studiosi e conoscenti del ramo consumeristico e nutrizionistico e della tradizione del pane, specie grazie alla panificazione con l'alvà, il lievito madre.

Un piccolo assaggio in attesa, magari, di un prossimo e più grande evento come di fatto è accaduto già lo scorso anno.