

IL PANE.

Mio nonno faceva il fornaio, mio padre faceva il fornaio ed io da un po' di anni faccio il pane nel forno a legna del mio agriturismo.

Forse mi sto montando la testa, forse finirò per credermi un buon fornaio, ma io credetemi non ho colpa, sono le persone che frequentano il nostro agriturismo che mi fanno i complimenti.

Ma il motivo della bontà del mio pane non è soltanto perché segue la tradizione di famiglia riguardo alla preparazione e la cottura, ma soprattutto perché il modo di gustare la tavola oggi tende a declassarlo quale alimento principale. Oggi il pane non è alimento essenziale per la nostra dieta e tutt'al più lo si può mangiare, purché a piccole dosi, come accompagnamento di cibi ben più appetitosi. Inoltre il suo sapore non deve mascherare il gusto dei più "nobili" cibi. Con questa evoluzione gastronomica ha finito per perdere parte della sua sacralità e gran parte della sua naturale bontà. I tempi di lievitazione, i processi chimici, l'industrializzazione, hanno fatto il resto.

Ma torniamo ai nostri avventori dell'agriturismo, perché dicono che il mio pane è buono? Un po' perché vedono come lo preparo, sentono anche il profumo quando è cotto ma soprattutto perché io ripeto loro quello che diceva a me mio padre: "il pane bisogna masticarlo bene, tenerlo in bocca tanto tempo per sentire il sapore vero del suo antico valore vitale" (ma per farlo bisognerebbe aver la loro fame). Solo così si può capire se quello che stiamo mangiando è un buon pane. Non è un caso che i sommelier di olio di oliva lo usano (quello buono) per definire la bontà dell'olio stesso. Credo che i due sapori si esaltino a vicenda attraverso la masticazione.