

sveglia all'alba

L'ha mann't Rosanna "Beauxyeux"

lunedì 14 gennaio 2008

Ultimo aggiornamento martedì 22 gennaio 2008

Il buio pesto non deve trarre in inganno; nella nostra cameretta noi bambini ancora dormiamo, ma la nonna è già in piedi, lavata e vestita, e accesa la luce, solleva le coperte dall'impasto.

La sera prima le siamo stati tutti attorno, mentre lei si accingeva a preparare la farina e tutto il necessario per fare il pane: 'a farin; 'u lueete, l'acque, 'u sel

Fa il monticello e versa l'acqua, in cui ha fatto sciogliere il sale. Poi, con le mani abili e veloci, comincia a raccogliere tutto intorno, partendo dall'esterno verso l'interno, e impasta.

Aggiunge la pasta madre, che è rimasta al fresco dall'ultima volta in cui ha preparato il pane. Mi ha spiegato che, per avere un ottimo pane, bisogna ogni volta lasciare un po' di pasta a lievitare nel bel recipiente di terracotta, chiuso e al fresco. Così i follettini del lievito passeranno veloci e con un po' di magia lo faranno crescere e diventare spugnoso. Che odore inconfondibile ha quella pasta umida e biancastra, che prende dal recipiente. E' pungente, quasi acido, ma un acido che sa di buono.

Sempre lavorando velocemente ed energicamente, la nonna forma una bella montagnola. La farina era tanta. Deve fare il pane per tutta la settimana. Poi, adesso che ci siamo noi, i suoi nipotini venuti dal nord per passare le vacanze in questa campagna assolata, ha deciso di fare qualche focaccia in più.

Ed è per questo che non ho dormito... Mi alzo, attenta a non far svegliare la mia sorellina, che dorme abbracciata a me. Di soppiatto vado nella camera dove la nonna ha già iniziato a lavorare l'impasto. Cick e ciack, cick e ciack, cick e ciack. La nonna bagna le mani nell'acqua e affonda i pugni nell'impasto morbido, e le mani vengono risucchiate giù. Ma subito dopo riafforano. La lotta con l'impasto la vincono sempre loro; sono le mani forti della nonna che modellano la pasta, che prende vita. Io guardo tutto affascinata... Anch'io, penso, voglio impastare

«Nonna...voglio provare... ti prego dammi un po' di pasta...»

E la nonna, mai sprecona, mi guarda con la coda degli occhi che le spuntano dal fazzoletto che, messo sulla testa, le trattiene i capelli.

«Te ne do un po'.... così ti fai la focaccina....», e mi sorride.

Corro a lavare le mani e poi, con tanto di fazzoletto sulla testa anch'io, mi approprio del pezzetto di pasta che la nonna mi passa e comincio a imitarla.

Cick e ciack, cick e ciack, le mani vanno bagnate spesso, se no diventano una cosa sola con l'impasto.... Alla fine è già giorno.

Il sole è sorto tra canti di galli in lontananza e abbaiare di cani, nel silenzio incredibile di un posto sperduto della campagna laertina.

Le panelle riposano coperte. Il nonno ha già acceso il forno con le fascine e non appena il fuoco tende a scemare arriva il momento dell'infornata delle focacce.

Che squisitezza ci aspetta

Ma io avrò la mia, preparata con le mie manine, che saprà d'olio spremuto a freddo, pomodori rossi di sole, farina macinata da poco e tanto tanto amore.