

Pane

UGO FOSCOLO
EPIGRAMMI

«Morde il **pane** e la man.
Sire, quel **pane** dallo a
chi ti vuol ben,
dallo al tuo cane».

PER IL VIAGGIO, IL BUCO COL PANE INTORNO

Sfamare il viandante. A Salemi Claudio Visentin ha visto la rinascita dell’antica tradizione del pane dei pellegrini, tondo con un buco per poter essere appeso alla cintura dei camminanti

di **Claudio Visentin**



Il disegno del pane. Fotografia di Vince Cammarata/Fosphoro del momento in cui con la farina si è disegnato il concept del pane del viaggiatore

Per lungo tempo Salemi ha vissuto con lo sguardo rivolto al passato, soprattutto a quel glorioso 14 maggio 1860, quando Giuseppe Garibaldi vi giunse alla testa della spedizione dei Mille, proclamandosi dittatore della Sicilia in nome di Vittorio Emanuele II. E così per un giorno la piccola Salemi fu niente meno che capitale della nuova Italia in gestazione. Ma già l'indomani i garibaldini erano andati incontro al loro destino nella vicina Calatafimi, dove vinsero una prima, coraggiosa, confusa battaglia contro superiori forze borboniche e presero poi la via di Palermo. Salemi tornò alla sua sonnolenta vita quotidiana, quasi chiedendosi se quel turbinio di camicie rosse fosse stato realtà o sogno.

Passò un secolo e nel 1968 il centro storico fu gravemente danneggiato in occasione del terremoto del Belice; la ricostruzione fu lenta, faticosa e quarant'anni dopo diversi edifici erano ancora pericolanti. Ma nessuno se ne preoccupava più di tanto perché nel 2008 un nuovo Garibaldi venuto dal nord era al centro della scena pubblica. Infatti quell'anno la lista guidata da Vittorio Sgarbi aveva vinto le elezioni comunali e la popolarità mediatica del critico d'arte, sindaco improvvisato, gettò nuova luce sulla cittadina, specie quando chiamò al suo fianco il fotografo Oliviero Toscani, nominato assessore alla creatività. L'ambizioso progetto di Sgarbi e Toscani era trasformare Salemi in un polo culturale internazionale a costo zero, dandole una nuova visibilità mediatica.

Nel 2009 ero là con un corso estivo della Scuola del Viaggio e fui testimone di tutte queste vicende.

In quei giorni tutto sembrava possibile. Si discuteva seriamente di trasferire a Salemi la grande collezione Kim's Video di New York (non voglio sapere a che punto si sia incagliato quel progetto). Destò

ALLA RICETTA BASE SONO STATI AGGIUNTI I SEMI DI SESAMO E I POMODORI SECCHI PER DARGLI UN SAPORE GUSTOSO

enorme interesse anche la proposta di vendere case a un euro, tanto che parecchi stranieri si precipitarono increduli in Sicilia. Un'idea geniale, va detto, che fu poi ripresa e realizzata in altri comuni dell'isola.

Presto il “rinascimento” di Salemi si spense tra attacchi personali, inchieste giudiziarie, dimis-

LA RICETTA

Ingredienti per 1 kg di pane
-1 kg di farina di grano duro
-10 g di sale
-200 g di lievito madre (oppure 5 g di lievito di birra)
-Almeno 50 g di pomodori secchi teneri (si consiglia il pomodoro corleonese tagliato a metà e lasciato seccare al sole)
-1/2 litro di acqua circa
-semi di sesamo

Preparazione
Impastare gli ingredienti come d'abitudine nel preparare il pane. Verso la fine aggiungere i pomodori tagliati a pezzettini (di ca. 2 cm). Realizzare due pagnotte di 1/2 kg ciascuna,

sioni. Ma già in quell'estate del 2009, in mezzo a tutte queste novità scintillanti, mi ero distratto seguendo una storia d'altri tempi. L'amica Nina mi presentò Salvatore Russo, il proprietario dell'Antico forno di via San Leonardo. Salvatore preparava il pane fresco con un lievito madre (lo *sponso*) vecchio di 180 anni; che ci fosse in giro Garibaldi o Sgarbi, bisognava ricordarsi di metterne da parte un poco per il giorno dopo. Del resto Salemi è anche la città del pane, celebrato ogni anno il 19 marzo nella festa di San Giuseppe. Mi ricordai che ne *Il signore degli anelli* gli elfi di Lórien si nutrono del «pan di via» (*lembas*); un boccone è sufficiente per sostenere un viaggiatore per l'intera giornata e, oltre a nutrire il corpo, offre conforto e speranza allo spirito nei momenti più oscuri del cammino. Il pane degli elfi riprende forse antiche tradizioni di un «pane

da viaggio», secco, compatto e poco lievitato, cotto due volte per eliminare l'umidità e conservarsi a lungo. Era il pane dei pellegrini, dei mercanti, dei soldati e dei marinai.

Fu subito evidente che anche noi avremmo dovuto fare qualcosa di simile, adattando l'idea originaria alla tradizione dei maestri panificatori di Salemi. Con l'aiuto di Salvatore rinacque così il “pane da viaggio”, tondo, con l'innovazione di un buco per poter essere appeso alla cintura del viandante e sbocconcettato strada facendo. Salvatore si ricordò di un antico pane dei pescatori; grazie a un procedimento particolare di panificazione e di cottura, il pane formava una crosta croccante che manteneva all'interno per lungo tempo una mollica morbida e fresca. A questa ricetta base aggiungemmo i semi di sesamo e i pomodori secchi del territorio, per dargli un sapore gustoso, anche se mangiato da solo. E così nel cuore della notte scaldammo il vecchio forno di pietra con legna di ulivo e di vite, la migliore. Quando i mattoni cominciarono a diventare bianchi per il calore sino all'alto del forno (*cielo*), togliemmo le braci e informammo l'impasto, mentre il calore declinava gradualmente cuocendo le pagnotte.

Il “pane del viaggiatore” era buonissimo ed è il mio ricordo più vivo di quell'estate passata alla storia per tutt'altre ragioni. In quel lontano 2009 non sapevo ancora che l'avrei mangiato un'altra volta soltanto in questa mia vita, molti anni dopo, con Claudio, Carla e Marta, tra i boschi incantati del Casentino, nella grande cucina di Molin di Bucchio, il primo mulino lungo l'Arno bambino, ancora ignaro di Ponte Vecchio e del mare. Ma questa è un'altra storia.