Relazione di Sebastiano Chighini presentata in occasione della presentazione del volume Pani

Eventi culturali

Inviato da : Francesco Urru

Pubblicato il : 28/6/2006 19:50:00

Da Sebastiano Chighini riceviamo e pubblichiamo il testo della Relazione da lui tenuta alla presentazione del volume Pani: tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna.

"16 Giugno 2006

Con la presentazione del Volume PANI:TRADIZIONE E PROSPETTIVE DELLA PANIFICAZIONE IN SARDEGNA, vogliamo testimoniare l'interesse che ci vede da diverso tempo ormai impegnati nel cercare di promuovere e sviluppare l'adeguato apprezzamento per la panificazione tradizionale locale e quella Villurbanese in particolare.

Abbiamo accettato volentieri questo impegno organizzativo, per il piacere di vedere riconosciuto presso gli ospiti, gli amici, i conoscenti, La Comunità. In questa occasione i nostri riferimenti, personali, affettivi, hanno visto e conosciuto il lavoro delle panificatrici cioè di IRMA CUSCUSA, CENZA CUSCUSA, GIOVANNA CASTA, ROSARIA LEDDA, CRISTINA PIRAS, MARIOLINA TATTI. Senza dimenticare tutte quelle altre persone che con simpatia, amicizia, hanno sempre incoraggiato la nostra curiosità, perché crediamo e vogliamo continuare ad essere testimoni di un primato della comunità, cioè dei saperi delle sue donne e dei suoi uomini.

Ragionando sui tanti meriti di questa pubblicazione che apparentemente è un opera di mecenati e frutto della generosità di due così grandi, così rilevanti soggetti economici e finanziari, non nascondiamo speriamo siano così generosi anche con la nostra comunità.

Questa volume dicevo, costituisce una grande iniziativa di comunicazione, con la quale la Fondazione ed il Banco entrano nelle nostre case, non più e soltanto come operatori di servizi creditizi e finanziari, ma con una iniziativa editoriale con cui essi intendono incidere e caratterizzare fortemente la nostra identità culturale.

A noi preme cogliere il nuovo sguardo che getta sul tema della panificazione tradizionale diremo finalmente, per livello e per complessità, per qualificazione che si impone nel panorama editoriale sull'argomento colmando un debito storico che durava da troppo tempo. (C'è un pubblico sempre più ampio, che apprezza il volume, le notizie che noi abbiamo ci dicono che il volume stia andando molto bene).

Ci siamo divisi i compiti con Mirella ed io ho un altro ruolo rispetto a Lei (che si occuperà di più delle peculiarità locali della panificazione), in questo senso vorremmo approfittare della presenza di così importanti relatori per sottolineare alcune specifiche ed opportune riflessioni magari utili a chi ha responsabilità politiche e amministrative regionali e locali.

Villaurbana come comunità provvista di un complesso sistema panificatorio, raccoglie nella sua tradizione una tale molteplicità di valori e significati che in questi anni con approfondimenti continui, ha maturato crediti significativi, ai fini della giusta valutazione (e speriamo di un adeguato riconoscimento normativo) della sua identità e del contributo di identità che sta offrendo a tutte le comunità della Sardegna e del Mondo.

Tuttavia confessiamo come sia molto misterioso anche per noi stessi, che da anni studiamo queste cose, la fatica di comprendere come a dispetto di tante sventure resista un sistema così complesso e

così fragile.
Non ultima e speriamo non definitiva sventura è quella recente, cioè l'aspetto più dibattuto all'interno dell'iter che portato dall'approvazione della riforma del giugno 2003 (la riforma della Pac), in cui il famoso disaccoppiamento probabilmente sta decretando la parola fine sulla produzione di grano duro. Slegando gli aiuti dell'Unione Europea dall'integrazione del reddito. L'attività e tutta la filiera del grano duro sta registrando un fortissimo impatto negativo sul mercato, soprattutto quello locale, che inizia a mostrare nuovi deficit nell'approvvigionamento della materia prima, e danni particolarmente pesanti per gli operatori di una area marginale come la nostra, in cui la filiera rimane strategica per il presidio economico e sociale e culturale del territorio.
Questo lo diciamo perché continuamente ci chiediamo fino a quando una piccola comunità come la nostra, riuscirà ad esprimere con soggetti produttivi pur piccoli, ma molto esperti, così significative esperienze professionali ?
Si pensi solo ai due mulini, uno a macina meccanica che esercita dal 1949 per allora con una tecnologia modernissima per quei tempi, un altro con la macina in pietra perde la sua origine nella notte della fine del 1800.
Certo si tratta di aziende molitorie prevalentemente orientate al mercato interno e debolmente integrate a valle e a monte. In genere, rivolte al mercato al dettaglio rappresentato dalle aziende della panificazione e pastificazione artigianale.
Sono espressione di una imprenditoria locale piccola ma resistente, sulla quale tuttavia l'interesse che noi abbiamo sempre cercato di rappresentare nel condurre gli studi e la ricerca sulla panificazione sta nella relazione che esse hanno costruito con la comunità, sta nella relazione con l'insieme delle sue imprese.
Fanno parte di una partita che si gioca tutta intera, solo se si guarda a tutta la filiera locale e territoriale del GRANO DURO. La quale oggi: è anche nei servizi di mietitura e di trasporto del grano, nella selezione e nelle attrezzature di lavaggio della pre-macinazione, nell'esperienza e nella professionalità delle modalità di frantumazione e separazione delle farine, nelle attività selettive dei grani da semina, nei servizi di assistenza e di coltivazione agraria, nei comparti di vendita e nella manutenzione di macchine agricole, infine nelle numerose famiglie che ancora credono nelle proprie aziende cerealicole.
Si parlava dei tanti meriti di questo volume, qualcuno diceva che tra i tanti meriti straordinari di questo volume, ci sia un vuoto nel volume, cioè manca l'analisi critica della normativa di riconoscimento della panificazione tradizionale, io lo vedo la cosa invece come un pieno, colgo questa assenza come una opportunità.
Dico questo perché il libro apparentemente non sposa una tesi piuttosto che l'altra, ma certamente con convinzione impone l'apertura di una nuova stagione di attenzione per questo alimento, essenza di molta cultura locale.
Mentre operava ed opera la legge nazionale del 1956 (la legge n. 1002 del 31 luglio del 1956, cioè di 50 anni fa), non la citiamo per accendere contrasti, ma solo per dire come abbia a lungo stabilito e uniformato molti attori del settore.
Anche sul piano normativo regionale, in Sardegna e sul pane in particolare si è intervenuti con più strumenti. In passato la Regione Sarda ha seguito essenzialmente due modalità, due criteri.
Una prima via l'ha cercata nel riconoscimento dei pani locali (sull'onda degli studi della scuola di Alberto Maria Cinese e della professoressa Delitala, in cui Angioni, Da Re, Atzeni, Addari Rapallo e la signora Giannetta Murru Corriga qui presente), associando al nome della comunità la tipologia del pane, così si sono prodotte le leggi relative al pane di Tonara, Desulo, Bonorva, Sanluri, Ozieri.
L'altro criterio forse più attento anche per le virtù commerciali e distributive favorevoli ha guardato alla tipologia de Su pani Carasau, discriminando territorialmente in maniera più ampia delle singola località, guardando volontariamente o involontariamente ad un criterio areale quello che la professoressa Murru Corriga definisce la linea di confine della geografica panificatoria, quella

pastorale.
Quali siano gli esiti di questi interventi è tempo di fare un bilancio critico, perché a Bonorva non è bastato per conservare la pratica, per un'altra comunità non riuscirà neanche un mega e modernissimo Museo del pane, (un paese di cui non vi dico il nome) dove non esiste più la panificazione. Luci e ombre dunque che non ci dicono di più rispetto per esempio ad una esperienza persistente come quella Villaurbanese ma anche di fronte a quelle di numerose altre comunità.
In questo senso crediamo che invece fin dal 1990 si potesse aprire una nuova fase. esperienze recenti di attenzione ormai predominante sui prodotti tipici, hanno caratterizzato interventi diversi, ministeriali ma anche degli enti strumentali regionali.
Come l'esperienza della 200 città e più italiane che l'hanno già fatto con le Denominazioni Comunali d'Origine, previste dalla legge n. 142 del 1990, o della esperienza recente dell'associazione nazionale Citta del pane.
Noi crediamo per esempio non sia stata sufficientemente scrutata quella che sulla scia del riconoscimento e dell'iniziative portate avanti dalle amministrazioni locali sparse per tutto il territorio nazionale, e che il ministro Alemanno (ex ministro dell'agricoltura) non ha potuto non riconoscere, con la creazione di un registro apposito con cui iscrivere i disciplinari di queste produzioni.
Vorremo si determinasse la volontà perché crediamo sia giunto il momento di definire una legge quadro regionale, in cui si dia riconoscimento a queste produzioni, sul modello di numerose esperienze anche nazionali che hanno nel pane di Genzano, nel pane di Laterza, certamente modelli di riconoscimento dei pani tipici, con la Dop e la Igt.
Secondo uno schema semplice quanto determinato, forse per esperienza più vicino alla attribuzione dei marchi etc, che tolga dal pressappochismo e dai rischi di una comunicazione assimetrica di cui parlava l'assessore Pigliaru a Sassari in occasione della presentazione del volume, citando il caso della Vernaccia di Oristano, ma che dia la giusta dignità a produzioni sufficientemente qualificate sotto molti aspetti.
Guardando alla associazione ed ai consorzi e alla certificazione dei processi di filiera, come cercano un po' di compiere i formulari della progettazione integrata, che nell'ambito della panificazione però richiedono un aggiustamento significativo a monte, che permetta nel rispetto delle norme igieniche e sanitarie, il tanto agognato e preliminare riconoscimento delle autorizzazioni produttive per i pani tipici.
I meriti significativi che provengono da questo volume, possono discendere anche da una lettura e soprattutto dalla visione dell'impressionante apparato fotografico, però da alcune per quanto brevi impegnative riflessioni per l'Agenda politica.
Cinquanta anni di età per la norma sulle autorizzazioni a panificare sono tanti, non tutte le norme invecchiano, alcune fondamentali, resistono e si mantengono vivissime come la Costituzione.
Ma la norma del 1956 ha registrato lo svolgersi di trasformazioni epocali, nel quale talvolta la voglia di conservarle intatte appare più un atto volontaristico fine a se stesso, quasi un accanimento terapeutico. Mentre l'apprezzamento della panificazione per altro di cui le chiarissime annotazioni di Sergio Lodde commentando le indagini recenti sui pani tipici, impongono una adeguata riflessione a tutti gli operatori del settore. Per ragionare intorno ad un quadro organizzativo nuovo dell'attività, della professionalità dei panificatori, a tutela dei produttori del grano e soprattutto dei consumatori.
Prevedendo all'interno del mercato, non una competizione falsata, ma un riconoscimento di una gamma ampia di clienti a forte differenziazione, nel quale possono convivere scelte ed opzioni commerciali diverse, tutelando e liberando il sistema della panificazione tradizionale.
Rendendo possibili difese intelligenti delle proprie produzioni, facilitando attraverso la previsione di un regolamento, una struttura organizzativa locale e territoriale, la definizione di un disciplinare produttivo, la presenza di una commissione di verifica, e di tutela delle produzioni e di rispondenza ai dettati normativi dei marchi.
Vorremo che accadesse per il pane di Villaurbana, perché il lavoro di cura che Anna Pau, (alla quale

i nostri grazie non saranno mai sufficienti) coordinatrice organizzativa assieme a Vanna Fois della Ilisso Editore, fanno fuoriuscire dal volume diventino delle priorità per tutti, indispensabili nei prossimi mesi e nei prossimi anni.
Tale da trarre per tutto il settore panificatorio, indicazioni moderne per interagire con la consulenza scientifica, avvertita su tutti rischi presenti, punto critico per punto critico, nelle trasformazioni produttive attuali. Compresi quelli tristi e preoccupanti del diffondersi della celiachia, e di una correlazione che appare sempre più stretta con l'uso del lievito di birra, sul quale Professor Farris avrà di che avvisarci.

Infine vorrei proporvi la lettura di alcuni versi di un Villaurbanese autentico, per quel che dice sul pane pur cariche di retorica Risorgimentale e Carducciana ma scrive nel 1894 …

Il quale riflettendo sull'idea di DIO se si possa o meno ritenere morta. Interrogandosi di fronte al rischio che con la sua scomparsa possa l'anima privarsi della poesia, svolge un ragionamento sulla sublimità di chi è tanto avvilito e che trova i motivi per lamentarsi e piangere. Allora lui dice quando lo scetticismo può indurre a sostenere che in fondo questa idea di DIO poi non sia che un mito, ed il pessimismo induca alla rinuncia, allora quando viene a compiersi, la rinuncia all'idea fantastica della forza universale che muove il mondo, alla pura luce del giorno … di fronte all'ordine ed all'amore ed alla bellezza della natura

Egli scrive…a pag 102

Il seme che sviluppasi,
in bionda spica,
in olezzante rosa,
in verde e allegro pampino,
in ilice fronzuta, maestosa;

La impercettibil cellula
che si tramuta in farfalletta
in augellino armonico,
in vivida e leggiadra donzelletta

il pane che trasformasi
in occhio ed in cervello, acquista idea
E' un Giove e un Giudizio
Ed una Norma e una Commedia crea

Il muoversi, il discorrere,
il sentire, il veder, la coscienza
d'esser vivi, d'essere
coscienti ed infine l'esistenza,

Sono tali meraviglie
che avanzano il più novo e più giocondo
aspetto e il più magnifico
avvenimento di qualsiasi mondo.

Poiché non solo pascolo

donano ai sensi cupidi, potenti
voli al pensier, ma destano
imperituri gravi sentimenti

L’uomo e l’infinito Antioco Zucca

Sebastiano Chighini