

Semola di grano duro, sale, acqua e lievito madre originato da farina e polpa di frutta matura. Questi gli ingredienti di un pane che affonda le sue radici in tempi lontani e che riesce ad accontentare chi ama la croccantezza della crosta, chi predilige la mollica e chi preferisce l'equilibrio tra le due, semplicemente attraverso tre forme particolari

Il pane dei Sassi

FILIPPO RADOGNA

Tra le colline del Materano, nel mese di giugno le distese di frumento maturo dominano il paesaggio. È da questo peculiare grano duro, germinato e cresciuto su terreni argillosi in un ambiente con media piovosità, che si ricava la semola utilizzata per ottenere il Pane di Matera a indicazione geografica protetta (igp). Come previsto dal disciplinare di produzione sono le vecchie varietà locali – Senatore Cappelli, Du-

ro Lucano, Capeiti e Appulo – coltivate nel territorio provinciale, la base indispensabile (le semole di tali varietà devono essere presenti almeno per il 20%) per realizzare questo tipico e gustoso alimento contadino.

Croccantezza della crosta con un odore di bruciato, odore e sapore acidi, mollica compatta dal colore giallo paglierino, porosa e molto difforme, sono alcune delle caratteristiche di questo pane che colpiscono. Ma anche l'aspetto desta grande attenzione e curiosità soprattutto da parte dei turisti e dei forestieri che lo





L'immagine del seminatore in apertura è tratta dall'opera pittorica «Le stagioni del grano» di Guido Spera (Tito - PZ 1886 - Bari 1956), eclettico artista che visse lungamente a Matera

Panorama degli Antichi Rioni Sassi di Matera, patrimonio Unesco dal 1993

vedono per la prima volta, tanto che alcuni lo definiscono «pane-panettone».

La singolare lavorazione a mano, tramandata nei secoli dai maestri fornai, conferisce a questo prodotto tre forme particolari: il pezzo alto con i tagli, per chi ama il giusto compromesso tra crosta e mollica; il pezzo alto, liscio, senza tagli per coloro che desiderano un pane nel quale abbondi la mollica; il pane a cornetto, fornito di una spessa crosta e prediletto dagli amatori del gusto croccante. La pezzatura varia tra 1 e 2 chilogrammi. Tutto ha inizio con la preparazione del lievito madre o lievito naturale ottenuto con farina e polpa di frutta fresca matura stagionale, macerata in acqua, che conferisce al pane un profumo differente secondo le stagioni e la frutta utilizzata. Il tutto è posto in cilindri di iuta per circa 10 ore nell'attesa che raddoppi di volume. Successivamente si aggiungono altra farina e acqua ripetendo i rinnovi con semola e acqua sino all'ottenimento di un impasto che lieviterà in 3-4 ore.



Forma di pane alto di Matera. Il pezzo alto, liscio, senza tagli è per coloro che desiderano un pane nel quale abbondi la mollica

Così nasce il Pane di Matera igp: semola di grano duro, lievito madre, sale e acqua per l'impasto che viene lavorato nell'impastatrice per circa trenta minuti, dove rimane successivamente per un'altra mezz'ora coperto con teli in cotone o lana. In seguito le forme, modellate manualmente, sono lasciate a riposare per altri 25-35 minuti su tavole in legno coperte con un telo in cotone. Conclusa la lievitazione, finalmente la cottura in forni a legna, utilizzando quercia o olivo, oppure in forni a gas. Il tempo della cottura varia in base alla pezzatura: per quella da 1 chilogrammo nei forni a legna è di 2 ore, mentre è di un'ora e mezza in quelli alimentati a gas. Il pane ottenuto con questa procedura ha una conservabilità media di 6 giorni.

L'ottenimento dell'indicazione geografica protetta per il Pane di Matera è recente (è stato pubblicato sulla *Gazzetta europea* del 22 febbraio 2008, mentre il disciplinare di produzione sulla *Gazzetta europea* del 9 giugno 2007). Ora si tratta di incrementarne le quantità prodotte e il mercato.



Vasca con la massa a riposo



Lavorazione manuale della massa



Preparazione delle preforme



Marchio di commercializzazione del Pane di Matera igp. Sullo sfondo si riconosce l'antico campanile della Cattedrale

Pane cosiddetto a «cornetto»: fornito di una spessa crosta e prediletto da chi ama un gusto croccante



UN PANE DA FAR «LIEVITARE»

«Abbiamo intenzione di realizzare, con la collaborazione del Comune di Matera, la sede del Consorzio dei panificatori nei Rioni Sassi in quanto massimo simbolo della civiltà contadina» racconta Massimo Cifarelli, presidente dell'Associazione per la promozione e la valorizzazione del Pane di Matera, istituita nel 2000.

Va ricordato che i Rioni Sassi, l'antica città costituita da un groviglio di case realizzate in tufo o scavate nella roccia, dal 1993 sono patrimonio mondiale dell'Unesco e ambita meta turistica. Ed è proprio negli Antichi Rioni che Antonio Cifarelli, nonno del giovane presidente, lavorò come fornaio sino alla seconda metà degli anni 40. Poi «salì» a costruirsi il panificio al cosiddetto piano, ossia nella città nuova dove, a seguito della legge di sfollamento del 1952, furono trasferiti gli abitanti dei Sassi.

Massimo Cifarelli ha seguito le orme del nonno Antonio e del papà Giovanni. Ha 29 anni e dopo il conseguimento del diploma di ragioneria ha deciso di lavorare nell'attività di famiglia. Al contempo si è impegnato con altri giovani panificatori e con l'aiuto delle istituzioni pubbliche, in particolare dell'Alsia (Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura), a far ottenere il marchio di qualità al Pane di Matera.

«Attualmente – afferma – pronti a utilizzare il marchio di tutela siamo solo in sei panificatori. Complessivamente produciamo una quantità di Pane igp di 50 quintali settimanali che intendiamo progressivamente aumentare. Abbiamo in programma – continua – di costituirci in Consorzio e promuovere il pane in mercati di nicchia: pensiamo alle cosiddette “botteghe del gusto”. Ad oggi abbiamo qualche contatto a Milano, Varese, Bologna, Roma».

Tra i progetti vi è anche quello di agganciare il prodotto pa-



Massimo Cifarelli, giovane presidente dell'Associazione per la promozione e la valorizzazione del pane di Matera



Associazione per la promozione e la valorizzazione del Pane di Matera

Via XX Settembre, 25 - 75100 Matera - Tel. 0835.385630 - Fax 0835.383099

Presidente: Massimo Cifarelli - **Vicepresidente:** Patrizia Perrone

Le aziende aderenti

Antico forno a legna di Perrone Lucia e C. snc - Via S. Stefano, 37 - Matera - Tel. 0835.334138

Panfornaio di Cancelliere e Guidotti snc - Via Appia - Miglionico (MT) - Tel. 0835.559077

Panificio Cifarelli srl - Via Istria, 17 - Matera - Tel. 0835.385630

Panificio F.lli Ettore e Tommaso De Palo snc - Via L. Protospata, 42 - Matera - Tel. 0835.335541

Panificio Perrone Gennaro snc - Via Nazionale, 50 - Matera - Tel. 0835.385656

Panificio S. Giacomo snc - Via La Martella, 35 - Matera - Tel. 0835.262219



Lavorazione per dare al pane la forma finale voluta

ne, al vino Matera doc e all'olio extravergine d'oliva dell'area materana per proporre in Italia e all'estero un paniere di prodotti di qualità.

«Intendiamo seguire tale percorso – conferma Cifarelli – con il Consorzio del vino Matera doc che già ha contatti con i ristoratori lucani all'estero. Infine, dopo la recente positiva partecipazione all'Euro Med Food 2008 di Foggia, stiamo pensando ad azioni di marketing da svolgere sempre con la Camera di commercio di Matera e con l'Alsia grazie alla quale, va evidenziato, è stato elaborato il disciplinare di produzione per l'ottenimento dell'igp per il nostro pane».

Altra idea dell'Associazione è di raccordarsi con gli agricoltori materani per realizzare un progetto teso al pieno utilizzo e alla riscoperta delle antiche varietà autoctone di grano duro.

CEREALICOLTURA DI QUALITÀ

Nel territorio materano sin dall'antichità si sono coltivati i cereali. Lo si apprende dagli studi archeologici svolti a Metaponto dall'équipe coordinata da Joseph C. Carter dell'Università di Austin del Texas dai quali è emerso che nel periodo arcaico i cereali rappresentavano la principale coltura. Nell'area materana, per oltre un millennio fino alla Riforma Agraria degli anni 50 del secolo scorso è esistito un sistema di tipo feudale con latifondi e la conseguente presenza di un'agricoltura estensiva. E basta guardare il paesaggio, gli insediamenti rurali e le antiche masserie fortificate dell'agro di Matera, spesso sorte sui vecchi «jazzi» ossia i grandi ovili rupestri, per comprendere l'importanza che qui ha avuto la cerealicoltura.

Vi è da aggiungere che in quest'area per le particolari caratteristiche di terreno e clima il frumento, specie quello duro, ha da sempre trovato le migliori condizioni di coltivazione. Da qui la centralità che hanno avuto il pane e la pasta nella realtà socio-economica materana. L'eminente studioso di granicoltura Vincenzo Valicenti, che fu capo dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Matera tra la fine degli anni 50 e gli anni 60, riferiva sull'idoneo clima nelle campagne materane e sulle peculiarità dei terreni, che essendo argillosi, con esigue quantità di calcio e abbondanti quantità di potassio, conferivano alla qualità del grano prodotto una «conclamata superiorità». Di questo la popolazione materana, in buona parte dedita all'agricoltura sino agli anni 60, ha saputo fare buon uso.

«Dal culto e dalle antiche tradizioni della qualità del pane – conferma il saggista Giovanni Caserta, che da profondo conoscitore delle tradizioni popolari ha collaborato all'elaborazione del disciplinare di produzione del Pane igp di Matera – i materani non si sono mai distaccati anche dopo gli anni del boom economico quando sono migliorate le condizioni di vita ed è stato possibile permettersi di diversificare la dieta alimentare con altri alimenti».

Da antichi libri e documenti emerge come, per via dell'eccellente grano pro-



Tradizionalmente il Pane di Matera igp si cuoce nel forno a legna



La cottura dei pani da un chilo nel forno a legna è di circa due ore

dotto, la città di Matera nel Cinquecento fosse importante nei commerci e nel secolo XVII – come risulta da un manoscritto del letterato Tommaso Stigliani – rifornisse tutto il Regno. Nella seconda parte del 1800 dei circa 50.000 quintali di grano prodotti una metà era esportata, e in città erano presenti 16 mulini. Nel secolo scorso grazie all'innovazione nel settore vi è stato un notevole incremento produttivo.



Nel 1932 durante la cosiddetta «Battaglia del grano» la produzione raggiunse circa 1 milione di quintali con una esportazione di 600.000 quintali. In tale periodo un contributo notevole fu dato alla selezione dei frumenti e la pregiata varietà Cappelli ebbe un forte impulso. L'industria molitoria fu fiorente tanto che nel 1960 a Matera erano attivi ben sei pastifici. Per quanto riguarda, invece, i forni, tutti a legna, negli antichi Rioni Sassi, dove abitava la quasi totalità della popolazione materana, negli anni 50 se ne contavano una quindicina.

Anche successivamente la coltura del frumento ha mantenuto un posto basilare non solo nel Materano, ma anche in tutta la regione. Si pensi che la Basilicata con i suoi quasi 163.000 ettari di grano duro nella campagna 2007-2008 risulta la terza regione in Italia per superfici investite.

L'ANTICO RITO DELLA PANIFICAZIONE

Il tradizionale pane «fatto in casa» ha resistito tra le massaie materane all'incirca sino al 1980. Unico e affascinante era il consueto settimanale processo di panificazione nelle case-grotte dei Sassi di Matera. In serata, utilizzando della pasta messa da parte dalla precedente panificazione, si preparava l'impasto con farina e acqua tiepida. L'insieme era posto in un contenitore di argilla e fatto fermentare tutta la notte. La mattina dopo la massaia procedeva al lavoro di vero e proprio impasto che, se la famiglia era numerosa, poteva raggiungere i 15 chilogrammi. La lavorazione avveniva sopra un asse in legno, aggiungendo altra farina, acqua e sale, premendo a pugni chiusi sulla pasta e manipolando per circa un'ora. La pasta lavorata era posta a lievitare per 2-3 ore sotto una coperta di lana sul letto matrimoniale. La massa era divisa in pezzi che variavano dai 3 ai 5 chili. Giungeva, poi, a prelevarli il fornaio. La cottura avveniva nei forni scavati nella roccia con legna di macchia mediterranea che forniva un particolare profumo al pane. Ognuno riconosceva il proprio pane in quanto marchiato con un timbro di legno duro che riportava le iniziali del capofamiglia.



Esemplari di timbro di legno con cui, nel passato, si marcava il pane per riconoscere le proprie pagnotte portate al forno per la cottura

Il pane era fondamento dell'alimentazione, in special modo nei tempi in cui vi era molta miseria, e non andava assolutamente buttato via. Ecco che il suo riutilizzo ha dato origine a un piatto della tradizione, la «Cialledda», una sorta di minestra a base di pane raffermo. Si prepara con acqua calda o fredda, a seconda che sia inverno o estate, oltreché olio extravergine di oliva, pomodori, aglio, cipolla, sale, origano e, a piacere, altre verdure del luogo. Era un piatto comune in passato sia tra le famiglie dei Sassi, sia tra i braccianti e i salariati che tornavano due volte al mese dalle campagne per fare provviste, soprattutto di pane che quando si induriva veniva utilizzato, appunto, per la preparazione di questa «minestra di pane».

Dallo scorso marzo Matera è entrata ufficialmente a far parte dell'Associazione nazionale «Città del Pane». Il sodalizio ha sede ad Altopascio, in provincia di Lucca, e annovera tra i soci i maggiori centri italiani dove si produce pane pregiato con peculiarità legate al territorio (www.cittadelpane.it). Tra le funzioni dell'Associazione vi sono la tutela e la valorizzazione della qualità del pane e delle risorse storiche ad esso legate, il coordinamento di manifestazioni promozionali e la produzione di materiale di documentazione e promozione. A sostenere l'adesione, l'Amministrazione comunale materana guidata da Emilio Nicola Buccico.

MATERA «CITTÀ DEL PANE»

Dallo scorso marzo Matera è entrata ufficialmente a far parte dell'Associazione nazionale «Città del Pane». Il sodalizio ha sede ad Altopascio, in provincia di Lucca, e annovera tra i soci i maggiori centri italiani dove si produce pane pregiato con peculiarità legate al territorio (www.cittadelpane.it). Tra le funzioni dell'Associazione vi sono la tutela e la valorizzazione della qualità del pane e delle risorse storiche ad esso legate, il coordinamento di manifestazioni promozionali e la produzione di materiale di documentazione e promozione. A sostenere l'adesione, l'Amministrazione comunale materana guidata da Emilio Nicola Buccico.

IL PANE, IL GRANO E I POETI

Scrittori e poeti hanno ampiamente rappresentato riti e costumi del mondo agro-pastorale. Nelle opere di vari autori il grano e il pane sono elementi che si fondono divenendo simbolo del territorio. Quale esempio di tale sentito connubio, riportiamo uno stralcio della raffinata poesia «Lucania» di Mario Truffelli, oggi massimo esponente dell'arte poetica lucana: «[...] Da noi il mondo è lontano, ma c'è odore di terra e di gaggia e il pane ha il sapore del grano» (da «Paese giorno e notte», 1959).

Filippo Radogna

L'autore ringrazia per la disponibilità e la collaborazione il prof. Giovanni Caserta e il dr. Salvatore Infantino, già responsabile della Divulgazione agricola dell'Alsia.