CRESCENTE @ Teatro di Rifredi: il pane è un dono

scritto da Alice Capozza | 23/03/2022

*Si compie nel foyer del **Teatro di Rifredi** l'antico rito di impastare il pane: **CRESCENTE** il laboratorio condotto da **Tindaro Granata**. Quanto basta di farina, acqua e lievito madre; una dose di chiacchiere, qualche segreto e ciuffi di storie dei partecipanti. Questa la ricetta di un **inaspettato ed emozionante impasto** donato al pubblico, che si è portato a casa il proprio panetto da cuocere nel forno e gustare la mattina dopo.*

Il pane: cibo e segno

Tindaro Granata

Il pane è uno dei più antichi alimenti dell'uomo, con una **tradizione millenaria**, ricco di significati e valenze culturali, ben oltre il solo ruolo nutrizionale; si è trasformato per tecniche, ingredienti, forme e usi nel lungo viaggio che si tramanda fino ai nostri giorni. Acqua e farina mischiati, lasciati riposare, lievitare e crescere, ingredienti semplici carichi di **memorie e simboli**: non solo nutrimento del corpo, ma anche dell'anima. Il pane è citato nelle parole del Vangelo (*non in pane solo vivet homo,* non di solo pane vive l'uomo); è presente nella tradizione religiosa ebraica e in quella musulmana come simbolo di ospitalità e gioia; fa parte della liturgia sacra della comunione cristiana dove il pane è condiviso in segno di **fratellanza**. Il pane ci riguarda tutti perché è al tempo stesso **cibo e segno, materia e spirito**.

Crescente: i cicli antichi

I popoli hanno combattuto la fame grazie al pane, inserendo la panificazione nei cicli delle stagioni, tra le raccolte e le colture della vita contadina. Elemento portante degli **arcaici riti** del ciclo della vita (nascita, iniziazione, morte), delle stagioni (semina, coltivazione, raccolta) ed infine dell'arte (viaggio, creazione, frustrazione, successo). Ovunque la sua produzione, preparazione e consumo sono accompagnati da gesti, preghiere, formule e riti di propiziazione e ringraziamento, presente nelle feste e cerimonie con valenze magiche e simboliche, tanto da divenire offerta votiva, dono e

talismano.

Il ruolo del pane nella pandemia

Quando la **pandemia** ci ha costretti tutti in casa riportandoci ai **ritmi lenti** della noia e della solitudine, il pane è diventato uno strumento di riscatto, di impegno del quotidiano, svelando anche ai più urbani cittadini delle grandi città, il suo potente valore simbolico. Scambi di ricette, condivisioni di foto, forni accesi, sfide, dedizione ed arte. Un **consumo comunitario**, seppur mediato dalla moderna tecnologia, un pasto condiviso, occasione di scambio e affermazione della propria identità e cultura. Non possiamo dimenticare gli scaffali vuoti alla ricerca di lieviti e farine particolari, i post di cuochi affermati o di neo casalinghi coi lievitati del giorno, con le vaschette coperte dagli stracci di casa, con le teglie infornate.

Crescente, il rito del pane

Crescente: il laboratorio di Tindaro Granata

Tindaro Granata, che avevamo visto poco prima del lockdown proprio al Teatro di Rifredi con La Locandiera, ha fatto della propria esperienza di panificazione **un dono** da scambiare col prossimo: dapprima ospitando a casa gruppi di amici per celebrare insieme il rito del pane con il suo lievito madre, a cui ha dato anche un nome, *Sophia Loren*; per poi diventare un vero e proprio **laboratorio** per ragazzi, bambini e adulti, che, come nella **tradizione dei forni di comunità** dei piccoli centri rurali, diventa occasione di scambio reciproco di segreti e aneddoti, confessioni e racconti della propria **memoria personale e collettiva**.

L’esperto casalingo Tindaro Granata fa arte

L’*esperto-casalingo* Tindaro, come si è autodefinito, col suo grembiule – ricamato a mano da una sua ammiratrice di Cremona – ha riunito intorno ad un tavolo da lavoro nel foyer del Teatro di Rifredi, un gruppo di persone, diverse per età, esperienze e vita, per condividere attraverso il lavoro manuale il complesso simbolismo del pane. Tindaro svela segreti e curiosità della panificazione: dalla gestione del lievito fino alla cottura e conservazione, con la capacità narrativa di un **cantastorie** d’altri tempi. Conduce il gruppo con quel pizzico di **allegria e gratitudine** verso il mondo che lo

caratterizza, vincendo il senso di fastidiosa apatia che ci ha avvolto in questi ultimi anni. Risveglia il bisogno di socialità e condivisione che è dell'essere umano.

I temi del laboratorio oltre il pane

Anche se non nominati direttamente gli elementi simbolici dell'arte, come **trasformazione dalla *materia* al *creato***, entrano insieme alla farina nell'impasto. Le mani e i cuori dei partecipanti diventano un tutt'uno collettivo. Tindaro Granata ci invita a fare affidamento ai nostri **sensi primordiali** per giudicare con le mani nude l'impasto e valutare ad occhio le proporzioni. Ci fa annusare l'acidità del lievito, elemento vivo da nutrire di farina, da annaffiare di acqua stillata goccia a goccia, da allattare come un figlio. Il pane simbolo di **fecondità** umana e fertilità della terra è nutrimento e crescita, ed insieme progenie, carica di aspettative. Con dolcezza Tindaro ci accompagna nell'immergere le mani nelle ciotole senza cedere alla **frustrazione** di un composto troppo appiccicoso e molle o troppo duro. Ci guida **tra tecnica e narrazione**: autolisi di farina e acqua, incordatura del glutine, cicli di laminazione, alveolatura, pirlatura… I partecipanti attorno ai pianali per stendere l'impasto si scambiano opinioni, dubbi, consigli, domande come in una grande cucina, dimenticandosi di essere in un teatro.

Foyer del Teatro di Rifredi

La condivisione: i racconti dei partecipanti

Ogni persona ha un mondo dentro di sé, ogni persona è un romanzo: *Maurizio, Cinzia, Nicola, Roberta, Veronica, Margherita, Francesca, Elena, Isabella, Elisabetta, Daniela, Artemisia, Alessia, Claudia, Stefania* a turno, tra un impasto e un assaggio, raccontano il proprio legame con **l'archetipo del pane**. In modo informale, come in un circolo di vecchi amici, ognuno dimostra la capacità innata della propria narrazione. Qualcuno legge un testo scritto, qualcun altro parla a braccio; c'è chi recita una poesia o cita un libro, chi parla dei propri nonni, delle merende, delle strade dell'infanzia. Sentiamo nelle parole di ciascuno l'odore del pane appena sfornato, il sapore delle radici; vediamo la grande casa sul lago o la cascina di campagna – dove oggi si è ormai estesa

la città; sentiamo il gusto *ribollita* e della *fettunta con l'olio bono,* il pane, vino e zucchero e il apne e cipolla; sentiamo croccare sotto i denti il sale grosso della schiacciata; scopriamo la forma intrecciata del *challah* il pane ebraico.

Il pane è un dono

Ascoltiamo **incuriositi e commossi** le storie di tutti: la rosetta al prosciutto cotto della nonna che scioglie i rospi della paura in gola; il pane dell'indipendenza che fin da piccola ti guida per le strade del mondo; il *pane e coraggio* di una madre, simbolo del riscatto dalla fame e dalla povertà di affetti; viaggiamo per le vie di Trapani, per i paesini della Puglia, per le strade di Firenze e tanti altri luoghi, sapori, odori, sentimenti. Il **pane è un dono** che questo gruppo ha fatto a ciascuno dei partecipanti, sciogliendo delicatamente il desiderio di socialità che era stato congelato: l'impasto antico ha funzionato, il pane è sfornato.

Visto il 20 marzo 2022

CRESCENTE Il rito del pane

Labortorio a cura di **Tindaro Granata**
Con Maurizio, Cinzia, Nicola, Roberta, Veronica, Margherita, Francesca, Elena, Isabella, Elisabetta, Daniela, Artemisia, Alessia, Claudia, Stefania.
Teatro di Rifredi, Firenze