

INDICE

PREFAZIONE	7
Forme e simboli del pane	7
PREMESSA	15
CAPITOLO I	17
C'era una volta il chicco	19
L'umanità – chicchi di grano	23
La lezione del chicco di grano... ..	25
...e della farina	26
La sacralità del pane e del vino	28
Il Pane Eucaristico	30
La Storia del Miracolo di Bolsena	32
Il Miracolo di Lanciano	33
RITI E TRADIZIONI	
<i>La Madonna del Gonfalone – Navelli (Aquila)</i>	36
CAPITOLO II	43
I miti e il grano	45
Andando a ritroso	46
RITI E TRADIZIONI	
<i>Barisardo (Nuoro) - “Su nenniri”, germogli di grano</i>	52
CAPITOLO III	57
Maria, “asse” tra Cielo e Terra	59
“Nigra sum... sed formosa”. Le Madonne nere e il grano	61
Le sette Madonne Sorelle	62
Sette Madonne sorelle a Roma	63
Il Numero sette	64
RITI E TRADIZIONI	
<i>Il toro ossequioso e Santa Maria della Neve. Bacugno (RI) - 5 agosto</i>	73

CAPITOLO IV	87
Simboli cosmici dal Paleolitico al Cristianesimo nel pane	89
La spirale	91
I pettini, i vortici e i pani dentaroli	102
La dea Tanit, la bambolina di pane e la Pupazza	106
La Pupazza Roviano (RM), Sante Marie (AQ)	110
Simboli cosmici nei pani dell'Uzbekistan. Samarcanda, Khiva, Tashkent.	114
 CAPITOLO V	 119
Cielo e terra. Sacralità e fecondità nel pane. Vesica piscis	121
Il forno – ventre della dea	123
Il porcospino e l'uncino nei pani sardi	126
L'Albero della Vita	129
RITI E TRADIZIONI	
<i>“Sarroda ‘e s’isposa” – la ruota della sposa – Samugheo (OR)</i>	137
<i>L' albero della vita nel pane korovai</i>	140
<i>Il Pane Korovai – Russia, Ucraina, Bielorussia, Polonia</i>	141
<i>Un antico rito a Sante Marie (AQ)</i>	144
 CAPITOLO VI	 149
La rosa	151
La rosa a cinque petali e la stella nella mela	161
La mela racchiude in sé il segreto della stella e della rosa.	163
RITI E TRADIZIONI	
<i>Madonna “La Bruna”, protettrice di Matera. (2 luglio, Visitazione di Santa Elisabetta)</i>	168
 APPENDICE	 175
Alla scoperta delle domus de Janas	177
Le leggende delle sette Madonne sorelle	183
Qualche considerazione sui miti e l'agricoltura	186
 BIBLIOGRAFIA	 189
 RINGRAZIAMENTI	 195

PREFAZIONE

di Pietro Clemente

FORME E SIMBOLI DEL PANE

1. *Il meraviglioso mondo del pane*

Con *Acqua di luna e farina di stelle*, Elsa Di Meo ci conduce in un viaggio globale - nel tempo e nello spazio – che riguarda il meraviglioso mondo del pane. È un viaggio che ha fatto e che racconta - come fanno i grandi viaggiatori - al suo ritorno. Ma perché questo viaggio mi riguarda, non solo come lettore ammirato, ma anche come prefatore del libro? Perché idealmente il viaggio di Elsa Di Meo comincia in Sardegna e parte da un luogo e un uomo che è stato maestro di entrambi: Alberto Mario Cirese, illustre antropologo culturale e storico delle tradizioni popolari.

Elsa Di Meo racconta nel suo libro l'inizio del percorso: un debito di amore verso sua sorella Amelia scomparsa nel 2000 che aveva organizzato un volume sul rapporto tra pani sardi e arte sacra la spinse a curarne il volume postumo *La civiltà del grano*. Per farlo Elsa aveva contattato il prof. Cirese, autore di alcuni saggi fondamentali sulla panificazione cerimoniale sarda e ne era diventata allieva a suo modo, fuori dell'Università, in modo familiare, e con un suo interesse creativo di ricerca con indagini libere dalle forme disciplinari degli studi.

Ci trovammo insieme in Ospedale a Roma, per festeggiare il 90° compleanno di Cirese, allievi di luoghi e tradizioni diverse, e poi a Rieti – dopo la morte del Maestro - per una mostra dei pani che Elsa Di Meo aveva organizzato in quella città, che detiene l'archivio Cirese (presso la Fondazione Varrone) e una parte importante della memoria familiare. Poi di anno in anno con Elsa ci siamo scambiati notizie da lontano. Mi ha raccontato del suo ammirevole impegno

di volontariato a Rebibbia, dove si fanno i pani con le detenute, del suo portare i pani cerimoniali al Papa, delle sue mostre sui pani, di un progetto di film sulla panificazione, e di quello di una Casa del Pane / Centro polivalente di studi, di incontri e di esperienze sulla panificazione nel mondo¹ da connettere con la Casa del Pane di Milano (Porta Venezia). Qualche volta mi sono fatto inviare da lei foto di pani per mandarli insieme a degli auguri per Natale o per Pasqua, come faceva Cirese negli ultimi anni, prima della sua morte nel 2011.

Elsa Di Meo, ha proceduto con le sue ricerche ben oltre i contatti con Cirese e gli antropologi, ha oggi una sterminata cultura del pane ed è diventata anche una artista della panificazione. La poesia di Neruda *Ode al pane*, che apre il libro, è un segno della passione con la quale Elsa segue il suo progetto e dà il tono di una 'epica minore' che lega il pane- nella sua ricerca- alle genti della terra, ai popoli nelle loro diversità e nelle loro similitudini, perché quasi ovunque il pane è vita elementare della gente, e si lega a un ciclo agricolo vitale che comincia con il seme, con la crescita e la mietitura, con la trebbiatura e la molitura, e quindi con varie *farine di stelle* che si sposano con *l'acqua di luna* per diventare cibo di vita. Già nel titolo del libro risuona il senso del pane come mito oltre che epica minore degli uomini della terra). Anche se oggi per fare tutto questo bastano poche macchine e poche persone, mentre in passato mobilitavano mondi, il carattere alimentare e quello metaforico del pane restano centrali nella nostra vita. È vero anzi che le forme tradizionali del pane tornano nelle panetterie sempre più spesso, e che i pani tipici di alcune zone, con l'emigrazione si ritrovano in altre zone ed hanno successo.

I pani sono oggi in tanti musei, anche come documenti di sé stessi, spesso difficili da conservare. Anche il patrimonio culturale immateriale della Convenzione Unesco 2003 ha riconosciuto un sapere pratico della panificazione, quello del Lavash della Armenia, un pane sottile come quello sardo (carasau, spianata) ma anche centro africano, diffuso non solo in Armenia ma in altre zone dell'Asia. E nel 2017 riconoscendo la pizza napoletana come saper fare originale, di nuovo l'Unesco ha dato rilievo a incontri tra farine di stelle e acque di luna.

Elsa Di Meo, segue il percorso metaforico e simbolico del pane in due direzioni, quella del sacro e quella dell'universalismo del nesso simbolico che il ciclo del pane (dal seme all'alimento) ha con la vita quotidiana della gente comune. E lo fa con documentazione archeologica e storica, e fonti storico artistiche e di civiltà varie.

¹ Elsa ha anche fatto una mostra a Casa del Pane - Casello Ovest di Porta Venezia si pone come luogo di promozione culturale in memoria della sua identità storica e della sua originaria funzione di apertura alla città e alla sua fervente vitalità intellettuale. Per questo è la location perfetta per mostre d'arte contemporanea, conferenze stampa, tavole rotonde, presentazioni, corsi di formazione, meeting aziendali, sfilate, eventi, cocktail, feste e serate danzanti e può essere utilizzato totalmente o parzialmente nei tre livelli, ai quali si possono aggiungere il porticato esterno e la terrazza, che offre una vista inedita di Milano e dei suoi Giardini Pubblici. E ha progetti in collaborazione con il direttore di questo spazio culturale

2. *Tracce*

In questa breve prefazione faccio quel che avrebbe fatto il nostro comune Maestro, riconoscere la passione che anima la ricerca di Elsa Di Meo, e riconoscere il dialogo che continua a distanza con Alberto Cirese, del quale già anni fa ci fece avere una intervista in video sulla storia dei suoi studi sui pani sardi, che è una preziosa memoria sia del Maestro che della storia degli studi.

Cirese accennò nel suo saggio del 1972 *Arte plastica effimera: i pani sardi*, nel volume *Plastica effimera in Sardegna: i pani*, un bellissimo volume ricco di fotografie dei pani, alla campagna di ricerca avviata da lui nell'Università di Cagliari nel 1966 e continuata poi anche dopo il libro da parte di Enrica Delitala, che continuò il lavoro di Cirese sulla Sardegna dopo che il maestro si era trasferito a Siena e poi a Roma. Scriveva che c'erano stati pochi studi in Sardegna sulla panificazione cerimoniale e le sue forme svariatissime e straordinarie, legate per lo più a feste del ciclo dell'anno e del ciclo della vita. E proponeva in quel saggio una stupenda analogia tra le forme del pane e la metrica cantata dei *mutos*² sardi, come entrambe dotate di carattere effimero e di straordinarie variazioni di forme, e connesse anche dall'essere l'uno (il pane) destinato alla bocca e l'altra (metrica cantata) emessa dalla bocca. Il pane e i *mutos* erano, per Cirese, tratti peculiari di una civiltà e di una estetica locale. Ma Cirese continuò a lavorare sul pane, sui significati e i rapporti tra cultura materiale e cultura simbolica, e scrisse un saggio generale *Pane cibo e pane segno* (in *L'Uomo*, n.3, 1990)³, e chiuse il suo percorso su questi temi nel 2005 con una nota di ricordi e riflessioni che anticipava la ripubblicazione del suo vecchio testo del 1972 ristampato col titolo *Pani di Sardegna*, nel nuovo importante volume *Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna* (Nuoro, Ilisso 2005). In questa nota egli tornava al tema delle 'grandi specializzazioni culturali della Sardegna: la versificazione metrica e la pluralità delle forme della panificazione cerimoniale' ma insisteva sul lavoro collettivo di ricerca, sull'apparato di inchieste documentarie, le tesi di laurea, le scoperte, la collaborazione con gli studenti nel lavoro con l'Università di Cagliari.

Il lavoro collettivo sui pani sardi è stato molto importante in Sardegna, tutti gli antropologi sardi allievi di Cirese hanno contribuito alle ricerche sui vari aspetti, dalla cultura materiale alle forme di panificazione, e così vari studenti che si sono laureati con tesi sull'argomento. È stata una delle principali inchieste fatte nell'ambito delle tradizioni popolari sarde. Enrica Delitala, principale protagonista di questi studi e anche realizzatrice della collezione dei pani presso la Facoltà di lettere⁴, ha scritto più di dieci saggi sulle ricerche sarde. Ricordiamo solo un volume catalogo di mostra perché nei brevi testi scritti dalla Delitala, c'è una sorta di ricapitolazione

² Forme poetiche sarde dotate di una metrica complessa e usate anche per l'improvvisazione poetica cantata

³ Aveva scritto anche una presentazione al libro A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia*, Palermo, Sellerio, 1977

⁴ Ne parla Cirese nel suo testo del 2005, anche io ho fatto esami e mi sono laureato frequentando un corridoio che finiva con un armadio a vetri dove era in mostra la collezione dei pani. Quella collezione è stata donata all'Istituto Superiore Etnografico regionale di Nuoro, insieme ai materiali della ricerca.

dei temi di quelle ricerche: *Il ciclo del pane in Sardegna: passato e presente; La decorazione: tecniche e utensili; Grano e pane nella vita quotidiana; I pani nuziali; Pane e morte; Il pane e la festa; Il pane di S. Antonio; La festa di S. Marco nel Marghine; Pani contro pericoli e malattie; Pane e ciclo agro-pastorale; La produzione del pane in una località campione: Villaurbana; Continuità e trasformazioni*, in AA. VV., *In nome del pane*, catalogo della mostra, Nuoro aprile-giugno 1991, Sassari, Delfino 1991.

Anche Giulio Angioni, allievo di Cirese, antropologo ma anche romanziere, ha lasciato vari studi sui pani cerimoniali, ma ha scritto della panificazione anche nel quadro delle attività legate ai saperi pratici, 'incorporati', parlando anche della memoria corporea, di quello che ha definito come *Il sapere della mano*⁵.

Questi studi hanno anche riconnesso me, che manco dalla Sardegna dal 1973, con la mia terra di origine. Un anno che tornai a Cagliari e chiesi in una panetteria se c'era una *cocconi*⁶ di pane sardo, la commessa mi guardò con occhi interrogativi e ignari. *Cocconi, coccoeddu* erano due lemmi noti a tutti durante la mia infanzia e giovinezza. Il pane sardo, con varie decorazioni, di 'pasta dura', non era mai mancato sul mercato. Continuava ad esistere anche fuori dalle attività cerimoniali. Quel giorno pensai che era finita un'epoca⁷. Invece era solo una fase. Insieme all'artigianato dell'oro e dell'argento, dei tappeti, della ceramica, anche quello della panificazione tradizionale è ripreso e il pane sardo di tradizione è presente oggi anche nei supermercati. I miei nipoti nati a Siena lo considerano anche loro - come Cirese una 'specializzazione sarda' - e ne sono dei cultori.

Tutti i colleghi che ho nominato hanno ormai oltrepassato la soglia della presenza dei viventi. A loro dichiaro la mia gratitudine. A Giulio Angioni anche quella di avermi fatto riflettere sui saperi incorporati, e capire che anche se fare il pane non era 'cosa da maschi', in me che lo ho visto fare tante volte nel paese dei miei avi (le donne amavano avere i bambini lì intorno, e ci davano un pane appena sfornato come un grande dono: *un coccoeddu* piccolo fatto apposta per noi nel grande forno all'ingresso della casa della sorella di mia nonna), era nascosta una sorta di competenza della memoria. Quei ricordi hanno attivato una sorta di memoria incorporata che mi ha spinto a provare a fare il pane a casa, senza attrezzature, come dono per i miei nipoti, e i gesti che mi sono visto fare, imitavano (in modo un po' sommario) quelli delle donne del paese dei miei avi visti quando ero bambino.

⁵ *Il sapere della mano. Saggi di antropologia del lavoro*, Palermo, Sellerio, 1986, ne parla anche in G. Angioni e G. Da Re, *Pratiche e saperi. Saggi di antropologia*, Cagliari, CUEC, 2003

⁶ Una pagnotta, una 'unità' di pane per lo più con forme originali

⁷ Anche Cirese, nel suo scritto sul pane del 2005 racconta che spesso il suo libro del 1972 era stato usato come fonte per fare di nuovo pani ormai scomparsi dall'uso. Quindi la ricerca è servita anche come 'salvaguardia' dei processi di panificazione, cioè riattivazione, rinascita di un saper fare, di una arte.

3. *Un messaggio*

Forse parlo troppo di pani sardi, mentre il libro spazia su un largo universo di forme e pratiche, anche se dà molto rilievo alla panificazione cerimoniale in Sardegna. Ma penso di poter dire che Alberto Cirese non vedeva la panificazione sarda come una forma sulla quale chiudersi verso altre, ma in un certo senso una specializzazione su temi comuni a tante altre civiltà ed arti popolari. E che quindi parlare del pane sardo significasse anche aprire orizzonti più larghi alla conoscenza, come quelli attraverso i quali Elsa Di Meo si è avventurata nelle sue ricerche.

Nel suo ultimo scritto sul pane Alberto Cirese lanciò una sorta di piccola provocazione e un messaggio, quasi un appello, a continuare a dare valore al mondo dei pani.

La piccola provocazione stava nel segnalare la connessione tra la forma di un pane e la croce di un transetto di una chiesa medievale sarda. In un certo senso la connessione tra panificazione e mondo religioso. Era anche una polemica verso una laicità radicale che gli pareva negativa, e incapace di riconoscere la ricchezza delle esperienze religiose nella vita anche dei non credenti come lui. Questa connessione era quasi ovvia per i pani legati al ciclo dell'anno e della vita (i pani di Pasqua, quelli di nozze, e quelli delle altre scadenze) ma non lo era sul piano delle forme in sé. Cirese proponeva all'attenzione degli studi queste somiglianze e uno sforzo di superare un orizzonte di sola cultura materiale per attingere anche alle dimensioni dell'arte e più specificamente dell'arte sacra.

Certo i pani cerimoniali sardi non hanno una totale *alterità* formale, il loro rifarsi alla iconografia cristiana è spesso circostanziato e chiaro, la loro 'autonomia' sta piuttosto nella grande variazione di forme e creatività di elementi. Ma tenere presente un orizzonte più largo e forse fondativo anche del carattere sacro della panificazione è un segnale prezioso che Cirese suggeriva. Ed è soprattutto – questa del nesso tra panificazione e arte sacra - la porta di accesso che Elsa Di Meo ha traversato per un percorso di comparazione che va ben oltre quel transetto, che apre a un dialogo generale tra forme del pane e forme dell'arte sacra, verso i significati sacri dell'arte panificatoria, verso il pane come metafora religiosa della vita.

L'appello di Cirese nel suo ultimo scritto sul pane era invece questo:

“A conclusione l'augurio che..., umile e intensa, la bellezza dei pani di Sardegna trovi occhi e cuore, ancora, per chi viene appresso”.

Anche in questo senso il lavoro di Elsa Di Meo è continuazione dell'opera, accettazione dell'appello. Per entrambi i motivi Cirese gliene sarebbe grato, e lo siamo anche noi suoi allievi e testimoni della fiamma che dal pane sardo si è accesa verso l'arte popolare e le forme e la bellezza nelle arti popolari nel più vasto mondo delle civiltà mediterranee e oltre.

Questo chiaro messaggio di Cirese a continuare a dare valore all'umile e intensa bellezza dei pani è però ancora impreziosito dal messaggio nascosto che ha lasciato dentro le parole che ha usato:

“la bellezza dei pani di Sardegna trovi occhi e cuore, ancora, per chi viene appresso.”

Perché in questo messaggio ha ricalcato un verso di una poesia molisana di suo padre⁸, cui teneva molto, che riguarda la percezione del tempo della morte e la necessità di lasciare una eredità per 'chi viene appresso'.

Ascoltiamone il messaggio:

La svota

Z'affonna
Com'a chiumme
Pesante lu passe
Pe copp'a la maiése sementata
La morra de cornacchie ze spaléia
E chiama e scennecchéia.
Chi chiama?
Dall'anne e la fatìa appesantite
Ru nome
Sprufonna.
S'è fatte scure e ze ntravede
La svota;
Nu lume s'arrappiccia.
Ce sta, ce sta, ce sta chi me la leva
Da'n cuolle la vesazza e l'arrappénne
Pe chi vè priesse.

La svolta

*S'affonda
come piombo
pesante il passo.
Sopra la maggese seminata
il nugolo di cornacchie si sparpaglia
e chiama e sbatte le ali.
Chi chiama?
Dagli anni e la fatica appesantito
il nome
sprofonda.
S'è fatto scuro e s'intrevede
la svolta;
un lume si riaccende.
Ci sta, ci sta, ci sta chi me la leva
da in collo la bisaccia e la riappende
per chi viene dopo.*

Traduzione di A.M. Cirese

È la poesia del passaggio tra le generazioni, della eredità familiare e culturale che si trasmette, la consolazione che c'è qualcuno che ti solleva del peso e che lo trasmette 'a chi viene dopo'.

Alberto Cirese citandola 'segretamente' era consapevole dell'età avanzata che aveva (84 anni) e del fatto che forse non avrebbe più scritto sul tema dei pani, ed aveva voluto proporre un messaggio più largo di quello paterno, rivolto a tutti per 'ereditare' la ricerca sui pani e a trasmetterla ancora.

In queste pagine Elsa Di Meo ha levato la bisaccia contenente l'arte dei pani, e la ha messa in collo o in spalla a sua volta, perché il suo lavoro serva a trasmetterla ancora.

⁸ Il riferimento è alla poesia *La svota*, di Eugenio Cirese, del 1954, in E. Cirese *Oggi domani ieri. Tutte le poesie in molisano, le musiche e altri scritti*, a cura di A.M. Cirese, Marinelli, Isernia, 1997 io ne ho scritto in P. Clemente, *Penne di petto: antropologia, poesia, generazioni*, «Il gallo silvestre», 13, pp. 117-135, 2000

ODE AL PANE

*Del mare e della terra faremo pane
coltiveremo a grano la terra e i pianeti,
il pane di ogni bocca,
di ogni uomo,
ogni giorno arriverà perché andammo a seminarlo
e a produrlo non per un uomo
ma per tutti
il pane, il pane,
per tutti popoli
e con esso ciò che ha
forma e sapore di pane
divideremo:
la terra,
la bellezza,
l'amore,
tutto questo ha sapore di pane.*

(Pablo Neruda)