

DESTINO DI UN PANETTIERE

di Beatrice Sanalidro

Cascina Macondo – Scritturalia, domenica 12 febbraio 2006

Nell'al di là - gli raccontavano da piccolo - pensiero e azione si sposano, diventano tutt'uno e subito fanno un figlio.

- Armando, a impastare, presto!-

Poco tempo per le storie.

Nell'al di qua lo aveva praticato per tutta la vita, fin da piccolo, il mestiere di panettiere.

Il padre lo svegliava di notte sfiorandogli la spalla.

Una vita a lavorare di notte.

Per le buie strade di pietra solo i loro passi risonavano e, nella bottega, le canzoni trasmesse dalla radio.

La radio, come le stelle, di notte era sempre accesa.

- Per dare brio all'impasto. - diceva suo padre.

Mai aveva fatto l'amore, di notte.

Così, per una vita.

I biscotti coi fichi secchi quella notte profumavano ancora più del solito.

Quella notte, osservando il respiro delle pagnottelle che con un colpo da maestro aveva passato dalla pala nel forno, si era augurato che restassero in apnea.

Egli stesso aveva giocato a trattenere il fiato, per invogliarle ad imitarlo..

- Imprinting - diceva.

Tanto lo aveva trattenuto, il fiato, che gli era sembrato di poterne fare a meno.

Quante volte gli era successo, durante i sogni di giorno, di volare senza respiro!

- Allunga la pasta, accompagnala da una mano all'altra e poi passala attorno alle ginocchia ed alla pancia e fascia bocca e testa affinché la materia si impregni di ossigeno e buio e stelle. -

Fuori campo la voce.

L'impasto, ora, lo ricopriva da capo a piedi, come fasce di tela al profumo di unguenti di pane.

- Sempre più saldamente le strisce di impasto aderiscono alla mia pelle.

Minuscoli semi di papavero ricoprono le mani, cumino e semi di girasole.

Lievito, cresco, mi espando!

Ma cosa sto dicendo!

In basso vedo il mio forno acceso e catasta di ceppi di ulivo.

Non solo canzoni ora sento, ma anche una donna che grida il mio nome.

La pizza è già unta e l'olio si è raccolto nei buchi lasciati dal mio indice.

Le mie mani...larghe...

Diversa è ora la forza delle mie mani esperte...non la riconosco!

Farina, farina, attaccata alla pelle, bianche le ciglia...

E' là, la farina, nella stella d'argento insieme all'acqua di fonte...che dico?!

Sragiono!

Vedo nell'angolo in fondo alla stanza sacchi di grano.

Non devo spostarmi per prenderli...sono già qui, vicino a me, è sufficiente il pensiero.

Sono io stesso grano; l'impasto è pronto; il pane: cotto!
Filoni, michette, biscotti all'avena: desiderio appagato!
Deliro: forse sto uscendo dal solco.. –
Nell'al di là, - gli raccontavano da piccolo - pensiero e azione si sposano,
diventano tutt'uno e subito fanno un figlio.-
Il piccolo Armando immaginava il lievito danzare intorno e sopra e sotto e dentro
la pasta facendola gonfiare.
Ma non aveva né tempo né modo di continuare la storia.
Ora era il momento: forte, grande, creatore, si sentiva.
Voleva verificare se veramente aveva nuovi, strani poteri per continuare la storia.
Impastò e impastò più volte, le mani aiutate dal sorriso, col grano spuntato nei
solchi e acqua di sorgente resa viva dalla Luna; chiese aiuto al Sole e alla Fortuna
e in quel momento, in lande lontane, rinacque in un bimbo “buono come il Pane”.

Cascina Macondo

Centro Nazionale per la Promozione della Lettura Creativa ad Alta Voce
Borgata Madonna della Rovere, 4 - 10020 Riva Presso Chieri (TO)
Tel. 011 / 94 68 397 - cell. 328 42 62 517
info@cascinamacondo.com - www.cascinamacondo.com